



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DE MATO GROSSO

EDITAL PREGÃO Nº 59/2018

Proc. Adm. 136 /2018		Data de abertura: 10/12/2018, às 15h:00 (horário de Brasília). Sítio www.comprasgovernamentais.gov.br UASG: 070022	
Forma: Eletrônica	Sistema de Registro de Preços - SRP? <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não	Exclusiva ME/EPP? <input checked="" type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim	Reserva de quota ME/EPP? <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não
Objeto Concessão onerosa de uso de espaço público, referente a área destinada à exploração do espaço cozinha do restaurante/lanchonete .		Decreto 7.174? <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não	Margem de preferência? <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não
Valor total estimado R\$ 144.000,00 (cento e quarenta e quatro mil)		Vistoria? <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Facultativa	Amostra/Demonstração? <input checked="" type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim
Tipo de Licitação: Menor preço		Marcelo Rubles de Almeida , pregoeiro designado por meio da Portaria n. 558/2016, publicada no D.O.U. de 23/12/2016, e Portaria n. 06/2017, publicada no D.O.U. de 12 de janeiro de 2017	
Documentação de habilitação			
Requisitos básicos 1. Sicaf ou documentos equivalentes (Níveis I, II, III e IV) 2. Certidão CNJ - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa 3. Certidão Portal Transparência – Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS 4. Lista de Inidôneos - TCU		Requisitos específicos 1. Declaração de Antinepotismo/Art. 3º da Resolução CNJ nº 07/2005 (Anexo II). 2. Declarações preenchidas no Sistema (item 4.3). 3. Documentação Complementar: atestado de Capacidade Técnica. 4. Qualificação econômico-financeira	
EDITAL: www.tre-mt.jus.br/transparencia/licitacoes e www.comprasgovernamentais.gov.br			

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a UNIÃO, por meio do Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso, com sede no Av. Rubens de Mendonça n.º 4.750, Centro Político Administrativo – Setor “E”, CEP: 78.049-941, em Cuiabá/MT, na data e local acima especificados, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo menor preço, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, da Resolução/TSE nº 23.234/2010-TSE, da Resolução nº 182/2013/CNJ e da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538/2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Instrução Normativa nº 05/2017-MPOG, e as exigências estabelecidas neste Edital.

A proposta de preços deverá ser enviada, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico COMPRASNET.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a Concessão onerosa de uso de área construída total 46,09 m² (quarenta e seis inteiros e nove centésimos metros quadrados) referentes a área destinada à exploração do espaço cozinha do restaurante/lanchonete, na sede do Tribunal Regional do Estado de Mato Grosso - TRE/MT, localizada na Av. Historiador Rubens de Mendonça, nº 4.750, Centro Político e Administrativo – Setor “E”, em Cuiabá-MT, conforme planta baixa especificações do local no Anexo A, para exploração dos serviços de lanchonete e de restaurante, com fornecimento de refeições tipo ‘self-service’, por empresa especializada no ramo, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. As especificações do objeto, condições específicas de prestação dos serviços, do horário de funcionamento do restaurante/lanchonete, da especificação técnica dos serviços, prazos, obrigações, e demais procedimentos a serem seguidos estão descritos detalhadamente no Termo de Referência e Anexos, que fazem parte integrante deste Edital, independente de transcrição.

1.3. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no comprasnet e as especificações técnicas constantes deste Edital, prevalecerão estas.

1.4. Mesmo em caso de expressa contradição entre as especificações acima citadas, não se alegará indução ao erro, devendo o licitante se atentar unicamente às descrições do objeto contidas neste Edital e Termo de Referência.

2. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

2.1. Será considerada vencedora a proposta da Concessionária que, atendendo a todas as condições estipuladas, apresentar o menor preço para 1

(um) quilo da refeição realizada com base nos itens indicados na composição do Anexo I-B, item 1.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal – Comprasnet, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, credenciado perante o sistema eletrônico de compras do Governo Federal – COMPRASNET, doravante denominado apenas sistema, provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (STLI-MPOG).

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1. Cooperativas e OSCIP's;

4.2.2. Empresas de que sejam proprietários, controladores ou diretores Deputados ou Senadores (cfr. art. 54, II da Constituição).

4.2.3. Consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;

4.2.4. Empresário ou sociedade empresária que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, fusão, cisão ou incorporação;

4.2.5. Empresa que tenha sido declarada inidônea perante a Administração Pública, ou impedida para licitar ou contratar com a Administração Pública, ou punida com suspensão do direito de licitar

ou contratar com o TRE-MT, enquanto perdurarem os efeitos da sanção;

4.2.6. Empresa que possua, entre seus sócios, servidor do TRE/MT;

4.2.7. Empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste PREGÃO;

4.2.8. Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum.

4.3. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “**sim**” ou “**não**” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.3.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

4.3.1.1. a assinalação do campo “nãõ” impedirá a participação da empresa no certame.

4.3.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

4.3.3. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.3.4. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

4.3.5. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.

4.4. De acordo com o art. 1º, da Resolução 9/2005, do Conselho Nacional de Justiça, que dá nova redação ao art. 3º, da Resolução 7/2005, a CONCESSIONÁRIA não poderá “contratar empregados que sejam cônjuge, companheiro ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento, de membro ou juizes vinculados ao respectivo Tribunal contratante”.

4.5. A omissão de informações por parte da empresa, ou a declaração falsa, ensejará as sanções e penalidades legais aplicáveis.

4.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital, exceto a licitante

beneficiada com a Lei Complementar 123/06 que poderá apresentar a documentação de regularidade fiscal vencida no momento do Pregão e terá até 05 (cinco) dias úteis, após a solicitação do (a) Pregoeiro (a), para comprovar a sua regularização.

4.7. As declarações mencionadas nos subitens anteriores serão visualizadas pelo pregoeiro na fase de habilitação, **quando serão impressas e anexadas aos autos do processo, não havendo necessidade de envio por meio de fax ou outra forma.**

4.8. A empresa que incidir nas vedações acima será inabilitada.

5. DA VISTORIA

5.1. Os licitantes poderão realizar visita técnica, em até 02 (dois) dias úteis anteriores à data de realização da licitação, emitindo-se o Termo de Vistoria conforme Anexo IV, visando verificar as condições do espaço sob concessão.

5.2. A visita técnica às dependências do TRE/MT tem por escopo o conhecimento de todas as condições físicas do espaço para o cumprimento das obrigações previstas no Termo de Referência, bem como o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldades existentes. O licitante que não realizar a visita técnica não poderá alegar em seu favor desconhecimento de detalhes que poderiam ser esclarecidos na visita. É de responsabilidade do contratado a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação dos locais de realização dos serviços.

5.3. A visita deverá ser agendada previamente, por meio dos telefones (65) 3362-8171, no horário de 12 às 18 horas, de segunda a sexta-feira, na Seção de Administração de Edifícios.

6. DO ENVIO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

6.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

6.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus

decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

6.6. Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

6.7. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.7.1. Proposta: preço para 1 (um) quilograma da refeição - Modelo de Proposta de Preços), expresso em R\$ (reais), com duas casas decimais;

6.7.2. Descrição detalhada do objeto.

6.8. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registrado.

6.9. No preço proposto estarão inclusas todas as despesas diretas e indiretas decorrentes da execução dos serviços. **Todas** as despesas e custos relacionados, por exemplo: energia elétrica, taxa de ocupação, remuneração, encargos sociais e impostos incidentes sobre os serviços, além das despesas com os empregados envolvidos na prestação do serviço, materiais de limpeza.

6.10. A ausência e/ou insuficiência de informações sobre o serviço a ser prestado poderá importar a desclassificação da proposta.

6.11. Independente de declaração expressa, a simples apresentação da proposta implica submissão da licitante a todas as condições estipuladas neste Pregão e seus anexos, bem como, na legislação aplicável.

6.12. A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte da empresa proponente, das condições estabelecidas no Termo de Referência.

6.13. A proposta de preços terá validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública, prazo após o qual, não havendo convocação para a contratação, fica a licitante liberada dos compromissos assumidos.

6.14. A proposta de preços será desclassificada se contiver qualquer elemento que possa identificar a licitante.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados no preâmbulo deste Edital.

7.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

7.3. Compete à licitante o acompanhamento da sessão pública, via sistema, ficando responsável pelos eventuais ônus decorrentes da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema, ou pelo Pregoeiro, ou de sua desconexão.

8. DA ANÁLISE DAS PROPOSTAS

8.1. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

- a)** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- b)** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

8.2. O Pregoeiro poderá, no curso da sessão pública do Pregão Eletrônico, solicitar informações às licitantes, acerca de suas propostas/documentações, utilizando a ferramenta de conversação disponível no sistema.

8.3. As propostas classificadas pelo Pregoeiro serão ordenadas automaticamente pelo sistema, para fins de participação da fase de lances.

8.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagem entre o Pregoeiro e os licitantes.

9. DA FASE DE LANCES

9.1. Concluída a classificação das propostas, o Pregoeiro iniciará a etapa competitiva, na qual as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema.

9.1.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor de 1 (um) quilo da refeição, conforme item 19 do Termo de Referência.

9.2. A licitante será imediatamente informada do recebimento do lance ofertado e de seu respectivo valor consignado no registro

9.3. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado pelo sistema.

- a)** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos.

9.4. Não serão aceitos dois ou mais lances de igual valor, prevalecendo aquele que for registrado primeiro.

9.5. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

9.6. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

9.7. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.

9.8. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

9.9. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

9.10. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

9.11. Encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e as empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

9.12. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

9.13. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

9.14. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

9.15. Só se aplica o sorteio quando houver empate entre as propostas e ausência de lances. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

10. DA NEGOCIAÇÃO E DA ACEITAÇÃO DA PROPOSTA PROVISORIAMENTE CLASSIFICADA

10.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

10.2. A **licitante** classificada **provisoriamente em primeiro lugar** deverá encaminhar a proposta de preço adequada ao último lance, em arquivo único, no prazo de 01 (uma) hora, contado da convocação efetuada pelo **Pregoeiro** por meio da opção "Enviar Anexo" no sistema Comprasnet.

10.2.1. Os documentos de habilitação que não constarem no Sicaf poderão ser encaminhados juntamente com a proposta ajustada, em arquivo único.

10.3. Os documentos remetidos por meio da opção "Enviar Anexo" do sistema Comprasnet poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo **Pregoeiro**.

10.4. Os originais ou cópias autenticadas, **caso sejam solicitados**, deverão ser encaminhados ao pregoeiro, sem rasuras, assinada pelo representante da empresa, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados do encerramento da sessão pública, no seguinte endereço: Edifício Sede do TRE-MT, sediado na Av. Historiador Rubens de Mendonça, nº 4.750, Centro Político Administrativo, Setor "E", Cuiabá/MT, CEP 78.049-941.

10.5. A **licitante** que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada nesta seção, ou deixar de atender alguma diligência solicitada pelo pregoeiro, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

10.6. O Pregoeiro verificará no Portal da Transparência do Governo Federal, no endereço eletrônico <http://www.portaldatransparencia.gov.br>, se o somatório de ordens bancárias recebidas pela **licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar**, relativas ao último exercício e ao exercício corrente, até o mês anterior ao da data da licitação, fixada no preâmbulo deste Edital, já seria suficiente para extrapolar o faturamento máximo permitido como condição para o benefício às ME/EPP, conforme art. 3º da mencionada Lei Complementar nº 123, de 2006, caso positivo, a licitante será desclassificada.

10.7. O Pregoeiro examinará a proposta classificada provisoriamente em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto:

10.7.1. O **Pregoeiro** poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do TRE-MT ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

10.8. Critérios **de Aceitabilidade do preço**:

10.8.1. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

10.8.2. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

10.8.3. Não serão aceitas propostas com valor unitário superior ao estimado **(na coleta de preços)** ou com preços manifestamente inexequíveis.

10.8.3.1. Considerar-se-á inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;

10.8.3.2. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no §3º, do art. 29, da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2008.

10.8.3.3. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços, após os lances, ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

10.8.3.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

10.9. Outras causas de desclassificação de proposta final, dentre outras:

10.9.1. contenha vício insanável ou ilegalidade;

- 10.9.2.** não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
- 10.9.3.** apresentar preço final unitário ou total superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
- 10.9.4.** oferta de objeto distinto daquele exigido;
- 10.9.5.** presença de qualquer elemento que possa identificar a licitante;
- 10.9.6.** Se a licitante abandonar do certame, deixando o licitante de enviar a documentação solicitada, e que
- 10.9.7.** Se a licitante não corrigir ou não justificar as falhas apontadas pelo Pregoeiro;

10.10. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no "chat" prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.

10.10.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, em compatibilidade com o Termo de Referência, minudenciando o modelo, tipo, procedência, garantia ou validade, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas.

10.10.2. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

10.11. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

10.12. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

10.13. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

10.13.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

10.13.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

10.14. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso

11. DA PROPOSTA PROVISORIAMENTE CLASSIFICADA, ATUALIZADA COM O MELHOR LANCE

11.1. A proposta final do licitante provisoriamente classificado deverá observar o seguinte:

11.1.1. os documentos complementares de habilitação, que não estejam disponíveis no Sicaf deverão ser remetidos ao pregoeiro juntamente com a proposta de preços indicada;

11.1.2. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

11.1.3. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;

11.1.4. não conter cotações alternativas, emendas ou entrelinhas;

11.1.5. fazer menção ao número deste edital, conter a razão social da licitante, seu CNPJ/MF, dados bancários e endereço completo;

11.1.6. a falta do CNPJ e (ou) endereço completo poderá ser sanada pelos dados constantes do sistema eletrônico;

11.1.7. conter a descrição/marca e cotação de preço total e unitário do ITEM, em Real, incluídas todas as despesas relativas impostos, taxas, frete e demais encargos pertinentes, conforme modelo do Anexo I-C deste Edital;

11.1.8. deverão ser informados ainda o nome e dados pessoais, e-mail do responsável pela assinatura da ata de registro de preços;

11.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à CONCESSIONÁRIA, se for o caso.

11.3. No julgamento da classificação e habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade

jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes a eficácia para fins de habilitação e classificação.

11.4. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á ata no sistema eletrônico, na qual constará a indicação do lance vencedor de cada item, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas ao certame licitatório, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas na legislação pertinente.

12. DA HABILITAÇÃO DA LICITANTE CLASSIFICADA EM PRIMEIRO LUGAR

12.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

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

12.1.2. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

12.2. A habilitação das licitantes será verificada por meio do Sicafe e da documentação complementar especificada neste Edital.

12.3. As licitantes que não atenderem às exigências de habilitação no Sicafe deverão apresentar documentos que supram tais exigências.

12.4. O Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista conforme disposto nos arts. 4º, caput, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

12.4.1. Regularidade fiscal a ser verificada no SICAF:

- a) Tributos da União, através da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e a Certidão Negativa da Fazenda Municipal ;
- b) Regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (CRF – FGTS);
- c) Regularidade relativa à Seguridade Social (CND/CPD-EN);

12.4.2. Regularidade trabalhista: Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, tendo em vista o disposto no art. 3º da Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011.

12.4.3. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

12.4.4. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 1 (uma) hora, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

12.4.5. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;

12.4.6. A microempresa ou empresa de pequeno porte vencedora, enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, deverá apresentar **toda** a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

12.5. Além da habilitação no SICAF, as empresas deverão apresentar ainda a seguinte documentação complementar:

12.5.1. QUANTO À HABILITAÇÃO TÉCNICA:

12.5.1.1. Atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) que a prestação de serviço pertinente e compatível em características, quantidade e prazos com o objeto desta licitação.

12.5.2. Deverão ser apresentadas as seguintes Declarações:

12.5.2.1. Declaração de que em cumprimento ao artigo 3º da Resolução CNJ nº 07/2005, que não possui em seu quadro de funcionários ou que não

contratará empregados 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 de assessoramento, de membros ou juízes vinculados a este Tribunal, conforme Anexo II do Edital.

