



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA
Comissão Permanente de Licitação**

TOMADA DE PREÇOS N.º 01/2011

A COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL do TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ, nomeada através da Portaria T.J. n.º 076/2011 de 31/01/2011, alterada pelas Portarias T.J. n.º 783/2011 de 09/06/2011, T.J. n.º 793/2011 de 17/06/2011 e T.J. n.º 937/2011 de 12/07/2011, torna público para o conhecimento dos interessados, que receberá os documentos de habilitação e propostas para o objeto desta licitação, do tipo **MAIOR VALOR DE REFERÊNCIA**, mediante as condições estabelecidas no presente instrumento convocatório, que se subordina às normas gerais da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, com alterações introduzidas pelas Leis n.ºs 8.883/1994, 9.648/1998 e 9.854/1999.

O presente Edital é composto de 8(oito) folhas e dos seguintes anexos:

ANEXO 1 – PROJETO BÁSICO

ANEXO 2 – CARDÁPIO

ANEXO 3 – CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DE AVALIAÇÃO TÉCNICA

ANEXO 4 – TABELA PARA O CÁLCULO DO VALOR DE REFERÊNCIA

ANEXO 5 – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INTERESSE

ANEXO 6 – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

ANEXO 7 – MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

ANEXO 8 – MINUTA DO TERMO DE CONCESSÃO

1. DO LOCAL, DATA E HORÁRIO DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES.

Os documentos e propostas serão recebidos, pela CPL, em sessão pública:

a) às **14:00 horas (horário de Brasília)**;

b) do dia **17 de outubro de 2011**;

c) na Sala de Reunião da Comissão Permanente de Licitação, do TJCE.

2. DO OBJETO

A presente licitação tem como objeto a **Contratação de empresa interessada na exploração de serviços de restaurante e lanchonete, mediante concessão administrativa de uso, em área localizada nas dependências do Edifício Sede do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará e fornecimento de refeições diretamente ao Poder Judiciário, conforme discriminado nos anexos deste edital.**

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderá participar desta Licitação toda e qualquer pessoa jurídica devidamente habilitada a atender o objeto desta Tomada de Preços e que satisfaça a todos os requisitos constantes deste EDITAL.

3.2. É vedada a participação de consórcio de empresas.

3.3. Não será habilitada a empresa que tenha sido declarada inidônea por qualquer órgão da Administração Pública ou esteja cumprindo suspensão do direito de licitar e de contratar com os mesmos órgãos.

4. DA HABILITAÇÃO – ENVELOPE “A”.

4.1. Para a habilitação, os licitantes interessados deverão entregar à CPL, na sessão de recebimento das propostas, um envelope fechado e lacrado com as seguintes inscrições:

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS N.º _____/2011
ENVELOPE “A” - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
PROPONENTE:
QUANTIDADE DE FOLHAS:

O envelope sobredito deverá conter a documentação abaixo relacionada que deverá estar com o prazo de validade em vigor na data marcada para o recebimento do mesmo e poderá ser apresentada em original ou cópia autenticada, **NÃO SENDO ACEITA AUTENTICAÇÃO ELETRÔNICA**. A referida documentação integrará os autos do Processo e não será devolvida aos licitantes.

4.2. Habilitação Jurídica

4.2.1. *Procuração pública ou particular*, no caso da firma licitante enviar representante não qualificado no contrato ou estatuto, para fins de licitação;

4.2.2. *Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor*, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado da ata da assembleia que elegeu seus atuais administradores.