12.5.2.2. Demais declarações a serem enviadas via sistema, conforme item 4.3 deste Edital.

12.5.3. QUANTO À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

12.5.3.1. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente.

12.5.3.2. Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

12.6. Os documentos que não estejam contemplados no Sicaf deverão ser remetidos em conjunto com a proposta de preços indicada (vide item 10.2), em arquivo único, por meio da opção "Enviar Anexo" do sistema Comprasnet, no prazo de 01 (uma) hora:

12.6.1. Os documentos remetidos por meio da opção "Enviar Anexo" do sistema Comprasnet poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

12.6.2. Posteriormente, a critério do pregoeiro, serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferido(s) com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, após encerrado o prazo para o encaminhamento via fac-símile (fax) ou e-mail;

12.7. A licitante vencedora enquadrada na categoria de ME ou EPP e que tenha apresentado alguma restrição quanto à regularidade fiscal, será concedido o prazo de **5** (cinco) dias úteis, contados da data em que a licitante foi declarada vencedora, para regularização da situação, podendo ser prorrogado por igual período, caso solicitado. Findo o prazo, as licitantes serão convocadas para nova sessão, na qual será divulgado o resultado de julgamento da habilitação, abrindo-se o prazo para a manifestação da intenção de recorrer.

12.7.1. A não regularização da documentação no prazo previsto implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 10.520/2002, sendo facultado à Administração

convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

12.8. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

12.9. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

12.10. O Pregoeiro deverá imprimir e anexar aos autos todos os documentos que comprovam a habilitação do fornecedor, assim como a proposta recomposta ao lance vencedor.

12.11. Se a proposta não for aceitável, se a licitante não atender às exigências de habilitação, ou, ainda, se a amostra for rejeitada, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital.

12.12. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, a licitante será declarada vencedora.

12.13. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

13. DO ENVIO DE DOCUMENTOS E ANEXOS

13.1. Caso haja a necessidade de envio de documento e/ou anexo por parte da empresa licitante, o Pregoeiro fará a solicitação através da ferramenta de conversação disponível no sistema.

13.2. O envio de documento/anexo será feito de forma virtual, mediante uso da função de convocação de anexos existente no sistema.

13.3. Os documentos/anexos deverão ser encaminhados, preferencialmente, em arquivo digitalizado no formato PDF, de modo a não permitir sua manipulação.

13.4. O prazo para envio de documento/anexo, se ainda não definido neste edital, será definido pelo Pregoeiro, e informado às licitantes através da ferramenta de conversação do sistema e será de, no mínimo, 5 (cinco) minutos, contado a partir da convocação.

13.5. Verificada a impossibilidade de envio por meio da ferramenta indicada, poderá ser utilizada outra forma de envio (correio-eletrônico, fax, ou outra), a ser indicada pelo Pregoeiro.

13.6. Visando evitar desperdício de tempo e recursos, tanto do TRE/MT, como das licitantes, somente deverá haver envio de documentos/anexos (por ex.:

propostas de preços escritas, documentos de habilitação) por parte das licitantes se houver expressa solicitação do Pregoeiro.

13.7. Sendo necessária a apresentação de original ou cópia autenticada do documento/anexo, a empresa licitante deverá fazê-lo no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da solicitação do Pregoeiro, que analisará o documento solicitado.

13.8. A via original, ou cópia autenticada, do documento/anexo deverá ser entregue na Seção de Licitação e Contratos do Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso, sita na Av. Historiador Rubens de Mendonça, nº 4750, 1º andar, Centro Político Administrativo – Setor “E”, CEP: 78.049-941, Cuiabá/MT, telefone (65) 3362-8164/8105, no horário das 12h:00 às 19h:00 (horário de Cuiabá/MT), em envelope contendo a identificação da empresa e referência ao Pregão nº ___/20__.

14. DOS RECURSOS

14.1. Admitir-se-á, nos termos da legislação vigente, a interposição de recursos, mediante manifestação prévia, imediata e motivada da licitante, feita durante a sessão pública, em campo próprio do sistema, até o prazo final estabelecido pelo pregoeiro.

14.2. A apresentação das razões pela recorrente e de eventuais contrarrazões pelas demais licitantes será realizada exclusivamente no âmbito do sistema eletrônico, em formulários próprios, no prazo máximo de 3 (três) dias, contados a partir da data do encerramento da sessão pública e do término do prazo da recorrente, respectivamente, consignado pelo pregoeiro na respectiva ata, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

14.3. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, até o prazo final estabelecido pelo pregoeiro na sessão pública deste pregão eletrônico, implicará a decadência desse direito da licitante, podendo o pregoeiro adjudicar o objeto à vencedora.

14.3.1. Os recursos poderão ser acolhidos somente após a verificação dos requisitos de admissibilidade.

14.3.2. Mantida a decisão recorrida, o Pregoeiro submeterá o recurso, devidamente informado, à consideração da autoridade competente, neste caso o Diretor-Geral do TRE/MT, que decidirá o recurso.

14.4. Após decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, Diretor-Geral do Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

14.5. Os autos do procedimento permanecerão com vista franqueada aos interessados, na Seção de Licitações e Contratos do Edifício Sede do TRE-MT, sediado na Av. Historiador Rubens de Mendonça, nº 4.750, Centro Político

Administrativo – Setor “E”, Cuiabá/MT, CEP 78.049-941, nos dias úteis, no horário das 12h:00 às 19h:00.

14.6. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

15. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

15.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

15.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

15.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

15.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

15.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

15.2.2. A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

16. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

16.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

16.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

17. DA FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

17.1. Homologado o resultado desta licitação pela Presidência deste TRE/MT, a contratação será formalizada mediante **celebração de contrato**, conforme anexo deste Edital.

17.2. Como condição para a emissão da Nota de Empenho e Contrato, a licitante vencedora deverá atender a todas as condições de habilitação exigidas na licitação, inclusive a microempresa ou empresa de pequeno porte que tenha se utilizado das prerrogativas Lei Complementar nº 123, de 2006.

17.3. A empresa fornecedora deverá manter, durante o prazo de vigência da contratação, todas as condições de habilitação exigidas na licitação.

17.4. A empresa vencedora será convocada, mediante ofício, a comparecer ao TRE/MT para assinar o Contrato ou retirar a Nota de Empenho, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do ofício, sob pena de decair o direito à contratação.

17.5. O prazo fixado no item anterior poderá ser prorrogado uma única vez e por igual período, desde que a solicitação respectiva seja apresentada ainda durante o transcurso do interstício inicial, bem como que ocorra motivo justo e aceito pelo TRE-MT.

17.6. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento, devendo a empresa vencedora atestar seu recebimento no mesmo prazo indicado acima.

17.7. Na hipótese do não cumprimento do prazo indicado, ou de haver recusa da empresa vencedora em assinar o contrato e/ou retirar/receber a Nota de Empenho, fica facultado à Administração proceder à adjudicação do objeto da contratação às demais licitantes, observada a ordem de classificação, sem prejuízo das penalidades aplicáveis à empresa vencedora.

17.8. Firmado o contrato, as partes obrigam-se em consonância com o disposto em suas cláusulas.

17.9. No ato da assinatura do contrato, a licitante adjudicatária deverá indicar formalmente preposto que tenha capacidade gerencial para tratar de todos os assuntos previstos no instrumento de contrato.

18. DAS OBRIGAÇÕES DESTE TRIBUNAL

18.1. Para o fiel cumprimento do objeto deste Edital, a Contratante se compromete a:

18.1.1. Promover o acompanhamento e a fiscalização dos serviços contratados, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando, em registro próprio, as falhas detectadas e comunicando à CONCESSIONÁRIA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da mesma;

18.1.2. Propiciar à CONCESSIONÁRIA as facilidades necessárias, a fim de que possa desempenhar normalmente os serviços contratados;

18.1.3. Não exigir dos empregados da CONCESSIONÁRIA serviços estranhos às atividades específicas, sob pena de arcar com as consequências que advirem a si, à CONCESSIONÁRIA e a terceiros;

18.1.4. Fornecer à CONCESSIONÁRIA todas as informações relacionadas com o objeto deste Edital;

18.1.5. Notificar, por escrito, inclusive por meio de mensagem eletrônica, à CONCESSIONÁRIA toda e qualquer irregularidade constatada na execução dos serviços.

18.1.6. O Concedente poderá solicitar a inspeção de órgãos oficiais, a fim de verificar as condições de higiene do Restaurante.

18.1.7. Fiscalizar a execução do Contrato, mediante Relatório de Ocorrências, onde serão anotados quaisquer fatos relevantes pela comissão responsável para esse fim.

18.1.8. Assegurar o livre acesso dos empregados da Concessionária ao local cedido, prestando a estes todas as informações e esclarecimentos que forem solicitados, para o bom desempenho de suas atribuições, devendo ser observadas as normas internas de conduta e segurança.

18.1.9. Disponibilizar o acesso à água e à energia elétrica.

18.1.10. Fornecer os serviços de limpeza e de manutenção na área onde serão servidas as refeições.

18.1.11. Disponibilizar mesas e cadeiras na área onde serão servidas as refeições.

18.1.12. Disponibilizar ramal telefônico para as ligações internas.

18.1.13. Comunicar, mediante simples ofício e com a antecedência necessária, a alteração dos horários de funcionamento do restaurante.

18.1.14. Proporcionar as condições necessárias para que a Concessionária possa cumprir o objeto deste Termo de Referência.

18.1.15. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo preposto da Concessionária;

18.1.16. Tornar disponíveis as instalações necessárias ao cumprimento dos serviços, respeitadas as suas normas de segurança interna.

18.1.17. Relacionar as dependências e as instalações colocadas à disposição da Concessionária durante a vigência do Contrato, com a indicação do estado de conservação das mesmas.

18.1.18. Comunicar à Concessionária, de imediato, qualquer irregularidade verificada na prestação dos serviços, determinando a imediata adoção das providências necessárias à sua regularização.

18.1.19. Acompanhar e fiscalizar, rigorosamente, o cumprimento do objeto do Termo de Referência, designando o número de servidores que entender necessário para esta finalidade.

18.1.20. Examinar, periodicamente, a quantidade e a qualidade dos pratos preparados, determinando à Concessionária imediata regularização de qualquer anormalidade verificada.

18.1.21. Realizar inspeções periódicas na cozinha do restaurante, a fim de verificar a higiene, a forma de manuseio e o preparo dos alimentos, o asseio dos profissionais, a organização e a limpeza das instalações, determinando, imediatamente, a adoção das medidas necessárias à regularização das faltas observadas.

18.1.22. Acompanhar as manutenções: preventiva e corretiva dos equipamentos concedidos, indicados no item 18.1.11.

18.1.23. Designar, durante a vigência do Contrato, uma comissão para exercer a fiscalização dos serviços contratados, que terá, dentre outras, a incumbência de solicitar à Concessionária o afastamento ou a substituição de profissional que considere ineficiente, incompetente, inconveniente ou desrespeitoso com as pessoas da Administração, usuários ou terceiros ligados ao serviço.

18.1.24. Autorizar que servidores do Núcleo Estratégico de Qualidade de Vida no Trabalho acompanhem, também, os serviços prestados pela Concessionária, o qual poderá compor a Comissão de que trata o item 18.1.23 deste Contrato.

18.1.25. Receber mensalmente os valores correspondentes à cessão do espaço físico da cozinha, consumo de energia elétrica, água e esgoto.

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

19.1. Para o fiel cumprimento da avença, a CONCESSIONÁRIA se compromete a

19.1.1. Assumir inteira e total responsabilidade técnica pela execução dos serviços;

19.1.2. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente Edital sem a prévia anuência deste Tribunal;

19.1.3. Prestar os esclarecimentos e as orientações que forem solicitados por este Tribunal;

19.1.4. Responsabilizar-se por quaisquer danos causados a bens e/ou instalações deste Tribunal ou de terceiros, independentemente de culpa ou dolo dos profissionais ou prepostos destacados para executar a entrega dos produtos/serviços;

19.1.5. Os salários e encargos trabalhistas relativos aos funcionários envolvidos na prestação dos serviços objeto deste Edital serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;

19.1.6. Providenciar a identificação de todos os funcionários da empresa, mediante utilização de crachás em local de fácil visualização, declinando nome e função.

19.1.7. Responsabilizar-se por quaisquer danos oriundos de dolo, imprudência, negligência ou imperícia causado aos bens de propriedade deste Tribunal, quando ocasionados por seus empregados durante a execução dos serviços.

19.1.8. Responder perante terceiros, excluída qualquer responsabilidade deste Tribunal, por atos praticados pelos seus funcionários, quando estiverem prestando os serviços contratados e que venham a causar danos ou riscos à vida, à saúde, à integridade física e moral de terceiros ou ao patrimônio destes ocasionados por dolo ou culpa, sob quaisquer de suas formas.

19.1.9. Assumir a responsabilidade por todos os encargos e obrigações sociais previstos na legislação trabalhista em vigor, bem como a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços aqui discriminados ou em conexão com eles, ainda que ocorridos nas dependências deste Tribunal ou seus anexos.

19.1.10. Responsabilizar-se por todas as despesas necessárias à prestação dos serviços ou dela decorrentes a qualquer título, inclusive por todos os encargos trabalhistas, fiscais e sociais que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre o objeto deste Edital.

19.1.11. Assumir integral responsabilidade pelos danos causados à União ou a terceiros na prestação dos serviços contratados, inclusive por acidentes, mortes, perdas ou destruições, isentando a União de todas e quaisquer reclamações cíveis, criminais ou trabalhistas que possam surgir, conforme o disposto no artigo 70 e 71 da Lei 8666/93;

19.1.12. Responsabilizar-se por quaisquer danos causados a bens e/ou instalações do TRE/MT ou de terceiros, independentemente de culpa ou dolo dos profissionais ou prepostos na execução dos serviços.

19.1.13. A Concessionária deverá explorar o espaço, objeto da presente concessão, na forma indicada neste Edital.

19.1.14. Efetuar o pagamento mensal da taxa de ocupação do espaço físico concedido e as despesas fixadas com energia elétrica, água e esgoto, nos termos dos itens 2, 11.29 a 11.32 do Termo de Referência.

19.1.15. As benfeitorias que forem realizadas pela Concessionária nas dependências do Restaurante dependerão de prévia e expressa autorização do Concedente e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à Concessionária o direito de retenção ou reclamar indenização a qualquer título, exceto as voluptuárias, desde que a sua retirada não prejudique ou afete a estrutura do espaço ocupado.

19.1.16. É de responsabilidade da Concessionária adequar o espaço cedido à legislação vigente, tais como: RDC (trata de normas de alimentos e vigilância sanitária) e normas da construção civil, sob orientação da Comissão de Fiscalização do Contrato.

19.1.17. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo Concedente quanto à execução dos serviços contratados.

19.1.18. Responsabilizar-se pelos eventuais danos e prejuízos que, a qualquer título, venha causar ao TRE/MT ou a usuários, em decorrência da execução do Contrato a ser celebrado, respondendo por si, seus empregados e até seus sucessores.

19.1.19. Obedecer à legislação sanitária em vigor, respondendo, com exclusividade, por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do restaurante por qualquer motivo.

19.1.20. Manter a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas, devendo existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos. As medidas preventivas deverão estar de acordo com o estabelecido na RESOLUÇÃO RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou, em intervalos menores, quando se fizer necessário.

19.1.21. Responder por danos e desaparecimentos de bens patrimoniais, de acordo com o artigo 70, da Lei 8.666/93 e por avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou à própria Concedente, providenciando a reposição dos bens com qualidade e característica idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente em 72 (setenta e duas) horas, desde que fique

comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras cominações legais.

19.1.22. Adquirir e disponibilizar todos os equipamentos, inclusive, os armários, geladeiras, freezer, fogão, botijões de gás, equipamento de exaustão, dentre outros e, ainda, os utensílios de cozinha, do restaurante, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas, toalhas de mesa e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e excelente aspecto visual, sendo vetado o uso de utensílios amassados ou quebrados e sem padronização.

19.1.23. Informar à Comissão de Fiscalização do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços.

19.1.24. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados normas e regulamentos disciplinares relativos à segurança dos edifícios da Concedente, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do Contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.

19.1.25. Refazer ou substituir os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados, pelos responsáveis pela fiscalização, sem condições de serem consumidos.

19.1.26. Abster-se de comercializar ou servir bebidas alcoólicas e cigarros/correlatos nas dependências da Concedente.

19.1.27. Arcar com a despesa de consumo do gás necessário aos equipamentos do restaurante/lanchonete, ficando o abastecimento e o controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, bem como, a manutenção corretiva e preventiva da central de gás.

19.1.28. Abster-se de veicular publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da Concedente.

19.1.29. Manter, durante a vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

19.1.30. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços contratados.

19.1.31. Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da Concedente.

19.1.32. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela Concedente quanto aos serviços contratados.

19.1.33. Realizar reparos e benfeitorias nas instalações da cozinha, às suas expensas, e sob autorização da Concedente, as quais serão incorporadas ao imóvel sem direito à retenção ou à indenização.

19.1.34. A Concessionária deverá arcar com o ônus de dedetização ou desratização, conforme disposto no item 18.2 do Termo de Referência, e procederá ao acompanhamento dos trabalhos da empresa especializada, devendo, posteriormente, realizar a limpeza geral na área física, nos equipamentos e nos utensílios, preferencialmente aos sábados.

19.1.35. Utilizar produtos de limpeza adequados tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermificada, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, sobretudo das mãos dos empregados que manipulam alimentos.

19.1.36. A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância, porém, além dessa rotina deve-se também:

19.1.37. Remover o lixo diariamente, inclusive os alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

19.1.38. A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver o trânsito de gêneros a serem consumidos;

19.1.39. Acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária, de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e o acondicionamento do lixo em local próprio, externo de acordo com as determinações da Concedente, normas sanitárias vigentes e o Programa de Coleta Seletiva do Lixo se implantado no Tribunal;

19.1.40. Impedir a presença de animais domésticos nas dependências do restaurante;

19.1.41. Seguir um programa de controle integrado de pragas.

19.1.42. Zelar para que não haja desperdício de energia elétrica e de água no local objeto da concessão.

19.1.43. Distribuir os alimentos quentes no sistema de balcão que garanta o aquecimento adequado, sendo permitido o sistema "réchaud".

19.1.44. Distribuir os alimentos frios em balcão refrigerado (pista fria) para garantir a temperatura e a segurança dos alimentos expostos.

19.1.45. O pagamento mensal da taxa de ocupação do espaço cedido, mais o reembolso da cota parte das faturas mensais de água/esgoto e de energia elétrica serão efetuados em moeda corrente nacional, até o prazo que for indicado na respectiva Guia de Recolhimento da União – GRU, emitida pela COF para esse fim e encaminhada à Concessionária.

19.1.46. Uma das vias da GRU deverá ser devolvida ao Concedente em até 05 dias de sua quitação tempestiva, para fins de registro de baixa.

19.1.47. Em caso de atraso no pagamento, aos respectivos montantes serão acrescidos, na remissão da GRU ou quando for o caso, os acréscimos de lei porventura devidos.

19.1.48. Os valores referentes ao reembolso das taxas de água/esgoto e energia elétrica serão revertidas para os empenhos das respectivas despesas.

19.1.49. A Concessionária arcará com as despesas decorrentes da mudança de entrada e de saída dos bens de sua propriedade.

20. DO PAGAMENTO DA TAXA MENSAL

20.1. Será encaminhada à CONCESSIONARIA a Guia de Recolhimento da União – **GRU**, emitida pela Coordenadoria Orçamentária e Financeira – COF, para pagamento **mensal** da taxa de ocupação do espaço cedido, acrescido do valor relativo ao reembolso da cota parte das faturas mensais de água/esgoto e de energia elétrica, até o prazo que for indicado na respectiva GRU.

21. DO PAGAMENTO DA REFEIÇÃO

21.1. A Concessionária deve manter afixados em local visível o preço da refeição por quilo, junto ao cardápio semanal do restaurante; assim como a tabela de preços de todos os demais itens encontrados no restaurante. O preço ofertado deverá levar em conta a composição mínima definida no Anexo I-B.

21.2. Caberá à Concessionária definir e negociar a forma de pagamento diretamente com seus usuários, inexistindo responsabilidade por parte do Concedente.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. Independentemente de outras sanções legais e das cabíveis cominações penais, pela inexecução total ou parcial da contratação, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à empresa licitante, segundo a extensão da falta cometida, as seguintes penalidades:

22.1.1. Advertência por escrito, nas hipóteses em que as condutas e ocorrências anômalas não resultem em prejuízo ao TRE-MT;

22.1.2. Multa de mora: aplicação da penalidade de multa de mora, correspondente a **0,5%** (meio por cento) por dia, incidente sobre o valor da parcela a que se fizer referência, nas hipóteses de atraso injustificado no cumprimento de uma ou mais cláusulas do edital, termo de referência ou contrato, considerado também aquele em que as justificativas apresentadas pela CONCESSIONÁRIA não forem aceitas pela Administração.

22.1.2.1. A multa **prevista** será aplicada até o limite máximo de **5%** (cinco por cento), incidente sobre a parcela a que se fizer referência.

22.1.3. Multa administrativa por inexecução parcial: aplicação de multa administrativa de 05% (cinco por cento) **sobre o valor** a que fizer referência, nas hipóteses de **descumprimento** de uma ou mais cláusulas do edital, termo de referência, projeto básico, contrato ou ata de registro de preços, ensejando a inexecução parcial do instrumento.

22.1.3.1. Atingido o percentual máximo previsto, poderá ser configurada a inexecução parcial do contrato;

22.1.3.2. Considera-se o valor da parcela de referência, nas hipóteses de inexecução parcial e mora injustificada, o valor da nota fiscal para os contratos que envolverem obrigações de trato sucessivo e o valor referente ao objeto não executado, ou executado com atraso, nos casos de contratos que envolvam obrigações de execução instantânea ou de execução diferida.

22.1.4. Multa administrativa por inexecução total: a aplicação da **penalidade** de multa administrativa de **10%** (dez por cento) sobre o valor total estimado da contratação, nas hipóteses de inexecução total: o não aceite da nota de empenho, a não assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, bem como o não cumprimento de nenhuma das obrigações estabelecidas no edital, termo de referência, projeto básico, contrato ou ata de registro de preços.

22.1.4.1. Considera-se valor estimado da contratação aquele constante da nota de empenho vinculada a determinado contrato ou a própria nota de empenho que o substitui, nos termos do artigo 62, da Lei nº 8.666/1993.

22.1.5. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o TRE-MT, por prazo **não** superior a 2 (dois) anos, nas hipóteses de inexecução total ou parcial do instrumento.

22.1.5.1. A penalidade de suspensão prevista no item acima, somente será aplicada no prazo máximo previsto, caso preencha objetivamente todos os requisitos abaixo:

- I. a existência de prejuízo às atividades finalísticas deste Regional;
- II. a prática de 03 (três) ou mais infrações administrativas junto aos outros órgãos administrativos;
- III. que o valor da contratação seja superior a R\$ 8.000,00 (oito mil reais).

22.1.5.2. Caso não sejam preenchidos todos os requisitos previstos nos incisos I a III acima, caberá à autoridade competente estabelecer o tempo necessário da suspensão, devendo ser inferior ao limite máximo estabelecido no caput deste artigo, observando, para tanto, o disposto no item **22.5**.

22.1.6. Impedimento de licitar e contratar com a União, com descredenciamento no SICAF: Aplicação desta sanção pelo prazo de até 05 (cinco) anos, na ocorrência das seguintes condutas da CONCESSIONÁRIA:

CONDUTA TÍPICA:	PENA - impedimento do direito de licitar e contratar com a União e descredenciamento do SICAF pelo período de:
I. deixar de entregar documentação exigida para o certame	2 (dois) meses
II. não celebrar o contrato ou a ata de registro de preços, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta; III.	4 (quatro) meses
IV. apresentar documentação falsa exigida para o certame	24 (vinte e quatro) meses
V. ensejar o retardamento da execução do certame, considerada este qualquer ação ou omissão do licitante que prejudique o bom andamento do certame, evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou ainda que atrase a assinatura do contrato ou ata de registro de preços	4 (quatro) meses
VI. não manter a proposta, considerada esta a ausência de seu envio, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível	12 (doze) meses
VII. considera-se também a não manutenção da proposta o pedido pelo licitante da desclassificação de sua proposta quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento	12 (doze) meses

VIII. falhar na execução do contrato, considerada esta o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo contratado	12 (doze) meses
IX. fraudar na execução do contrato, considerada esta a prática de qualquer ato destinado a obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública	30 (trinta) meses
X. comportar-se de maneira inidônea, considerada esta a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como: frustrar ou fraudar o caráter competitivo do procedimento licitatório, agir em conluio ou em desconformidade com a lei, induzir deliberadamente a erro no julgamento, prestar informações falsas, apresentar documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de suas informações; e	30 (trinta) meses
XI. cometer fraude fiscal	40 (quarenta) meses

22.1.7. Declaração de inidoneidade: Caberá 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

22.2. A CONCESSIONÁRIA deverá reconhecer os direitos do Tribunal, inclusive o direito de rescindi-lo unilateralmente, nos termos do art. 77 e seguintes da Lei nº 8.666/93, e em especial as que se seguem:

- a. o não cumprimento das cláusulas contratuais ou prazos;
- b. o cumprimento irregular das cláusulas contratuais ou prazos;
- c. a lentidão do seu cumprimento;
- d. a subcontratação total ou parcial do seu objeto, sem autorização do TRE-MT;
- e. o cometimento reiterado de faltas na sua execução;
- f. a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- g. a dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
- h. a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato.

22.3. As sanções de advertência, suspensão temporária e de declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com a pena de multa, facultada a defesa prévia.

22.4. As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de impedimento de licitar e contratar com a União, a Licitante será

descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste documento.

22.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

22.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

22.7. A pena de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, facultada a defesa prévia da CONCESSIONÁRIA no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da ciência do ocorrido.

22.7.1. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONCESSIONÁRIA ao TRE-MT, o valor não recolhido será considerado vencido e se tornará objeto de inscrição na Dívida Ativa, para posterior execução judicial.

22.8. Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a Administração reconsiderar sua decisão, dentro do mesmo prazo.

23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO

23.1. Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório deste PREGÃO, mediante envio de impugnação para o endereço eletrônico do Pregoeiro oficial: pregoeiros@tre-mt.jus.br.

23.2. Caberá ao Pregoeiro, com auxílio do setor responsável pela elaboração do edital, decidir sobre a impugnação, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da impugnação.

23.3. Acolhida a impugnação, será fixada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

23.4. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este Pregão deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão, exclusivamente, através de correio-eletrônico, para o endereço pregoeiros@tre-mt.jus.br.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. É facultado ao Pregoeiro oficial, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder em qualquer fase da licitação, diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

24.2. Todas as informações referentes a esta Licitação, tais como: alterações de prazos ou das peças que compõem o Edital, registro de esclarecimentos, impugnações ou recursos e respectivas respostas, resultados de julgamento, entre outras, serão divulgadas no sítio eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, observadas as regras do referido sistema.

24.3. As empresas interessadas/licitantes obrigam-se ao acompanhamento das informações disponibilizadas na forma indicada acima, não podendo alegar seu desconhecimento.

24.4. Em caráter complementar, as precitadas informações poderão ser divulgadas, também, no sítio do TRE/MT na internet, no endereço eletrônico www.tre-mt.gov.br.

24.5. Essas informações poderão ser obtidas, ainda, na Seção de Licitações e Contratos do Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso, na Av. Historiador Rubens de Mendonça, nº 4750, 1º andar, Centro Político Administrativo – Setor “E”, CEP: 78.049-941, Cuiabá/MT, telefone: (65) 3362-8164/8105, no horário das 12h00 às 19h00 (horário de Cuiabá/MT).

24.6. Esta licitação poderá ser suspensa e revogada por razões de interesse público ou anulada, por ilegalidade, em qualquer tempo.

24.7. 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 em contrário, pelo Pregoeiro.

24.8. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

24.9. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

24.10. 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, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

24.11. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

24.12. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

24.13. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

24.14. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as do Termo de Referência.

24.15. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

24.15.1. Anexo I: Termo de Referência;

24.15.2. Anexo I – A: Planta Baixa do Espaço a ser Cedido;

24.15.3. Anexo I – B: Indicadores Básicos do Cardápio do Restaurante “self-service”;

24.15.4. Anexo II: Declaração (Resolução CNJ nº 07/2005);

24.15.5. Anexo IV: Minuta do Termo de Contrato;

24.16. Para dirimir quaisquer dúvidas ou questões relacionadas com a presente licitação, é competente, na forma da lei, o foro da Justiça Federal de Cuiabá/MT, com exclusão de qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja.

Cuiabá /MT, 19 de novembro de 2018.

Rafael Zornitta

Diretor-Geral em substituição

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

Nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450/2005 e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666/1993, alterada pelas Leis nºs 8.883/1994 e 9.648/1998, apresenta-se o presente Termo de Referência para subsidiar o procedimento administrativo pertinente à concessão de uso de espaço físico para a exploração de serviços de restaurante no prédio-sede do Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso – TRE/MT.

1. DO OBJETO

1. Concessão onerosa de uso de área construída total 46,09 m² (quarenta e seis inteiros e nove centésimos metros quadrados) referentes a área destinada à exploração do espaço cozinha do restaurante/lanchonete, na sede do Tribunal Regional do Estado de Mato Grosso - TRE/MT, localizada na Av. Historiador Rubens de Mendonça, nº 4.750, Centro Político e Administrativo – Setor “E”, em Cuiabá-MT, conforme planta baixa especificações do local no Anexo A, **para exploração dos serviços de lanchonete e de restaurante**, com fornecimento de refeições tipo ‘self-service’, por empresa especializada no ramo e de acordo com as especificações deste Termo de Referência e legislação correlata.

2. DA JUSTIFICATIVA E DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

2.1. A concessão justifica-se em face da necessidade de se proporcionar aos magistrados, servidores, terceirizados, estagiários e usuários da Justiça Eleitoral em Cuiabá local adequado, próximo ao trabalho, para a realização de refeições com qualidade, preços módicos e otimização do tempo.

2.2. A Concessionária deverá explorar o espaço, objeto do presente termo de referência, devendo abster-se de transferi-lo a terceiros, quer do espaço, quer dos serviços.

2.3. O valor inicial da taxa mensal de ocupação do espaço físico da cozinha é de R\$ 380,74 (trezentos e oitenta reais e setenta e quatro centavos), reajustável a cada período de 12 meses, tendo por base o IPCA (índice nacional de preços ao consumidor amplo).

2.4. A Concessionária reembolsará ao Concedente o montante relativo ao fornecimento de energia elétrica fixado mensalmente em **R\$ 488,18** (quatrocentos e oitenta e oito reais e dezoito centavos), o valor relativo ao consumo de água no montante fixado de R\$ **80,90** (oitenta reais e noventa centavos) e taxa mensal de esgoto no valor fixado de R\$ **72,81** (setenta e dois reais e oitenta e um centavos).

2.5. Os valores mensais acima mencionados serão igualmente corrigidos a cada período de 12 meses, tendo por base o IPCA (índice nacional de preços ao consumidor amplo).