4.3. Regularidade Fiscal

4.3.1. *Comprovante de inscrição e regularidade no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ)*;

4.3.2. *Certidão Negativa de Débito com a Fazenda Estadual* do domicílio ou sede do licitante;

4.3.3. *Certidão Negativa de Débito com a Fazenda Municipal* do domicílio ou sede do licitante;

4.3.4. *Certificado de Regularidade do FGTS – (CRF)*;

4.3.5. *Certidão Negativa de Débitos relativos às contribuições Previdenciárias e às de Terceiros (CND do INSS)*;

4.3.6. *Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal*, relativo ao domicílio ou sede do licitante, perante seu ramo de atividade e compatível com o objeto sob licitação;

4.3.7. *Certificado de Registro Cadastral – CRC*, expedido pela Secretaria de Planejamento e Gestão do Estado do Ceará - SEPLAG, ou documento similar expedido pelo órgão competente do domicílio fiscal do licitante, que comprove estar o licitante cadastrado para o exercício dos serviços objeto deste certame;

4.3.7.1. A Comissão verificará a situação do licitante no CRC. Caso o mesmo esteja com algum documento vencido, deverá apresentá-lo juntamente com os documentos de habilitação, sob pena de inabilitação.

4.3.8. *Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União*, emitida pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional e pela Secretaria da Receita Federal do Brasil.

4.3.9. *Declaração de Elaboração Independente de Proposta*, conforme modelo constante no Anexo 06.

4.3.10. Declaração do licitante, comprovando o fiel cumprimento das recomendações determinadas pelo art. 7, inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo constante no Anexo 07 – *Declaração de que não emprega menor*.

4.3.11. *Declaração do licitante, se couber, de tratar-se de ME ou EPP, que tem interesse no uso da prerrogativa* e que não se enquadra em nenhuma das hipóteses descritas no § 4º do artigo 3º da referida lei, conforme modelo no Anexo 05.

4.4. Qualificação Técnica

- 4.4.1. Alvará de funcionamento da sede da empresa;
- 4.4.2. Comprovante de registro no Conselho Regional de Nutrição – CRN;
- 4.4.3. Comprovação de autorização de funcionamento junto à Vigilância Sanitária e ao Corpo de Bombeiros;

4.5. Qualificação Econômico – Financeira

- 4.5.1. *Certidão Negativa de falência ou concordata*, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, no máximo 90 dias antes da data de recebimento dos envelopes, ou dentro do prazo de validade.
 - 4.5.2. O *capital social integralizado mínimo de 10%(dez por cento)* do valor global anual estimado para gasto com refeições a pessoal autorizado, comprovados através de Ato Constitutivo da Sociedade, aditivo ao Contrato ou, ainda, através do último Balanço Patrimonial e demonstrativos contábeis, já exigíveis na forma da lei.
- 4.6. A documentação apresentada em qualquer processo de fotocópia deverá ser, obrigatoriamente, autenticada em Cartório oficial, sob pena de, não o fazendo, serem consideradas inabilitadas no presente processo licitatório, conforme Provimento n.º 006/97 do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará, **NÃO SENDO ACEITA AUTENTICAÇÃO ELETRÔNICA.**
- 4.7. Os documentos de habilitação disponibilizados pelos Órgãos competentes, emitidos por meio eletrônico, através da rede mundial de computadores (*internet*), para fins de julgamento, serão considerados originais, não necessitando de autenticação notarial. Outrossim, se os mesmos forem apresentados através de cópias xerográficas, estas deverão obrigatoriamente ser autenticadas em cartório.
- 4.8. No caso de Certidão fornecida via rede mundial de computadores (*internet*), estará a validade da mesma condicionada à verificação de autenticidade através dos sites oficiais.
- 4.9. A Comissão poderá também, solicitar originais de documentos já autenticados para fins de verificação, sendo a empresa obrigada a apresentá-los no prazo de 48(quarenta e oito) horas, contadas a partir da solicitação, sob pena de, não o fazendo, ser inabilitada.
- 4.10. Dentre os documentos exigidos para habilitação, aqueles que possuírem prazo de vencimento, deverão estar dentro da validade estipulada na própria certidão, por ocasião da abertura dos envelopes de habilitação.
- 4.11. Todas as certidões negativas apresentadas deverão comprovar a quitação com os tributos pertinentes, as que se encontram positivas só serão acatadas se tiverem o mesmo valor das negativas.
- 4.12. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, esta deverá apresentar todos os documentos exigidos para efeito de comprovação da regularidade fiscal, mesmo que estes apresentem alguma restrição, conforme determina o art. 43, da Lei Complementar 123, de 14/12/2006;
- 4.12.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal da microempresa ou empresa de pequeno porte, será assegurado o prazo de 2(dois) dias úteis, contados da data em que o proponente foi declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para a regularização da situação que deu causa à restrição;
 - 4.12.2. A não regularização no prazo previsto no subitem anterior, implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital;