2.6. O Concedente fornecerá um ramal telefônico destinado exclusivamente a ligações internas. Para ligações externas, a Concessionária deverá providenciar a instalação de uma linha telefônica por sua conta.

2.7. Relativamente ao espaço do refeitório, o Concedente efetuará o fornecimento do mobiliário para essa área, uma vez que o referido espaço é de uso compartilhado e poderá ser bloqueado para uso exclusivo do Tribunal e dos Cartórios Eleitorais sempre que necessário, cabendo, exclusivamente, à Concessionária equipar o espaço destinado à cozinha e custear as despesas com a sua manutenção, além da manutenção do mobiliário que lhe for cedido.

3. DO PÚBLICO-ALVO

3. Consideramos como quantitativo do público-alvo efetivo deste objeto todas as pessoas que diariamente laboram nesta Corte, conforme descrito na tabela abaixo:

Tabela 1

Quantitativo do Público-Alvo Efetivo e Terceirizado¹	
Servidores do T.R.E. – MT	Qtde
Prédio-Sede e Casa da Democracia	301
Total	301

¹ Fonte: Sistema de Gestão de Recursos Humanos – SGRH, CSG/SAO e STI, em 10/01/2018

3.1 Consideramos também como público-alvo deste objeto as pessoas que eventualmente frequentam a Justiça Eleitoral em Cuiabá, que são:

- Os servidores dos Cartórios Eleitorais do Interior, quando em treinamento no prédio-sede, sendo a Concessionária devidamente avisada da presença deste grupo pela Seção de Treinamento/CED, com a antecedência necessária e solicitada pela Concessionária;
- Funcionários de empresas terceirizadas;
- Advogados, partes em processo, empresários, estagiários, servidores inativos, pensionistas, visitantes e outros agentes que se relacionam com o TRE/MT e Cartórios da Capital, também podem, eventualmente, frequentar o ambiente do restaurante/cantina;
- A Casa da Democracia, cujo quantitativo de atendentes poderá ser acrescido em períodos eleitorais;
- Ressaltamos que em anos eleitorais o público-alvo poderá sofrer alterações para maior.

3.2. O quantitativo do público-alvo apresentado na Tabela nº 1 não condiciona, nem vincula qualquer compromisso contratual, sendo que o Concedente não poderá ser responsabilizado, também, por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela Concessionária.

3.3 Em conformidade com a experiência do contrato de concessão anterior, informa-se, para fins de estimativa do preço a ser cotado na licitação, que, a média diária de servidores e clientes frequentadores do restaurante/lanchonete, é em torno de 120 (cento e vinte) pessoas/dia em período não eleitoral, excetuando-se os períodos de férias e recesso forense em dezembro de cada exercício.

4. DOS HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

4.1 O horário de acesso pelos funcionários da Concessionária às dependências cedidas para o Restaurante será a partir das 7h até o fim do expediente.

4.2. O horário de atendimento ao público: Restaurante (almoço) será

estabelecido de pelo menos das 11h (onze horas) às 14h30 (catorze horas e trinta minutos), no período de segunda à sexta-feira, exceto aos feriados e pontos facultativos, sendo facultado o funcionamento nos plantões.

4.2.1. A lanchonete funcionará durante todo o horário de expediente do TRE/MT

4.3. O horário de atendimento ao público poderá iniciar até 1 (uma) hora antes do início do expediente e encerrar em até 1 (uma) hora depois do final do expediente.

4.4. A critério da Administração do Tribunal, o horário de atendimento ao público poderá ser alterado, a fim de atender a casos excepcionais, com comunicação prévia e escrita e em observância à viabilidade econômica junto à Concessionária.

5. DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS SERVIÇOS

5.1. O fornecimento de refeições pelo Restaurante deverá ocorrer pelo sistema "self-service", tipo comida por quilo.

5.2. É permitido também à Concessionária a disponibilização de pratos prontos, "a la carte", sem prejuízo do fornecimento descrito no item anterior.

5.3. Quanto ao Menu do almoço - os itens alimentícios básicos para a composição de um cardápio variado estão descritos no Anexo I-B, Item 1, do Termo de Referência; estes deverão ser disponibilizados semanalmente, sendo que o cardápio deverá ser mantido pelo restaurante "self-service", com a mesma qualidade inicial, até às 14h30.

5.4. Quanto às sobremesas, consideradas: doces, frutas, salada de frutas, sorvetes de massa ou picolés, iogurtes, bombons, chocolates, dentre outras, estas serão disponibilizadas diariamente e tarifadas por unidade, observando-se, sempre, os prazos de validade indicados pelo fornecedor.

5.5. Quanto a bebidas, consideradas: sucos naturais ou em polpa, servidos em copos de pelo menos 300 ml, sucos em caixinhas, refrigerantes gasosos de diversos sabores do tipo normal, light e diet, as quais serão disponibilizadas diariamente e tarifadas por unidade, observando-se, sempre os prazos de validade indicados pelo fornecedor, o estado de conservação das embalagens e o preço de mercado.

5.6. Não será permitida a venda ou a exposição de bebidas alcoólicas,

cigarros e correlatos no Restaurante/Lanchonete, sob pena de rescisão imediata do contrato, salvo manifestação contrária da Administração.

5.7. Os cardápios ofertados pela Concessionária poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento e a demanda dos usuários frente à alimentação servida.

5.8. Qualidade dos gêneros alimentícios utilizados pelo Restaurante:

- 5.8.1. Quanto aos azeites - estes deverão ser 100% azeite de oliva extra virgem com acidez até 0,5% e sem qualquer mistura de outros óleos, tais como: óleo de soja.
- 5.8.2. Quanto aos frios - tanto os queijos, a serem utilizados na preparação de alimentos, assim como os demais itens frios, deverão ser de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo apropriadas, com rótulo, e consumidos nos prazos de validade indicados pelo fabricante credenciado pela ANVISA.
- 5.8.3. Outros tipos de itens frios poderão ser acrescentados pela proponente para preparação de novos pratos. A aceitação ou não será direito exclusivo da Comissão de Fiscalização do Concedente que considerará o bom padrão de qualidade.
- 5.8.4. Todas as carnes deverão ser provenientes de fornecedor idôneo, fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - SIF/MAPA, observando-se o prazo de validade e deverão ser de boa qualidade, completamente limpas e frescas, ou seja, isentas de gorduras, nervos, cartilagem, peles, ossos e espinhas e com procedência de origem, tais como:
 - a)** Bovina (oriunda de frigorífico);
 - b)** Suína (oriunda de granjas);
 - c)** Frango (oriunda de granjas);
 - d)** Postas e filés de peixes (oriunda de peixarias, peixe fresco) e
 - e)** Linguiças (do tipo pura, feita com carne suína ou com frango, sem misturas).
- 5.8.5. Todos os demais gêneros e materiais de consumo não relacionados nos Anexos observarão aos mesmos padrões de qualidade ora mencionados.

- 5.9. As panelas e os utensílios de cozinha utilizados na preparação das refeições deverão evitar a contaminação dos alimentos com alumínio e outras substâncias nocivas à saúde dos comensais.

6. DO ARMAZENAMENTO DA MATÉRIA-PRIMA

6.1 Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões, quanto a critérios higiênico-sanitários e nutricionais;

6.2. Os alimentos deverão ser armazenados separadamente, conforme estas categorias e acondicionado nos locais corretos:

a) Alimentos secos ou não-perecíveis acondicionados em armários;

b) Frutas, verduras e legumes acondicionados em geladeira;

c) Alimentos congelados (batatas fritas, pré-cozidas, pizzas, salgados), acondicionados em freezer;

d) Leite, derivados e sobremesas à base de leite acondicionados em geladeira;

e) Carnes, peixes e aves crus acondicionados em freezer e

f) Alimentos cozidos acondicionados em geladeira.

6.3. Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados;

7. DAS EXIGÊNCIAS QUANTO AO PREPARO DOS ALIMENTOS:

7.1. O preparo de alimentos poderá ser feito nas dependências da Concessionária ou na área de concessão objeto deste Termo.

7.2. A Concessionária deverá promover regularmente treinamentos em manipulação de alimentos visando a reciclagem dos seus funcionários.

7.3. A manipulação, preparo, finalização, conservação, armazenamento e descarte de alimentos devem seguir as normas legais vigentes. (RDC 216 ou outras).

7.4. É vedada a utilização de sobras de alimentos, sendo estes descartados diariamente.

7.5. Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados. Os empregados devem lavar as mãos sempre que com eles tiverem contato.

7.6. Os empregados deverão lavar as mãos, constantemente, com sabonete líquido, inodoro, antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico (álcool 70% ou 70° INPM), secar com toalhas de

papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.

7.7. Quanto ao preparo de alimentos no espaço cedido, os itens que tiverem que ser processados no espaço destinado ao Restaurante/lanchonete pelo Concedente, serão de inteira responsabilidade da Concessionária.

7.8. Quanto às frutas e verduras, estas deverão ser lavadas em água corrente e higienizadas em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

8. DO TRANSPORTE, ACONDICIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

8.1. O transporte dos alimentos prontos refere-se ao trajeto dos alimentos da Concessionária até ao espaço destinado ao Restaurante do Concedente, devendo ser feito com observação estrita às normas técnicas pertinentes.

8.2. Os alimentos deverão ser distribuídos em expositores de estruturas apropriadas para tal finalidade, tais como: balcões frios e aquecidos, respeitando-se normas de higiene e proteção contra pragas. Estes balcões estarão dispostos no espaço cedido pelo Concedente.

8.3. Utilização obrigatória de luvas, toucas e máscaras descartáveis pelos funcionários responsáveis pela manipulação das refeições pelo acondicionamento e durante a distribuição nas cubas térmicas.

8.4. Planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento e transporte, de maneira a estabelecerem períodos mínimos de tempo entre estas etapas, favorecendo um ágil processo de distribuição e consumo.

8.5. Disponibilizar, até o horário previsto para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios, para as refeições; após o término do horário de atendimento retirar os alimentos do balcão térmico.

8.6. Efetuar a supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando a garantia da sanidade microbiológica dos mesmos.

8.7. É vedada a utilização de tábuas e colheres de madeira.

8.8. Os itens mencionados acima, não excluem a adoção de outras medidas determinadas por lei.

9. DO EXPURGO NO ESPAÇO CEDIDO:

9.1. Retirar, quantas vezes se fizer necessário e em horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionados em sacos plásticos, conforme as normas técnicas de higiene, evitando-se a proliferação de insetos, roedores e microorganismos e a propagação de odores desagradáveis, sendo de sua responsabilidade a aquisição dos materiais e equipamentos específicos para esses serviços, inclusive acondicionamento seletivo.

10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE:

10.1. O Concedente poderá solicitar a inspeção de órgãos oficiais, a fim de verificar as condições de higiene do Restaurante.

10.2. Fiscalizar a execução do Contrato, mediante Relatório de Ocorrências, onde serão anotados quaisquer fatos relevantes pela comissão responsável para esse fim.

10.3. Assegurar o livre acesso dos empregados da Concessionária ao local cedido, prestando a estes todas as informações e esclarecimentos que forem solicitados, para o bom desempenho de suas atribuições, devendo ser observadas as normas internas de conduta e segurança.

10.4. Disponibilizar o acesso à água e à energia elétrica.

10.5. Fornecer os serviços de limpeza e de manutenção na área onde serão servidas as refeições.

10.6. Disponibilizar mesas e cadeiras na área onde serão servidas as refeições.

10.7. Disponibilizar ramal telefônico para as ligações internas.

10.8. Comunicar, mediante simples ofício e com a antecedência necessária, a alteração dos horários de funcionamento do restaurante.

10.9. Proporcionar as condições necessárias para que a Concessionária possa cumprir o objeto deste Termo de Referência.

10.10. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo preposto da Concessionária;

10.11. Tornar disponíveis as instalações necessárias ao cumprimento dos serviços, respeitadas as suas normas de segurança interna.

10.12. Relacionar as dependências e as instalações colocadas à disposição da Concessionária durante a vigência do Contrato, com a indicação do estado de conservação das mesmas.

10.13. Comunicar à Concessionária, de imediato, qualquer

irregularidade verificada na prestação dos serviços, determinando a imediata adoção das providências necessárias à sua regularização.

10.14. Acompanhar e fiscalizar, rigorosamente, o cumprimento do objeto deste TR, designando o número de servidores que entender necessário para esta finalidade.

10.15. Examinar, periodicamente, a quantidade e a qualidade dos pratos preparados, determinando à Concessionária imediata regularização de qualquer anormalidade verificada.

10.16. Realizar inspeções periódicas na cozinha do restaurante, a fim de verificar a higiene, a forma de manuseio e o preparo dos alimentos, o asseio dos profissionais, a organização e a limpeza das instalações, determinando, imediatamente, a adoção das medidas necessárias à regularização das faltas observadas.

10.17. Acompanhar as manutenções: preventiva e corretiva dos equipamentos concedidos, indicados no item 10.6.

10.18. Designar, durante a vigência do Contrato, uma comissão para exercer a fiscalização dos serviços contratados, que terá, dentre outras, a incumbência de solicitar à Concessionária o afastamento ou a substituição de profissional que considere ineficiente, incompetente, inconveniente ou desrespeitoso com as pessoas da Administração, usuários ou terceiros ligados ao serviço.

10.19. Autorizar que servidores do Núcleo Estratégico de Qualidade de Vida no Trabalho acompanhem, também, os serviços prestados pela Concessionária, o qual poderá compor a Comissão de que trata o item 10.18 deste TR.

10.20. Receber mensalmente os valores correspondentes à cessão do espaço físico da cozinha, consumo de energia elétrica, água e esgoto.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA:

11.1. A Concessionária deverá explorar o espaço, objeto da presente concessão, na forma indicada neste Termo.

11.2. Efetuar o pagamento mensal da taxa de ocupação do espaço físico concedido e as despesas fixadas com energia elétrica, água e esgoto, nos termos dos itens 2, 11.29 a 11.32 deste Termo de Referência.

11.3. As benfeitorias que forem realizadas pela Concessionária nas dependências do Restaurante dependerão de prévia e expressa autorização do Concedente e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à Concessionária o direito de retenção ou reclamar indenização a qualquer título, exceto as voluptuárias, desde que a sua retirada não prejudique ou afete a estrutura do espaço ocupado.

11.4. É de responsabilidade da Concessionária adequar o espaço cedido à legislação vigente, tais como: RDC (trata de normas de alimentos e vigilância sanitária) e normas da construção civil, sob orientação da Comissão de Fiscalização do Contrato.

11.5. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo Concedente quanto à execução dos serviços contratados.

11.6. Responsabilizar-se pelos eventuais danos e prejuízos que, a qualquer título, venha causar ao TRE/MT ou a usuários, em decorrência da execução do Contrato a ser celebrado, respondendo por si, seus empregados e até seus sucessores.

11.7. Obedecer à legislação sanitária em vigor, respondendo, com exclusividade, por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do restaurante por qualquer motivo.

11.8. Manter a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas, devendo existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos. As medidas preventivas deverão estar de acordo com o estabelecido na RESOLUÇÃO RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou, em intervalos menores, quando se fizer necessário.

11.9. Responder por danos e desaparecimentos de bens patrimoniais, de acordo com o artigo 70, da Lei 8.666/93 e por avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou à própria Concedente, providenciando a reposição dos bens com qualidade e característica idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente em 72 (setenta e duas) horas, desde que fique comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras cominações legais.

11.10. Adquirir e disponibilizar todos os equipamentos, inclusive, os armários, geladeiras, freezer, fogão, botijões de gás, equipamento de exaustão, dentre outros e, ainda, os utensílios de cozinha, do restaurante, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas, toalhas de mesa e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e excelente aspecto visual, sendo vetado o uso de utensílios amassados ou quebrados e sem padronização.

11.11. Informar à Comissão de Fiscalização do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços.

11.12. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados normas e regulamentos disciplinares relativos à segurança dos edifícios da Concedente, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do Contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.

11.13. Refazer ou substituir os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados, pelos responsáveis pela fiscalização, sem condições de serem consumidos.

11.14. Abster-se de comercializar ou servir bebidas alcoólicas e cigarros/correlatos nas dependências da Concedente.

11.15. Arcar com a despesa de consumo do gás necessário aos equipamentos do restaurante/lanchonete, ficando o abastecimento e o controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, bem como, a manutenção corretiva e preventiva da central de gás.

11.16. Abster-se de veicular publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da Concedente.

11.17. Manter, durante a vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

11.18. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços contratados.

11.19. Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da Concedente.

11.20. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela Concedente quanto aos serviços contratados.

11.21. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do Contrato.

11.22. Realizar reparos e benfeitorias nas instalações da cozinha, às suas expensas, e sob autorização da Concedente, as quais serão incorporadas ao imóvel sem direito à retenção ou à indenização.

11.23. A Concessionária deverá arcar com o ônus de dedetização ou desratização, conforme disposto no item 18.2, e procederá ao acompanhamento dos trabalhos da empresa especializada, devendo, posteriormente, realizar a limpeza geral na área física, nos equipamentos e nos utensílios, preferencialmente aos sábados.

11.24. Utilizar produtos de limpeza adequados tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, sobretudo das mãos dos empregados que manipulam

alimentos.

11.25. A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância, porém, além dessa rotina deve-se também:

11.25.1 Remover o lixo diariamente, inclusive os alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

11.25.2. A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver o trânsito de gêneros a serem consumidos;

11.25.3. Acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária, de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e o acondicionamento do lixo em local próprio, externo de acordo com as determinações da Concedente, normas sanitárias vigentes e o Programa de Coleta Seletiva do Lixo se implantado no Tribunal;

11.25.4. Impedir a presença de animais domésticos nas dependências do restaurante;

11.25.5. Seguir um programa de controle integrado de pragas.

11.26. Zelar para que não haja desperdício de energia elétrica e de água no local objeto da concessão.

11.27. Distribuir os alimentos quentes no sistema de balcão que garanta o aquecimento adequado, sendo permitido o sistema "réchaud".

11.28. Distribuir os alimentos frios em balcão refrigerado (pista fria) para garantir a temperatura e a segurança dos alimentos expostos.

11.29. O pagamento mensal da taxa de ocupação do espaço cedido, mais o reembolso da cota parte das faturas mensais de água/esgoto e de energia elétrica serão efetuados em moeda corrente nacional, até o prazo que for indicado na respectiva Guia de Recolhimento da União – GRU, emitida pela COF para esse fim e encaminhada à Concessionária.

11.30. Uma das vias da GRU deverá ser devolvida ao Concedente em até 05 dias de sua quitação tempestiva, para fins de registro de baixa.

11.31. Em caso de atraso no pagamento, aos respectivos montantes serão acrescidos, na remissão da GRU ou quando for o caso, os acréscimos de lei porventura devidos.

11.32. Os valores referentes ao reembolso das taxas de água/esgoto e energia elétrica serão revertidas para os empenhos das respectivas despesas.

11.33. A Concessionária arcará com as despesas decorrentes da

mudança de entrada e de saída dos bens de sua propriedade.

12. DOS EMPREGADOS DA CONCESSIONÁRIA

12.1. Utilizar, para a execução do serviço, profissionais devidamente qualificados e mantê-los devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, responsabilizando-se por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade.

12.2. Afixar, desde o início do contrato e em local visível, a relação nominal dos empregados, inclusive do preposto, constando as funções e os horários de trabalho.

12.3. Substituir o empregado que apresentar sinais de qualquer doença incompatível com a sua função.

12.4. Fornecer, após aprovação do TRE/MT, prazo máximo de 15 (quinze) dias e em quantidade suficiente, uniformes completos, de cor clara (calças, blusas, calçados) Os aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza e deverão ser fornecidos desde o primeiro dia de atuação da empresa. Os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação e sua substituição deverá ser feita sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo-se sempre a boa aparência dos empregados.

12.5. Os empregados da Concessionária deverão apresentar-se sempre limpos, de cabelos e unhas aparadas e barbas raspadas/aparadas, uniformizados, portando os crachás de identificação com o nome do empregado em destaque e o nome da Concessionária.

12.6. Substituir, sempre que exigido pelo Concedente e independente de justificativa por parte desta, qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes ao TRE/MT ou ao interesse do Serviço Público.

12.7. Responsabilizar-se, em caso de acidentes que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício da função;

12.8. Manter pessoal capaz de prestar os serviços, sem interrupções e substituir empregado, sem qualquer ônus para o TRE/MT, seja por motivo de férias, licenças, faltas ao serviço, demissão ou por qualquer outra

razão, devendo a Concessionária acatar parecer do Concedente quando esta constatar que o número de empregados esteja insuficiente para o bom andamento dos serviços.

12.9. Manter no local, empregados suficientes para a perfeita execução dos serviços.

12.10. Implantar o Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional – PCMSO (sendo hoje a Norma Regulamentadora NR – 07) a fim de zelar pelas condições de saúde de seus empregados, com a realização de exames periódicos, admissionais, de mudança de função e de retorno ao trabalho (em caso de licença médica).

12.11. Implantar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (hoje a Norma Regulamentadora – NR 09) que refere a NR – 06 Uso de EPI, garantindo a segurança física dos empregados, com o fornecimento de equipamentos de segurança individual imprescindíveis.

12.12. A Concessionária deverá manter em seu quadro de empregados, pelo menos, um(a) nutricionista, para a elaboração de cardápios nutricionalmente balanceados, mantendo, inclusive, a opção de cardápio de baixa caloria, a quem incumbirá informar os usuários de tais opções constantes do cardápio.

12.13. Indicar ao TRE/MT o nome de responsável competente para receber comunicações e/ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do Contrato de Concessão;

12.14. Apresentar, quando da assinatura do contrato, a relação nominal dos profissionais e sua respectiva qualificação para execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente do Concedente, inclusive para fins de controle de acesso às dependências do Tribunal, devendo o substituto ter as mesmas qualificações do substituído.

12.15. Apresentar, no início das atividades e/ou quando forem solicitados, os exames médicos admissionais e periódicos de seus empregados, por empresa de saúde ocupacional, sendo renovados anualmente.

12.16. Manter, por sua exclusiva conta, os funcionários em serviço, devidamente uniformizados e identificados por crachá. Estes deverão apresentar-se permanentemente com asseio pessoal (cabelos presos, uso de toucas, unhas cortadas, barba feita, vestuário e calçados limpos), substituindo-se, imediatamente, por solicitação do Concedente, aquele que não preencher tal exigência ou for considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares.

12.17. Os empregados deverão apresentar-se com uniformes completos (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara etc.), adequados às

atividades de produção e distribuição das refeições.

12.18. Garantir a segurança física de seus funcionários, fornecendo os equipamentos de proteção individual.

12.19. Manter número suficiente de pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outro, devendo a Concessionária acatar a sugestão do TRE/MT quando se constatar que o número de pessoal for insuficiente para o bom andamento dos serviços.

13. DOS BENS DE PROPRIEDADE DA CONCEDENTE:

13.1. A Concessionária receberá, para exploração dos serviços, as áreas especificadas no Objeto e constante do Anexo A, além de móveis (mesas e cadeiras para o salão de refeição) em bom estado de conservação, os quais constarão de Termo de Responsabilidade.

13.2. Os bens serão disponibilizados à empresa, com a obrigatoriedade da devolução, após o término do prazo de vigência contratual, nas mesmas condições e quantidades, comprovadas por meio de revisão a ser realizada pela Seção de Patrimônio/CMP.

13.3. A Concessionária responderá pela instalação física; pinturas; pisos, vidros, manutenção e reparo das dependências e instalações elétricas (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura, esgotos, grelhas e tubulações de escoamento de água e do mobiliário da cozinha, realizando, diariamente, a sua higienização, limpeza e conservação.

13.4. A limpeza do ambiente de refeições (incluindo mesas e cadeiras) durante o horário das refeições será de responsabilidade da Concessionária.

13.5. A substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade da Concedente somente poderá ser efetuada mediante ciência expressa da Comissão de Fiscalização do Contrato e autorizada/acompanhada pela Seção de Patrimônio/CMP.

13.6. A avaria nos mobiliários e equipamentos cedidos deverá ser comunicada à Seção de Patrimônio/CMP, no prazo de até 24 horas pela Concessionária, para o devido reparo.

13.7. Os serviços de manutenção dos móveis e equipamentos cedidos serão de responsabilidade e a expensas do Concedente.

13.8. A Concessionária se compromete a devolver no final do período contratual as instalações e os mobiliários em boas condições de funcionamento; substituir por outro novo ou indenizar à Concedente o valor correspondente aos móveis que não forem entregues ou aos que

se tornarem inutilizáveis e, em caso de rescisão antecipada, no prazo de 05 (cinco) dias, sem prejuízo de outras penalidades previstas e independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

14. DAS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES:

14.1. O licitante vencedor receberá as dependências e instalações, mediante contrato de concessão de uso, após serem estas vistoriadas pelas partes interessadas.

14.2. O licitante vencedor deverá complementar todo o equipamento e mobiliário necessário, inclusive os armários da cozinha, para o correto atendimento e execução do objeto licitado.

15. DAS FORMAS DE PAGAMENTO:

15.1. Manter afixados em local visível o preço da refeição por quilo, junto ao cardápio semanal do restaurante; assim como a tabela de preços de todos os demais itens encontrados no restaurante. O preço ofertado deverá levar em conta a composição mínima definida no Anexo I-B.

15.2. Caberá à Concessionária definir e negociar a forma de pagamento diretamente com seus usuários, inexistindo responsabilidade por parte do Concedente.

16. DA DOCUMENTAÇÃO:

16.1. Manter os documentos comprobatórios de regularidade para com a Seguridade Social - CND (Certidão Negativa de Débito) e CRF (Certificado de Regularidade do Fundo/FGTS), bem como a Certidão Negativa de Débito Trabalhista – CNDT, devidamente, atualizados no SICAF, durante toda vigência do Contrato, bem assim as demais condições de habilitação.

16.2. Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, cíveis, penais, comerciais, fiscais, previdenciários e aqueles decorrentes de acidentes de trabalho de seus empregados, no desempenho de seus serviços ou em conexão com eles. Não há entre o TRE/MT e os empregados da Concessionária qualquer vínculo empregatício. A inadimplência da Concessionária, em relação a esses encargos, não transfere para o TRE/MT a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto ora contratado. Para comprovar isto, a Concessionária deverá apresentar, mensalmente, ao Concedente a comprovação de

recolhimento do INSS e do FGTS destes, bem como a folha de pagamento, devidamente quitada e relativa ao mês antecedente.

16.3. Apresentar o Alvará de Funcionamento, emitido pelo órgão competente municipal, referente ao local de funcionamento da Concessionária.

17. DA MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DO RESTAURANTE:

17.1. Responder pela manutenção das dependências da cozinha/lanchonete efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes etc., utilizando produtos de limpeza adequados e específicos à natureza dos serviços, com alto teor bactericida e ação fungicida.

17.2. Realizar o controle integrado de pragas (CIP) orientada por empresas que tenham seus produtos registrados no Ministério da Saúde, procedendo-se à desinsetização, desratização e outras medidas corretivas, sempre que necessárias ou recomendadas, preferencialmente ao final do expediente da sexta-feira ou sábado, sendo que a cozinha deverá sofrer a necessária limpeza antes do reinício do preparo de novas refeições ou lanches.

17.3. Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente, o objeto do futuro Contrato, exceto quanto aos serviços de dedetização, que poderão ser terceirizados, mantidos, todavia, a total responsabilidade da Concessionária quanto à sua execução e qualidade.

17.4. Responsabilizar-se pela conservação e manutenção das redes hidráulica e elétrica dos espaços utilizados, mediante comunicação e autorização do Concedente.

17.5. Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos.

17.6. Submeter, periodicamente, à manutenção preventiva e corretiva especializada, os bens utilizados na execução do objeto;

17.7. Manter disponíveis e em perfeitas condições de uso, com pessoal treinado para esse fim, equipamentos destinados ao combate inicial de princípios de incêndio e explosões.

18. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DA CONCESSIONÁRIA:

18.1. A Concessionária receberá as instalações, mediante contrato de concessão de uso, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas

com a montagem da estrutura necessária à execução dos serviços, tais como: móveis, equipamentos e utensílios em geral.

18.2. A Concessionária colocará à disposição dos usuários, todos os utensílios de cozinha utilizados tais como: pratos em cerâmica, travessas em aço inox, talheres em aço inox, copos de vidros, xícaras, guardanapos, paliteiros, palito, galheteiro com sal iodado fino, vinagre e azeite de boa qualidade e demais condimentos; além de outros equipamentos necessários ao perfeito funcionamento do serviço de restaurante.

18.3. Caberá à Concessionária, em razão do objeto e das condições dos espaços destinados ao restaurante, apresentar ao Concedente, a relação do mobiliário, equipamentos, materiais e utensílios a serem instalados e utilizados na quantidade correta e suficiente para o perfeito atendimento dos usuários, sendo estes de material de primeira qualidade, respeitado o padrão e a estética deste Regional, assim como as normas de ergonomia. Sendo que a inclusão de qualquer item citado deverá ser previamente comunicada ao Concedente/Comissão de Fiscalização.

19. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

19.1. Será considerada vencedora a proposta da Concessionária que, atendendo a todas as condições estipuladas, **apresentar o menor preço para 1 (um) quilo da refeição** realizada com base nos itens indicados na composição do Anexo I-B, item 1.

20. DO REAJUSTE DOS PREÇOS:

20.1. Os preços para refeições poderão ser reajustados anualmente, de acordo com a variação do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), aferido pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística).

20.2. A periodicidade do reajuste será contada a partir da data de apresentação da proposta.

20.3. A revisão, buscando o reequilíbrio inicial do contrato, poderá ser intentada a qualquer tempo, dependendo sua concessão do atendimento dos respectivos pressupostos legais, sendo certo que entre estes não se inclui a normal variação de preços em razão da sazonalidade de determinado produto.

21. O ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:

21. O acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços serão realizados por comissão designada pelo Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso, podendo ser contratado um profissional alheio ao quadro do TRE/MT, designado para tal fim, para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição, de acordo com o art. 67 da Lei n. 8.666/93.

22. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO:

22. O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, se presentes e demonstradas, à época, o interesse público e as condições favoráveis para tanto.

23. DO PRAZO PARA O INÍCIO DAS ATIVIDADES:

23. O prazo para instalação e início das atividades, objeto desta concessão, será de 20 (vinte) dias, contados da data da assinatura do instrumento de contrato, prorrogável mediante justificativa apresentada pela Concessionária.

24. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

26.1. A inexecução total ou parcial, resultante do descumprimento dos preceitos contidos neste Termo de Referência, ensejará a aplicação das penalidades previstas nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, bem como às sanções previstas no artigo 7º da Lei nº 10.520/02.

25. DA ESTIMATIVA DE PREÇO:

27.1. Realizadas consultas junto aos órgãos públicos na região do Centro Político Administrativo desta Capital, relativamente aos preços praticados nos restaurantes, estima-se o preço médio do quilo da refeição em **R\$ 35,77** (trinta e cinco reais e setenta e sete centavos), conforme coleta de preços a ser realizada pela Seção de Gerenciamento de Compras/CMP.

Cuiabá-MT, 07 de agosto de 2018.