5. DA PROPOSTA – ENVELOPE “B”

- 5.1. A proposta deverá ser entregue à CPL assinada pelo representante legal e rubricada em todos os papéis componentes da mesma, em envelope fechado e lacrado, o qual conterá as seguintes indicações:

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS N.º _____/2011**

ENVELOPE "B" – PROPOSTA

PROPONENTE:

QUANTIDADE DE FOLHAS:

- 5.2. A proposta deverá estar datada, datilografada ou editada por computador, apresentada em 01(uma) via, original, em papel timbrado do licitante, sem alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas.
- 5.3. O preço do objeto licitado deverá ser expresso em Real, em valores unitários, totais e o global, descritos numericamente e o último por extenso, prevalecendo, em caso de discordância, o valor por extenso.
- 5.4. Os licitantes deverão observar o que estabelece o parágrafo 3º do art. 44 da Lei 8.666/93.
- 5.5. No valor da proposta, deverão estar inclusos todos os custos dos serviços, tais como: materiais, mão-de-obra, encargos sociais e fiscais, impostos/taxas, despesas administrativas, transportes, seguros, lucro e etc.
- 5.6. A não discriminação, na proposta, de serviços e/ou materiais previstos no Projeto Básico, não exime o licitante da responsabilidade de executá-la e/ou fornecê-los, arcando com as despesas correspondentes que não constem na proposta, não os tendo questionado formalmente anteriormente à data marca para entrega das propostas.
- 5.7. A(s) licitante(s) deverá(ão) estudar minuciosamente o projeto básico antes da abertura da licitação pelo que, em caso de adjudicação, estará(ão) obrigada(s) a segui-lo sem margem para alegativa do desconhecimento destes.

6. DO PROCESSAMENTO, DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DOS DOCUMENTOS E DAS PROPOSTAS.

- 6.1. Compete exclusivamente à CPL avaliar os méritos dos documentos e das informações prestadas, bem como julgar a capacidade técnica, econômica e financeira de cada proponente e a exequibilidade das propostas apresentadas.
- 6.2. O recebimento dos documentos e das propostas será feito no dia, hora e local previstos neste Edital. Em caso de antecipação, retardamento ou decretação de feriado que coincida com a data designada para abertura do procedimento, esta se deslocará para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local antes determinados.
- 6.3. Em sessão pública à qual poderão comparecer os proponentes e demais pessoas que quiserem assistir ao ato de recebimento e abertura dos documentos e propostas, a Comissão Permanente de Licitação receberá envelopes, contendo a documentação (Envelope "A") e propostas (Envelope "B"), devidamente lacrados, os quais serão numerados de acordo com a ordem de apresentação das credenciais dos representantes dos licitantes à Presidente da Comissão Permanente de Licitação.
- 6.4. Recebidos os envelopes "A" – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO e "B" – PROPOSTA, proceder-se-á, em sessão pública, à abertura dos envelopes "A" – referentes à documentação, conferindo-se a mesma na forma exigida pelo EDITAL, sendo a documentação rubricada pela CPL e por 02(dois) representantes dos proponentes, indicados pelos licitantes presentes, os quais rubricarão todas as folhas das propostas apresentadas.
- 6.5. A Comissão poderá, ao seu exclusivo critério, proclamar, na mesma reunião, o resultado da habilitação, ou convocar outra para esse fim, ficando cientificados os interessados.
- 6.6. Transcorrido o prazo sem interposição de recursos, ou tendo havido desistência expressa, ou, ainda, após o julgamento dos recursos interpostos, a CPL procederá à abertura dos envelopes "B", contendo as propostas dos licitantes habilitados, em dia, hora e local designados.
- 6.7. Após o conhecimento dos preços das propostas dos licitantes, do seu exame e do desenrolar de todos os atos, será lavrada ATA circunstanciada em sessão, a qual será assinada pela Comissão e pelos licitantes.
- 6.8. No caso de empate previsto no Art. 44 § 1º da Lei Complementar 123/2006, a micro empresa ou empresa de pequeno porte que **tenha declarado em sua habilitação tratar-se de ME ou EPP, que tem interesse no uso da prerrogativa**, e que não se enquadra em nenhuma