Kelly Cristina Esteves Ferreira

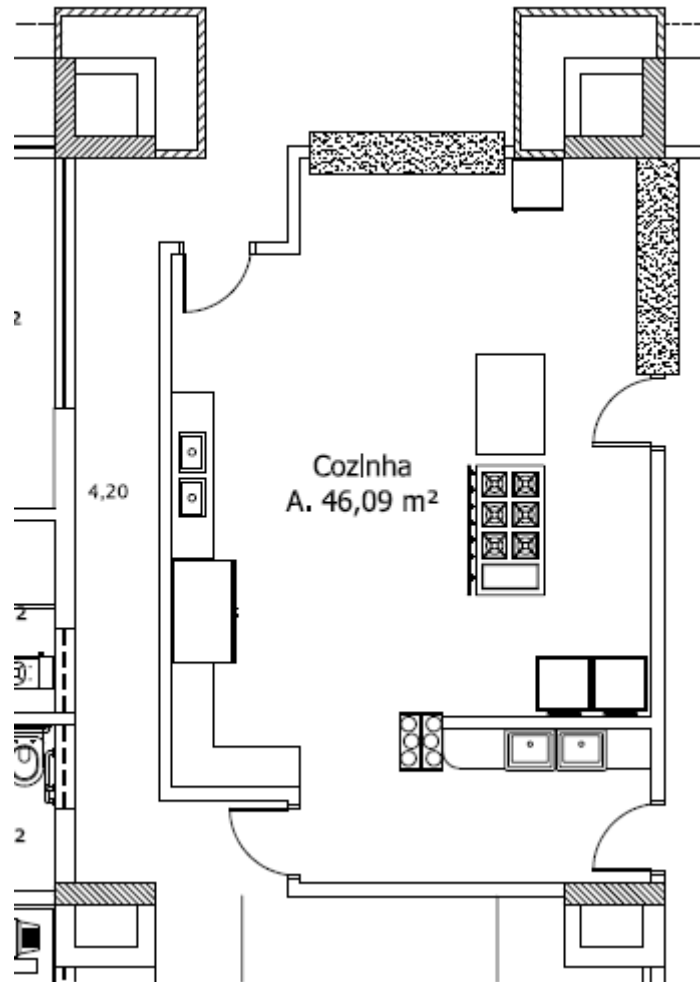
Haig Garabed Terzian

Avanir Corrêa Carvalho

Oseny Vicente da Silva

ANEXO I-A

PLANTA BAIXA DO ESPAÇO A SER CEDIDO



ANEXO I-B

1 - INDICADORES BÁSICOS DO CARDÁPIO DO RESTAURANTE "SELF-SERVICE":

Variação mínima diária de:

Saladas:

- a) 02 tipos de vegetais folhosos (rúcula, acelga, mostarda, almeirão, alface, chicória, agrião, escarola, repolho verde, repolho roxo;
- b) Salada de grãos (soja, feijão branco, grão-de-bico, lentilha, ervilha) servida com os ingredientes alternados durante a semana;
- c) 02 tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu, abobrinha verde, vagem, berinjela, broto de feijão, palmito, podendo um ser tubérculo) servidos de forma alternada durante a semana;
- d) Salada composta com mais de três ingredientes com ou sem maionese ou outro molho especial;
- e) 02 tipos de vegetais crus não folhosos (tomate, pepino, rabanete, nabo) servidos de forma alternada durante a semana.

Acompanhamentos quentes diários:

- a) Arroz branco;
- b) Arroz composto (com legumes, à grega, galinhada com arroz, arroz carreteiro, *paella*, risoto etc.);
- c) Arroz integral simples ou composto (com cenoura, lentilhas, vagem, brócolis etc.);
- d) Feijão simples
- e) Feijão com proteína animal.

Principais Pratos Proteicos (pelo menos 3 opções diárias):

- a) 01 opção de carne vermelha bovina magra (sem osso) cozida ou assada: sendo permitidos os seguintes cortes: alcatra, contrafilé, coxão mole e miolo de alcatra, patinho, lagarto e músculo, cupim, picanha;
- b) 01 opção de carne grelhada, bovina ou de frango, sendo permitido os seguintes cortes: alcatra, miolo de alcatra e contrafilé, diariamente;

- c) 01 opção de carne de frango (peito, coxa e /ou sobrecoxa desossada cozida ou assada ou grelhada;
- d) 01 opção de víscera, carne vermelha com osso ou carne suína, cozida ou assada, com alternância durante a semana;
- e) 01 opção de peixe.

Guarnição:

- a) 01 opção de vegetal não tubérculo cozido ou refogado, a ser servido com alternância de ingredientes durante a semana.
- b) 01 opção de massa (macarrão, lasanha, panqueca, ravióli, nhoque, yakisoba etc.) com alternância dos ingredientes e molhos durante a semana;
- c) 02 opções diárias dentre os seguintes itens: farofa, purê, torta, polenta e tubérculo, podendo ser preparado frito, cozido ou assado.

Prato Vegetariano:

- a) Preparação à base de soja, glúten, ovos ou queijo.

Sobremesa (pelo menos 3 opções diárias e 1 dietética), que deverão ser pagas à parte, observados os preços de mercado:

- a) Salada de frutas: composição de, no mínimo, 03 frutas (que deverão ser variadas diariamente) em suco de laranja, sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado;
- b) 01 opção de doce (torta, pavê, pudim, mousse, gelatina);
- c) 01 opção de doce em compota (doce-de-leite, figo, pêssego, abacaxi em calda, cajazinho, furrundú, doce de goiaba, casca de laranja, limão, mamão com coco, doce de caju etc.);
- d) 01 opção de doce dietético, com variação durante a semana;
- e) Bombons (brigadeiros, beijinhos, bombons recheados de uva, morango, abacaxi, coco) cobrados por unidade.

Bebidas:

Deverão ser ofertadas, diariamente, as seguintes bebidas, que serão pagas à parte, observados os preços de mercado:

- a) Sucos naturais de laranja, limão, melancia;
- b) 02 opções de suco de polpa de frutas (abacaxi, acerola, caju, cupuaçu, goiaba, manga, maracujá, morango, pêssego, tangerina, uva etc.) com água, com variação durante a semana;
- c) Suco de frutas em lata (convencional e light);
- d) Chá mate gelado em lata de sabores diversos (cola, guaraná, limão, uva) nas versões convencionais e light, devendo ser oferecido, diariamente, ao menos um sabor na versão light;
- e) Água mineral com ou sem gás.

ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO ANTINEPOTISMO

A.....(razão social da empresa), CNPJ n.º....., localizada à por seu representante legal abaixo assinado, em cumprimento ao solicitado no Edital de Pregão Eletrônico n.º ___136/2018, declara, sob as penas da lei, que:

Em cumprimento ao artigo 3º da **Resolução CNJ nº 07/2005**, que não possui em seu quadro de funcionários ou que não contratará empregados 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 de assessoramento, de membros ou juízes vinculados a esse Tribunal.

Local e data,

(assinatura e identificação do responsável pela empresa)

ANEXO III

MINUTA DO CONTRATO N.º _____/2018

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTE/LANCHONETE, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DE MATO GROSSO E A EMPRESA

.....

CONCEDENTE: UNIÃO, por intermédio do **Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso**, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 05.901.308/0001-21, com sede em Cuiabá/MT, na Av. Historiador Rubens de Mendonça n.º 4.750, Centro Político Administrativo, Setor "E", CEP: 78.049-941, em Cuiabá/MT, doravante designado, representado neste ato por seu Presidente, Desembargador _____, brasileiro, magistrado, portador da cédula de identidade RG n.º _____ e inscrito no CPF/MF n.º _____, conforme dispõe o Regimento Interno de sua Secretaria.

CONCESSIONÁRIA: _____ inscrito(a) no CNPJ/MF sob o n.º _____, sediado(a) na _____, em _____ doravante designada CONCESSIONÁRIA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) [minúsculo negrito], portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____, expedida pela (o) _____, e CPF n.º _____, e-mail: _____, fone: () _____

As partes **CONTRATANTES**, tendo entre si justo e avençado, resolvem celebrar o presente CONTRATO DE CONCESSÃO ONEROSA de uso de espaço público, referente a área destinada à exploração do espaço cozinha do restaurante/lanchonete, PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE LANCHONETE E DE RESTAURANTE, com fundamento na Lei n.º 8.666/1993, de 21 de junho de 1993, da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, do, do Decreto n.º 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa SLTI/MPOG n.º 2, de 30 de abril de 2008 e suas alterações, e demais ordenamentos pertinentes, de acordo com Edital do Pregão n.º/2018, que consta no Processo Administrativo n.º 136/2018, mediante as seguintes cláusulas e condições:

1 CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O presente instrumento tem por objeto a Concessão onerosa de uso de área construída total 46,09 m² (quarenta e seis inteiros e nove centésimos metros quadrados) referentes a área destinada à exploração do espaço cozinha do restaurante/lanchonete, na sede do Tribunal Regional do Estado de Mato Grosso - TRE/MT, localizada na Av. Historiador Rubens de Mendonça, n.º 4.750, Centro Político e Administrativo – Setor "E", em Cuiabá-MT, conforme planta baixa especificações do local no Anexo A, para exploração dos serviços de lanchonete e de restaurante, com fornecimento de refeições tipo 'self-service',

por empresa especializada no ramo, conforme detalhamento constante no anexo **Termo de Referência**:

- a) Do armazenamento da matéria-prima;
- b) Das exigências quanto ao preparo dos alimentos;
- c) Do transporte, acondicionamento e distribuição das refeições;
- d) Do

1.2 Faz parte integrante deste Contrato:

- a) Anexo I: Termo de Referência;
- b) Anexo I – A: Planta Baixa do Espaço a ser Cedido;
- c) Anexo I – B: Indicadores Básicos do Cardápio do Restaurante "self-service".

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

2.1. Os serviços serão prestados nos seguintes horários:

- 2.1.1. O horário de acesso pelos funcionários da Concessionária às dependências cedidas para o Restaurante será a partir das 7h até o fim do expediente.
- 2.1.2. O horário de atendimento ao público: Restaurante (almoço) será estabelecido de pelo menos das 11h (onze horas) às 14h30 (catorze horas e trinta minutos), no período de segunda à sexta-feira, exceto aos feriados e pontos facultativos, sendo facultado o funcionamento nos plantões.
- 2.1.3. A lanchonete funcionará durante todo o horário de expediente do TRE/MT
- 2.1.4. O horário de atendimento ao público poderá iniciar até 1 (uma) hora antes do início do expediente e encerrar em até 1 (uma) hora depois do final do expediente.
- 2.1.5. A critério da Administração do Tribunal, o horário de atendimento ao público poderá ser alterado, a fim de atender a casos excepcionais, com comunicação prévia e escrita e em observância à viabilidade econômica junto à Concessionária.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 3.1. O fornecimento de refeições pelo Restaurante deverá ocorrer pelo sistema "self-service", tipo comida por quilo.
- 3.2. É permitido também à Concessionária a disponibilização de pratos prontos, "a la carte", sem prejuízo do fornecimento descrito no item anterior.
- 3.3. Quanto ao Menu do almoço - os itens alimentícios básicos para a composição de um cardápio variado estão descritos no Anexo I-B, Item 1, do Termo de Referência; estes deverão ser disponibilizados semanalmente, sendo que o cardápio deverá ser mantido pelo restaurante "self-service", com a mesma qualidade inicial, até às 14h30.
- 3.4. Quanto às sobremesas, consideradas: doces, frutas, salada de frutas, sorvetes de massa ou picolés, iogurtes, bombons, chocolates, dentre outras,

- estas serão disponibilizadas diariamente e tarifadas por unidade, observando-se, sempre, os prazos de validade indicados pelo fornecedor.
- 3.5.** Quanto a bebidas, consideradas: sucos naturais ou em polpa, servidos em copos de pelo menos 300 ml, sucos em caixinhas, refrigerantes gasosos de diversos sabores do tipo normal, light e diet, as quais serão disponibilizadas diariamente e tarifadas por unidade, observando-se, sempre os prazos de validade indicados pelo fornecedor, o estado de conservação das embalagens e o preço de mercado.
- 3.6.** Não será permitida a venda ou a exposição de bebidas alcoólicas, cigarros e correlatos no Restaurante/Lanchonete, sob pena de rescisão imediata do contrato, salvo manifestação contrária da Administração.
- 3.7.** Os cardápios ofertados pela Concessionária poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento e a demanda dos usuários frente à alimentação servida.
- 3.8.** Qualidade dos gêneros alimentícios utilizados pelo Restaurante:
- 3.8.1. Quanto aos azeites - estes deverão ser 100% azeite de oliva extra virgem com acidez até 0,5% e sem qualquer mistura de outros óleos, tais como: óleo de soja.
- 3.8.2. Quanto aos frios - tanto os queijos, a serem utilizados na preparação de alimentos, assim como os demais itens frios, deverão ser de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo apropriadas, com rótulo, e consumidos nos prazos de validade indicados pelo fabricante credenciado pela ANVISA.
- 3.8.3. Outros tipos de itens frios poderão ser acrescentados pela proponente para preparação de novos pratos. A aceitação ou não será direito exclusivo da Comissão de Fiscalização do Concedente que considerará o bom padrão de qualidade.
- 3.8.4. Todas as carnes deverão ser provenientes de fornecedor idôneo, fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - SIF/MAPA, observando-se o prazo de validade e deverão ser de boa qualidade, completamente limpas e frescas, ou seja, isentas de gorduras, nervos, cartilagem, peles, ossos e espinhas e com procedência de origem, tais como:
- f)** Bovina (oriunda de frigorífico);
 - g)** Suína (oriunda de granjas);
 - h)** Frango (oriunda de granjas);
 - i)** Postas e filés de peixes (oriunda de peixarias, peixe fresco) e
 - j)** Linguiças (do tipo pura, feita com carne suína ou com frango, sem misturas).
- 3.8.5. Todos os demais gêneros e materiais de consumo não relacionados nos Anexos observarão aos mesmos padrões de qualidade ora mencionados.
- 3.9.** As panelas e os utensílios de cozinha utilizados na preparação das refeições deverão evitar a contaminação dos alimentos com alumínio e outras substâncias nocivas à saúde dos comensais.

4. CLÁUSULA QUARTA – DAS DEPENDÊNCIAS, INSTALAÇÕES E DOS BENS DE PROPRIEDADE DA CONCEDENTE

4.1. A Concessionária receberá, para exploração dos serviços, as áreas especificadas no Objeto e constante do Anexo I-A, além de móveis (mesas e cadeiras para o salão de refeição) em bom estado de conservação, os quais constarão de Termo de Responsabilidade.

4.2. Os bens serão disponibilizados à empresa, com a obrigatoriedade da devolução, após o término do prazo de vigência contratual, nas mesmas condições e quantidades, comprovadas por meio de revisão a ser realizada pela Seção de Patrimônio/CMP.

4.3. A Concessionária responderá pela instalação física; pinturas; pisos, vidros, manutenção e reparo das dependências e instalações elétricas (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura, esgotos, grelhas e tubulações de escoamento de água e do mobiliário da cozinha, realizando, diariamente, a sua higienização, limpeza e conservação.

4.4. A limpeza do ambiente de refeições (incluindo mesas e cadeiras) durante o horário das refeições será de responsabilidade da Concessionária.

4.5. A substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade da Concedente somente poderá ser efetuada mediante ciência expressa da Comissão de Fiscalização do Contrato e autorizada/acompanhada pela Seção de Patrimônio/CMP.

4.6. A avaria nos mobiliários e equipamentos cedidos deverá ser comunicada à Seção de Patrimônio/CMP, no prazo de até **24** horas pela Concessionária, para o devido reparo.

4.7. Os serviços de manutenção dos móveis e equipamentos cedidos serão de responsabilidade e a expensas do Concedente.

4.8. A Concessionária se compromete a devolver no final do período contratual as instalações e os mobiliários em boas condições de funcionamento; substituir por outro novo ou indenizar à Concedente o valor correspondente aos móveis que não forem entregues ou aos que se tornarem inutilizáveis e, em caso de rescisão antecipada, no prazo de **05** (cinco) dias, sem prejuízo de outras penalidades previstas e independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

4.9. A Concessionária deverá complementar todo o equipamento e mobiliário necessário, inclusive os armários da cozinha, para o correto atendimento e execução do objeto licitado.

CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

5.1. O presente Contrato terá vigência de **12** (doze) meses, com início em ___/___/2018 e encerramento em ___/___/2019, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, se presentes e demonstradas, à época, o interesse público e as condições favoráveis para tanto.

5.2. A prorrogação será sempre precedida da realização de pesquisas de preços de mercado ou de preços contratados por outros órgãos e entidades da Administração Pública, e condicionada aos seguintes requisitos:

- a)** Os serviços tenham sido prestados regularmente;

- b)** A Administração mantenha interesse na realização do serviço;
- c)** O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração (Lei nº 8.666/93, art. 57, II); e
- d)** A CONCESSIONÁRIA manifeste expressamente interesse na prorrogação.

5.3. Anualmente, será verificada a vantajosidade da contratação. Caso a Administração obtenha preços e condições mais vantajosas, poderá, a seu critério, rescindir unilateralmente o contrato.

5.4. Nas prorrogações pactuadas, o aditivo deve assegurar, expressamente, os reajustes previstos contratualmente, que tramitam ou venham a tramitar junto ao órgão CONCEDENTE e ainda pendentes de decisão, evitando-se a preclusão do direito.

5.5. A CONCESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

5.6. O período de vigência de 60 (sessenta) acima descrito poderá ser prorrogado, em caráter excepcional, mediante justificativa e autorização da Administração Superior, por mais 12 (doze) meses.

5.7. No caso de não interesse na renovação do contrato pela CONCESSIONÁRIA, esta deverá apresentar comunicação por escrito a este Tribunal com antecedência mínima de 180 (cento e oitenta) dias da data do término do contrato, sob pena de responsabilização.

CLÁUSULA SEXTA - DO PREÇO DO KILO DA REFEIÇÃO E DO REAJUSTE

6.1. A CONCESSIONÁRIA poderá cobrar dos usuários do restaurante o valor unitário máximo por quilo da refeição a importância correspondente a R\$ ____ (_____).

6.2. O CONCEDENTE não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários.

6.3. Afixar em local visível, a tabela de preços dos lanches e demais produtos.

6.4. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

6.5. Os preços das refeições poderão ser reajustados anualmente, de acordo com a variação do IPCA (Índice de Preço ao Consumidor Amplo), aferido pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística).

6.6. A periodicidade do reajuste será contada a partir da data de apresentação da proposta.

6.7. A CONCESSIONÁRIA deverá adotar a seguinte conduta, em relação aos preços e forma de pagamento por parte dos usuários do Restaurante e Lanchonete:

6.7.1. Manter afixados em local visível o preço da comida por kilo, junto ao cardápio semanal do restaurante; assim como a tabela de preços de todos os itens encontrados na lanchonete. O preço ofertado deverá levar em conta a composição mínima definida no Anexo I-B.

6.7.2. Para os itens servidos na lanchonete serão cobrados os valores indicados em tabela apresentada pela Concessionária, respeitados sempre os preços de mercado.

6.7.3. Caberá à Concessionária definir e negociar a forma de pagamento diretamente com seus usuários, inexistindo responsabilidade por parte do Concedente.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE

7.1. O pagamento mensal será efetuado até o 30º (trigésimo) dia, a partir da apresentação da nota ao fiscal/Comissão de fiscalização responsável, mediante ordem bancária em conta da CONCESSIONÁRIA, observada a ordem cronológica estabelecida no art. 5º da Lei nº 8.666/93.

7.2. Os valores apresentados na Planilha de Formação de Custos poderão ser reajustados anualmente, após implementada a solicitação pela CONCESSIONÁRIA e análise favorável da Administração, levando-se em consideração as variações do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo) divulgado pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística).

7.3. O primeiro reajustamento, assim como as seguintes, para a presente contratação somente será implementado após o decurso do prazo de 12 (doze) meses contados da data da proposta ou do último reajuste, na forma da legislação.

7.4. A revisão, buscando o reequilíbrio inicial do contrato, poderá ser intentada a qualquer tempo, dependendo sua concessão do atendimento dos respectivos pressupostos legais, sendo certo que entre estes não se inclui a normal variação de preços em razão da sazonalidade de determinado produto.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO DA TAXA MENSAL

8.1. Será encaminhada à CONCESSIONARIA a Guia de Recolhimento da União – GRU, emitida pela Coordenadoria Orçamentária e Financeira – COF, para pagamento mensal da taxa de ocupação do espaço cedido, acrescido do valor relativo ao reembolso da cota parte das faturas mensais de água/esgoto e de energia elétrica, até o prazo que for indicado na respectiva GRU.

CLÁUSULA NONA - DO PRAZO PARA INÍCIO DAS ATIVIDADES

9.1. O prazo para instalação e início das atividades, objeto desta concessão, será de **20** (vinte) dias, contados da data da assinatura do instrumento de contrato, prorrogável mediante justificativa apresentada pela Concessionária.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO DA REFEIÇÃO

10.1. Manter afixados em local visível o preço da refeição por quilo, junto ao cardápio semanal do restaurante; assim como a tabela de preços de todos os demais itens encontrados no restaurante. O preço ofertado deverá levar em conta a composição mínima definida no Anexo I-B.

10.2. Caberá à Concessionária definir e negociar a forma de pagamento diretamente com seus usuários, inexistindo responsabilidade por parte do Concedente.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE

11.1. Para o fiel cumprimento deste Contrato, o CONCEDENTE se compromete a:

- 11.1.1. Promover o acompanhamento e a fiscalização dos serviços contratados, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando, em registro próprio, as falhas detectadas e comunicando à CONCESSIONÁRIA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da mesma;
- 11.1.2. Propiciar à CONCESSIONÁRIA as facilidades necessárias, a fim de que possa desempenhar normalmente os serviços contratados;
- 11.1.3. Não exigir dos empregados da CONCESSIONÁRIA serviços estranhos às atividades específicas, sob pena de arcar com as consequências que advirem a si, à CONCESSIONÁRIA e a terceiros;
- 11.1.4. Fornecer à CONCESSIONÁRIA todas as informações relacionadas com o objeto deste Edital;

- 11.1.5. Notificar, por escrito, inclusive por meio de mensagem eletrônica, à CONCESSIONÁRIA toda e qualquer irregularidade constatada na execução dos serviços.
- 11.1.6. O Concedente poderá solicitar a inspeção de órgãos oficiais, a fim de verificar as condições de higiene do Restaurante.
- 11.1.7. Fiscalizar a execução do Contrato, mediante Relatório de Ocorrências, onde serão anotados quaisquer fatos relevantes pela comissão responsável para esse fim.
- 11.1.8. Assegurar o livre acesso dos empregados da Concessionária ao local cedido, prestando a estes todas as informações e esclarecimentos que forem solicitados, para o bom desempenho de suas atribuições, devendo ser observadas as normas internas de conduta e segurança.
- 11.1.9. Disponibilizar o acesso à água e à energia elétrica.
- 11.1.10. Fornecer os serviços de limpeza e de manutenção na área onde serão servidas as refeições.
- 11.1.11. Disponibilizar mesas e cadeiras na área onde serão servidas as refeições.
- 11.1.12. Disponibilizar ramal telefônico para as ligações internas.
- 11.1.13. Comunicar, mediante simples ofício e com a antecedência necessária, a alteração dos horários de funcionamento do restaurante.
- 11.1.14. Proporcionar as condições necessárias para que a Concessionária possa cumprir o objeto deste Termo de Referência.
- 11.1.15. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo preposto da Concessionária;
- 11.1.16. Tornar disponíveis as instalações necessárias ao cumprimento dos serviços, respeitadas as suas normas de segurança interna.
- 11.1.17. Relacionar as dependências e as instalações colocadas à disposição da Concessionária durante a vigência do Contrato, com a indicação do estado de conservação das mesmas.
- 11.1.18. Comunicar à Concessionária, de imediato, qualquer irregularidade verificada na prestação dos serviços, determinando a imediata adoção das providências necessárias à sua regularização.
- 11.1.19. Acompanhar e fiscalizar, rigorosamente, o cumprimento do objeto do Termo de Referência, designando o número de servidores que entender necessário para esta finalidade.

- 11.1.20. Examinar, periodicamente, a quantidade e a qualidade dos pratos preparados, determinando à Concessionária imediata regularização de qualquer anormalidade verificada.
- 11.1.21. Realizar inspeções periódicas na cozinha do restaurante, a fim de verificar a higiene, a forma de manuseio e o preparo dos alimentos, o asseio dos profissionais, a organização e a limpeza das instalações, determinando, imediatamente, a adoção das medidas necessárias à regularização das faltas observadas.
- 11.1.22. Acompanhar as manutenções: preventiva e corretiva dos equipamentos concedidos, indicados no item 18.1.11.
- 11.1.23. Designar, durante a vigência do Contrato, uma comissão para exercer a fiscalização dos serviços contratados, que terá, dentre outras, a incumbência de solicitar à Concessionária o afastamento ou a substituição de profissional que considere ineficiente, incompetente, inconveniente ou desrespeitoso com as pessoas da Administração, usuários ou terceiros ligados ao serviço.
- 11.1.24. Autorizar que servidores do Núcleo Estratégico de Qualidade de Vida no Trabalho acompanhem, também, os serviços prestados pela Concessionária, o qual poderá compor a Comissão de que trata o item 18.1.23 deste Contrato.
- 11.1.25. Receber mensalmente os valores correspondentes à cessão do espaço físico da cozinha, consumo de energia elétrica, água e esgoto.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

12.1. A CONCESSIONÁRIA deverá explorar os espaços, objeto da presente concessão não onerosa, na forma indicada no Termo de Referência (Anexo I do Edital de Pregão nº ____/2018), ficando terminantemente proibida a transferência de tais espaços para a exploração de terceiros.

12.2. Para o fiel cumprimento a manutenção em geral, a CONCESSIONÁRIA, deverá:

12.2.1. Assumir inteira e total responsabilidade técnica pela execução dos serviços;

12.2.2. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente Edital sem a prévia anuência deste Tribunal;

12.2.3. Prestar os esclarecimentos e as orientações que forem solicitados por este Tribunal;

12.2.4. Responsabilizar-se por quaisquer danos causados a bens e/ou instalações deste Tribunal ou de terceiros, independentemente de culpa ou dolo dos profissionais ou prepostos destacados para executar a entrega dos produtos/serviços;

12.2.5. Os salários e encargos trabalhistas relativos aos funcionários envolvidos na prestação dos serviços objeto deste Edital serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;

12.2.6. Providenciar a identificação de todos os funcionários da empresa, mediante utilização de crachás em local de fácil visualização, declinando nome e função.

12.2.7. Responsabilizar-se por quaisquer danos oriundos de dolo, imprudência, negligência ou imperícia causado aos bens de propriedade deste Tribunal, quando ocasionados por seus empregados durante a execução dos serviços.

12.2.8. Responder perante terceiros, excluída qualquer responsabilidade deste Tribunal, por atos praticados pelos seus funcionários, quando estiverem prestando os serviços contratados e que venham a causar danos ou riscos à vida, à saúde, à integridade física e moral de terceiros ou ao patrimônio destes ocasionados por dolo ou culpa, sob quaisquer de suas formas.

12.2.9. Assumir a responsabilidade por todos os encargos e obrigações sociais previstos na legislação trabalhista em vigor, bem como a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços aqui discriminados ou em conexão com eles, ainda que ocorridos nas dependências deste Tribunal ou seus anexos.

12.2.10. Responsabilizar-se por todas as despesas necessárias à prestação dos serviços ou dela decorrentes a qualquer título, inclusive por todos os encargos trabalhistas, fiscais e sociais que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre o objeto deste Edital.

12.2.11. Assumir integral responsabilidade pelos danos causados à União ou a terceiros na prestação dos serviços contratados, inclusive por acidentes, mortes, perdas ou destruições, isentando a União de todas e quaisquer reclamações cíveis, criminais ou trabalhistas que possam surgir, conforme o disposto no artigo 70 e 71 da Lei 8666/93;

12.2.12. Responsabilizar-se por quaisquer danos causados a bens e/ou instalações do TRE/MT ou de terceiros, independentemente de culpa ou dolo dos profissionais ou prepostos na execução dos serviços.

12.2.13. Explorar o espaço, objeto da presente concessão, na forma indicada neste instrumento.

12.2.14. Efetuar o pagamento mensal da taxa de ocupação do espaço físico concedido e as despesas fixadas com energia elétrica, água e esgoto, nos termos dos itens 2, 11.29 a 11.32 do Termo de Referência.

12.2.15. As benfeitorias que forem realizadas pela Concessionária nas dependências do Restaurante dependerão de prévia e expressa autorização do Concedente e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à Concessionária o direito de retenção ou reclamar indenização a qualquer título, exceto as voluptuárias, desde que a sua retirada não prejudique ou afete a estrutura do espaço ocupado.

12.2.16. É de responsabilidade da Concessionária adequar o espaço cedido à legislação vigente, tais como: RDC (trata de normas de alimentos e vigilância sanitária) e normas da construção civil, sob orientação da Comissão de Fiscalização do Contrato.

12.2.17. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo Concedente quanto à execução dos serviços contratados.

12.2.18. Responsabilizar-se pelos eventuais danos e prejuízos que, a qualquer título, venha causar ao TRE/MT ou a usuários, em decorrência da execução do Contrato a ser celebrado, respondendo por si, seus empregados e até seus sucessores.

12.2.19. Obedecer à legislação sanitária em vigor, respondendo, com exclusividade, por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do restaurante por qualquer motivo.

12.2.20. Manter a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas, devendo existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos. As medidas preventivas deverão estar de acordo com o estabelecido na RESOLUÇÃO RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou, em intervalos menores, quando se fizer necessário.

12.2.21. Responder por danos e desaparecimentos de bens patrimoniais, de acordo com o artigo 70, da Lei 8.666/93 e por avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou à própria Concedente, providenciando a reposição dos bens com qualidade e característica idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente em 72 (setenta e duas) horas,

desde que fique comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras cominações legais.

12.2.22. Adquirir e disponibilizar todos os equipamentos, inclusive, os armários, geladeiras, freezer, fogão, botijões de gás, equipamento de exaustão, dentre outros e, ainda, os utensílios de cozinha, do restaurante, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas, toalhas de mesa e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e excelente aspecto visual, sendo vetado o uso de utensílios amassados ou quebrados e sem padronização.

12.2.23. Informar à Comissão de Fiscalização do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços.

12.2.24. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados normas e regulamentos disciplinares relativos à segurança dos edifícios da Concedente, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do Contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.

12.2.25. Refazer ou substituir os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados, pelos responsáveis pela fiscalização, sem condições de serem consumidos.

12.2.26. Abster-se de comercializar ou servir bebidas alcoólicas e cigarros/correlatos nas dependências da Concedente.

12.2.27. Arcar com a despesa de consumo do gás necessário aos equipamentos do restaurante/lanchonete, ficando o abastecimento e o controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, bem como, a manutenção corretiva e preventiva da central de gás.

12.2.28. Abster-se de veicular publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da Concedente.

12.2.29. Manter, durante a vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

12.2.30. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços contratados.

12.2.31. Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da Concedente.

12.2.32. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela Concedente quanto aos serviços contratados.

12.2.33. Realizar reparos e benfeitorias nas instalações da cozinha, às suas expensas, e sob autorização da Concedente, as quais serão incorporadas ao imóvel sem direito à retenção ou à indenização.

12.2.34. A Concessionária deverá arcar com o ônus de dedetização ou desratização, conforme disposto no item 18.2 do Termo de Referência, e procederá ao acompanhamento dos trabalhos da empresa especializada, devendo, posteriormente, realizar a limpeza geral na área física, nos equipamentos e nos utensílios, preferencialmente aos sábados.

12.2.35. Utilizar produtos de limpeza adequados tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, sobretudo das mãos dos empregados que manipulam alimentos.

12.2.36. A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância, porém, além dessa rotina deve-se também:

12.2.37. Remover o lixo diariamente, inclusive os alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

12.2.38. A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver o trânsito de gêneros a serem consumidos;

12.2.39. Acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária, de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e o acondicionamento do lixo em local próprio, externo de acordo com as determinações da Concedente, normas sanitárias vigentes e o Programa de Coleta Seletiva do Lixo se implantado no Tribunal;

12.2.40. Impedir a presença de animais domésticos nas dependências do restaurante;

12.2.41. Seguir um programa de controle integrado de pragas.

12.2.42. Zelar para que não haja desperdício de energia elétrica e de água no local objeto da concessão.

12.2.43. Distribuir os alimentos quentes no sistema de balcão que garanta o aquecimento adequado, sendo permitido o sistema "réchaud".

12.2.44. Distribuir os alimentos frios em balcão refrigerado (pista fria) para garantir a temperatura e a segurança dos alimentos expostos.

12.2.45. O pagamento mensal da taxa de ocupação do espaço cedido, mais o reembolso da cota parte das faturas mensais de água/esgoto e de energia elétrica serão efetuados em moeda corrente nacional, até o prazo que for indicado na respectiva Guia de Recolhimento da União – GRU, emitida pela COF para esse fim e encaminhada à Concessionária.

12.2.46. Uma das vias da GRU deverá ser devolvida ao Concedente em até 05 dias de sua quitação tempestiva, para fins de registro de baixa.

12.2.47. Em caso de atraso no pagamento, aos respectivos montantes serão acrescidos, na remissão da GRU ou quando for o caso, os acréscimos de lei porventura devidos.

12.2.48. Os valores referentes ao reembolso das taxas de água/esgoto e energia elétrica serão revertidas para os empenhos das respectivas despesas.

12.2.49. A Concessionária arcará com as despesas decorrentes da mudança de entrada e de saída dos bens de sua propriedade.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA FISCALIZAÇÃO

13.1. Durante o período de vigência, este contrato será acompanhado e fiscalizado por Comissão a ser designada pela Administração do Tribunal, por meio de ordem de serviços, devendo esta:

- a) Promover a avaliação e fiscalização dos serviços.
- b) Atestar as notas fiscais, nos termos contratados, para efeito de pagamento.
- c) Emitir, mensalmente, relatório circunstanciando acerca dos serviços executados, remetendo-o à Administração, para conhecimento e providências que se fizerem necessárias.

13.2. Além da comissão especialmente designada para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, a CONCEDEnte poderá contratar empresa do ramo para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição, nos termos do Art. 67 da Lei nº 8.666/93.

13.3. A Fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, a sua ocorrência não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e/ou prepostos (fiscais).

13.4. A fiscalização deverá observar o disposto na Resolução TSE nº 23.234/2010, na Portaria nº 693/2011 e demais normativos aplicáveis, sendo que os casos omissos serão resolvidos pela Diretoria-Geral deste TRE/MT.

13.5. Os casos omissos serão resolvidos pela Diretoria Geral deste TRE/MT.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS PENALIDADES

14.1. Independentemente de outras sanções legais e das cabíveis cominações penais, pela inexecução total ou parcial da contratação, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à empresa licitante, segundo a extensão da falta cometida, as seguintes penalidades:

14.1.1. **Advertência** por escrito, nas hipóteses em que as condutas e ocorrências anômalas não resultem em prejuízo ao TRE-MT;

14.1.2. **Multa de mora:** aplicação da penalidade de multa de mora, correspondente a **0,5%** (meio por cento) por dia, incidente sobre o valor da taxa de ocupação, nas hipóteses de atraso injustificado no cumprimento de uma ou mais cláusulas do edital, termo de referência ou contrato, considerado também aquele em que as justificativas apresentadas pela CONCESSIONÁRIA não forem aceitas pela Administração.

14.1.2.1. A multa **prevista** será aplicada até o limite máximo de **5%** (cinco por cento), incidente sobre a taxa de ocupação.

14.1.3. **Multa administrativa por inexecução parcial:** aplicação de multa administrativa de 05% (cinco por cento) sobre o valor mensal estimado da contratação, nas hipóteses de **descumprimento** de uma ou mais cláusulas do edital, termo de referência, projeto básico, contrato ou ata de registro de preços, ensejando a inexecução parcial do instrumento.

14.1.3.1. Atingido o percentual máximo previsto, poderá ser configurada a inexecução parcial do contrato;

14.1.3.2. Considera-se o valor da parcela de referência, nas hipóteses de inexecução parcial e mora injustificada, o valor da nota fiscal para os contratos que envolverem obrigações de trato sucessivo e o valor referente ao objeto não executado, ou executado com atraso, nos casos de contratos que envolvam obrigações de execução instantânea ou de execução diferida.

14.1.4. **Multa administrativa por inexecução total:** a aplicação da penalidade de multa administrativa de 05% (cinco por cento) sobre o valor mensal estimado da contratação, nas hipóteses de inexecução total: o não aceite da nota de empenho, a não assinatura do contrato

ou da ata de registro de preços, bem como o não cumprimento de nenhuma das obrigações estabelecidas no edital, termo de referência, projeto básico, contrato ou ata de registro de preços.

14.1.4.1. Considera-se valor estimado da contratação aquele constante da nota de empenho vinculada a determinado contrato ou a própria nota de empenho que o substitui, nos termos do artigo 62, da Lei nº 8.666/1993.

14.1.5. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o TRE-MT, por prazo não superior a 2 (dois) anos, nas hipóteses de inexecução total ou parcial do instrumento.

14.1.5.1. A penalidade de suspensão prevista no item acima, somente será aplicada no prazo máximo previsto, caso preencha objetivamente todos os requisitos abaixo:

- I. a existência de prejuízo às atividades finalísticas deste Regional;
- II. a prática de 03 (três) ou mais infrações administrativas junto aos outros órgãos administrativos;
- III. que o valor da contratação seja superior a R\$ 8.000,00 (oito mil reais).

14.1.5.2. Caso não sejam preenchidos todos os requisitos previstos nos incisos I a III acima, caberá à autoridade competente estabelecer o tempo necessário da suspensão, devendo ser inferior ao limite máximo estabelecido no caput deste artigo, observando, para tanto, o disposto no item 14.5.

14.1.6. Impedimento de licitar e contratar com a União, com descredenciamento no SICAF: Aplicação desta sanção pelo prazo de até 05 (cinco) anos, na ocorrência das seguintes condutas da CONCESSIONÁRIA:

CONDUTA TÍPICA:	PENA - impedimento do direito de licitar e contratar com a União e descredenciamento do SICAF pelo período de:
I. deixar de entregar documentação exigida para o certame	2 (dois) meses
II. não celebrar o contrato ou a ata de registro de preços, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;	4 (quatro) meses
III. apresentar documentação falsa exigida para o certame	24 (vinte e quatro) meses
IV. ensejar o retardamento da execução do certame, considerada esta qualquer ação ou	

omissão do licitante que prejudique o bom andamento do certame, evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou ainda que atrase a assinatura do contrato ou ata de registro de preços	4 (quatro) meses
V. não manter a proposta, considerada esta a ausência de seu envio, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível	12 (doze) meses
VI. considera-se também a não manutenção da proposta o pedido pelo licitante da desclassificação de sua proposta quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento	12 (doze) meses
VII. falhar na execução do contrato, considerada esta o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo contratado	12 (doze) meses
VIII. fraudar na execução do contrato, considerada esta a prática de qualquer ato destinado a obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública	30 (trinta) meses
IX. comportar-se de maneira inidônea, considerada esta a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como: frustrar ou fraudar o caráter competitivo do procedimento licitatório, agir em conluio ou em desconformidade com a lei, induzir deliberadamente a erro no julgamento, prestar informações falsas, apresentar documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de suas informações; e	30 (trinta) meses
X. cometer fraude fiscal	41 (quarenta) meses

14.1.7. Declaração de inidoneidade: Caberá 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

14.2. A CONCESSIONÁRIA deverá reconhecer os direitos do Tribunal, inclusive o direito de rescindi-lo unilateralmente, nos termos do art. 77 e seguintes da Lei nº 8.666/93, e em especial as que se seguem:

- a) o não cumprimento das cláusulas contratuais ou prazos;
- b) o cumprimento irregular das cláusulas contratuais ou prazos;
- c) a lentidão do seu cumprimento;

- d) a subcontratação total ou parcial do seu objeto, sem autorização do TRE-MT;
- e) o cometimento reiterado de faltas na sua execução;
- f) a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- g) a dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
- h) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato.

14.3. As sanções de advertência, suspensão temporária e de declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com a pena de multa, facultada a defesa prévia.

14.4. As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de impedimento de licitar e contratar com a União, a Licitante será descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste documento.

14.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

14.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

14.7. A pena de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, facultada a defesa prévia da CONCESSIONÁRIA no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da ciência do ocorrido.

14.7.1. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONCESSIONÁRIA ao TRE-MT, o valor não recolhido será considerado vencido e se tornará objeto de inscrição na Dívida Ativa, para posterior execução judicial.

14.8. Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a Administração reconsiderar sua decisão, dentro do mesmo prazo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA RESCISÃO

15.1. O inadimplemento das cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato, por parte da CONCESSIONÁRIA, assegurará ao CONCEDENTE o direito de rescindi-lo, mediante notificação através de ofício entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento, sem prejuízo do disposto na cláusula décima segunda.

15.2. Caberá rescisão administrativa, independentemente de qualquer processo judicial ou extrajudicial, quando:

- a) constar de relatório firmado pelo servidor designado para acompanhamento e fiscalização deste Contrato à comprovação de dolo ou culpa da CONCESSIONÁRIA, referente ao descumprimento das obrigações ajustadas;
- b) constar do processo, a reincidência da CONCESSIONÁRIA em ato faltoso, com esgotamento de todas as outras sanções previstas;
- c) ocorrer atraso injustificado, a juízo do CONCEDENTE, na execução dos serviços;
- d) houver subcontratação total ou parcial do objeto deste Contrato, sem a autorização do CONCEDENTE, associação da CONCESSIONÁRIA com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, que afetem a boa execução do presente instrumento;
- e) ocorrerem razões de relevante interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pelo CONCEDENTE;
- f) ocorrer caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução deste Contrato;
- g) houver ausência dos pressupostos e condições exigidas na licitação;
- h) ocorrer falência, dissolução ou liquidação da CONCESSIONÁRIA;
- i) ocorrer as demais infrações previstas na Lei nº. 8.666/93;
- j) caso a Administração obtenha preços e condições mais vantajosas, poderá, a seu critério, rescindir unilateralmente o contrato

15.3. Pode ocorrer rescisão amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no Procedimento Administrativo, desde que haja conveniência para o CONCEDENTE, devidamente justificada.

15.4. A rescisão amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

15.5. A rescisão judicial ocorrerá nos termos da legislação pertinente à espécie.

15.6. Caso a CONCESSIONÁRIA não possua interesse em continuar ofertando o serviço, ela deverá expor suas razões à administração desta Casa para análise com antecedência mínima de 90 (noventa) dias a contar da data de protocolização do documento.

15.6.1. O cumprimento do que dispõe o subitem 15.6 é formalidade essencial para a apreciação inicial das razões a serem apresentadas pela CONCESSIONÁRIA.

15.7. A rescisão judicial ocorrerá nos termos da legislação pertinente à espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA VEDAÇÕES

16.1. Fica vedada, no decorrer da execução contratual, a contratação de cônjuge, companheiro ou de parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau de servidor, ativo ou inativo há menos de 5 (cinco) anos, ou de ocupantes de cargo em comissão ou função de confiança, do quadro de pessoal da CONCEDENTE, de modo a não configurar nepotismo no serviço público, sob as penas da lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DAS PRERROGATIVAS

17.1. A CONCESSIONÁRIA reconhece os direitos do CONCEDENTE, relativos ao presente Contrato e abaixo elencados:

- a) modificá-lo, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades do interesse público;
- b) extingui-lo, unilateralmente, nos casos especificados no inciso I do artigo 79 da Lei n.º 8.666/93;
- c) aplicar as sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;
- d) fiscalização da execução do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA SUJEIÇÃO DAS PARTES

18.1. A presente contratação obedecerá ao estipulado neste instrumento, aos preceitos da Lei nº 10.520/2002, de 17/07/2002 e do Decreto nº 5.450/2005 e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666/1993, à qual se encontra vinculado, bem como às disposições constantes dos documentos adiante enumerados, que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste Contrato, no que não o contrariem:

18.1.1. Edital do Pregão nº ____/2018, o Termo de Referência e seus Anexos acostados ao Processo Administrativo nº _____;

18.1.2. Proposta da CONCESSIONÁRIA, com os documentos que a integram.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA ALTERAÇÃO

19.1. Este contrato poderá ser alterado na ocorrência dos fatos estipulados no artigo 65, da Lei n.º 8.666/93, alterada pelas Leis nºs 8.883/1993 e 9.648/1998, e no Decreto nº 5.450/2005.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DA DOCUMENTAÇÃO

20.1. Durante a execução deste contrato, a CONTRATADA deverá manter a regularidade fiscal e as condições de habilitação exigidas no certame, em especial:

20.1.1. Manter os documentos comprobatórios de regularidade para com a Seguridade Social - CND (Certidão Negativa de Débito) e CRF

(Certificado de Regularidade do Fundo/FGTS), bem como a Certidão Negativa de Débito Trabalhista – CNDT, devidamente, atualizados no SICAF, durante toda vigência do Contrato, bem assim as demais condições de habilitação.

20.1.2. Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, cíveis, penais, comerciais, fiscais, previdenciários e aqueles decorrentes de acidentes de trabalho de seus empregados, no desempenho de seus serviços ou em conexão com eles. Não há entre o TRE/MT e os empregados da Concessionária qualquer vínculo empregatício. A inadimplência da Concessionária, em relação a esses encargos, não transfere para o TRE/MT a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto ora contratado. Para comprovar isto, a Concessionária deverá apresentar, mensalmente, ao Concedente a comprovação de recolhimento do INSS e do FGTS destes, bem como a folha de pagamento, devidamente quitada e relativa ao mês antecedente.

20.1.3. Apresentar o Alvará de Funcionamento, emitido pelo órgão competente municipal, referente ao local de funcionamento da Concessionária.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DA PUBLICAÇÃO

21.1. Incumbirá ao CONCEDENTE providenciar, à sua conta, a publicação do extrato deste Contrato e de seus eventuais Termos Aditivos, no Diário Oficial da União, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias contados daquela data, em conformidade com o art. 61, parágrafo único da Lei nº. 8.666/1993.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. Para dirimir as questões oriundas do presente Contrato, será competente o foro da Seção Judiciária da Justiça Federal desta Capital.

E, para firmeza, como prova de haverem, entre si, ajustado e contratado, depois de lido e achado conforme, é firmado o presente Contrato pelas partes e pelas testemunhas abaixo, que a tudo assistiram, dele sendo extraídas 03 (três) cópias de igual teor e forma, necessárias para a sua publicação e execução.

Cuiabá/MT, de outubro de 2018.

CONCEDENTE

CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS

Observação: imprimir os anexos