das hipóteses descritas no § 4º do artigo 3º da referida lei, após a divulgação da classificação das propostas, será convocada sucessivamente, se for o caso, para apresentação de sua(s) nova(s) proposta(s) e terá(ão) o prazo de dois dias úteis para apresentação da mesma.

- 6.9. Após a entrega da documentação e das propostas, não cabe desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente aceito pela Comissão.
- 6.10. O representante do licitante, assim credenciado através de procuração, contrato ou documento equivalente, terá amplos poderes para tomar quaisquer decisões sobre a licitação, inclusive, quanto à desistência de interposição de recursos, durante a sessão de abertura dos invólucros.
- 6.11. A cada divulgação pela CPL das decisões de habilitação ou classificação das propostas, fica aberto o prazo recursal, na forma do art. 109 da Lei 8.666/93.

7. DO JULGAMENTO

- 7.1. A Comissão julgará as propostas, atendendo sempre os critérios aqui estabelecidos, desclassificando as que não os satisfizerem.
- 7.2. Não serão tomadas em consideração vantagens não previstas neste Edital, nem ofertas de acréscimo sobre a proposta de maior valor.
- 7.3. A proposta vencedora será a mais vantajosa para o TJCE levando em consideração o **maior valor de referência** (utilizando fórmula constante no Anexo 4).
- 7.4. Os valores estimados para o gasto anual com fornecimento de refeições a pessoal autorizado pelo TJCE é de:
 - 7.4.1 **R\$ 45.360,00 (quarenta e cinco mil, trezentos e sessenta reais).**
- 7.5. Serão rejeitadas de pronto as propostas incompletas em virtude de omissões ou insuficiência de informações, bem como aquelas que contenham limitações ou condição substancial contrastante com as disposições deste Edital.
- 7.6. De conformidade com parecer da CPL, **não constituirá causa de desclassificação da proponente a irregularidade formal** que não afete o conteúdo ou a idoneidade da proposta e/ou documentação.
- 7.7. No caso de empate entre duas ou mais propostas de maior valor e após obedecido o disposto nos incisos I e II do parágrafo 2º do art. 3º, da Lei nº 8.666/93, a classificação se fará, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.
- 7.8. O resultado da licitação será divulgado através de Mapa de classificação, assinado pelos membros da Comissão, do qual constará a ordem de classificação dos licitantes.

8. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

- 8.1. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital o licitante que não o fizer em até **02 (dois) dias úteis** antecedentes à data fixada para abertura dos envelopes de propostas. Não serão reconhecidos pedidos de impugnação encaminhados via fax símile, *e-mail* e/ou telegrama.
- 8.2. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da lei, devendo protocolar o pedido em até 5(cinco) dias úteis antes da data fixada para abertura dos envelopes de habilitação.
- 8.3. Caberá à Comissão de Licitação responder à impugnação em até 3(três) dias úteis.

9. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- 9.1. O proponente que desejar recorrer contra decisões da Comissão no que se refere a habilitação ou inabilitação de licitante ou com relação a julgamento das propostas, poderá fazê-lo, sendo-lhe concedido o prazo de **5 (cinco) dias úteis** para apresentar por escrito as razões do recurso. Os demais licitantes ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr o término do prazo do recorrente;

- 9.2. Fica assegurada aos licitantes vista imediata dos autos do processo, com a finalidade de subsidiar a preparação de recursos e de contrarrazões. Os referidos autos estarão disponíveis na sala da Comissão de Licitação do TJCE;
- 9.3. Não serão conhecidos os recursos intempestivos, nem acolhidas razões ou contrarrazões enviadas via fax símile, e-mail e/ou telegrama;
- 9.4. Não serão conhecidos os recursos apresentados fora do prazo legal ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente;
- 9.5. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente;
- 9.6. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 9.7. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados, por meio de comunicação via fax-símile/e-mail.

10. DOS PRAZOS

- 10.1. A contratação se efetivará através de Termo de Concessão - minuta anexa - e deverá ser assinado pela PROPONENTE VENCEDORA no prazo de **5(cinco)** dias úteis, contados da data da convocação expedida pelo TJCE para este fim;
- 10.2. Decorrido esse prazo, o não comparecimento do LICITANTE VENCEDOR implicará aplicação da sanção prevista em Lei, podendo o TJCE convidar, sucessivamente, por ordem de classificação, os demais licitantes, desde que se sujeitem às mesmas condições propostas pelo primeiro classificado;
- 10.3. Deverão ser providenciadas as instalações de máquinas e equipamentos do restaurante e deverá ser dado início ao funcionamento no prazo máximo de **10(dez) dias** após a assinatura do instrumento do contrato.
- 10.4. A concessão inicial terá vigência de 12(doze) meses, iniciando-se na data da assinatura, podendo ser prorrogada a critério das partes, de acordo com a Lei 8.666 de 23 de junho de 1993 e suas alterações, limitada a duração de 60(sessenta) meses;
- 10.5. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a **60(sessenta) dias**, contados da data de sua apresentação.
- 10.6. O atraso injustificado na execução dos serviços implicará na aplicação das sanções previstas neste Edital.

11. DA ADJUDICAÇÃO

- 11.1. A adjudicação do objeto da licitação será feita à empresa classificada em primeiro lugar, segundo o critério aqui estabelecido, e será formalizada através de contrato, em regime de empreitada por preço global.
- 11.2. A adjudicação da presente licitação à empresa vencedora será efetivada mediante termo circunstanciado, obedecida a ordem classificatória, após ultrapassado o prazo recursal.
- 11.3. A adjudicação se completará através da celebração contratual com o licitante vencedor.
- 11.4. Após a homologação do julgamento desta licitação pela autoridade competente, o licitante cuja proposta tenha sido vencedora será convocado, e terá o prazo de 05(cinco) dias para comparecer ao Tribunal de Justiça do Ceará, para assinatura do termo de concessão.

12. DA VARIAÇÃO DO VALOR CONTRATUAL

- 12.1. O preço do fornecimento por quilo de alimentos admite reajuste, observado o intervalo mínimo de um ano;
- 12.2. Os preços das refeições, lanches, sucos, água, cafés e de todos os demais produtos comercializados, deverão ser compatíveis com a média dos valores praticados em estabelecimentos similares localizados na região, respeitando-se os valores máximos para os itens que compõem a tabela constante do Anexo 4 e poderão ser reajustados

anualmente, desde que devidamente justificados, levando-se em consideração o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA e/ou legislação correlata.

12.3 Deverá ser concedido desconto de 10%(dez por cento) nas refeições e lanches fornecidos diretamente ao Poder Judiciário – pessoal autorizado.

13. DO PAGAMENTO

13.1. Os pedidos de pagamento referentes às refeições porventura fornecidas a pessoal autorizado pelo CONCEDENTE, deverão ser realizados até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao do fornecimento, mediante requerimento e apresentação de Notas Fiscais discriminatórias lanches e refeições efetivamente fornecidos e seu pagamento poderá ser efetuado até o último dia útil desse referido mês. As notas fiscais deverão ser emitidas em nome do Fundo Especial de Reparcelamento e Modernização do Poder Judiciário – FERMOJU, CNPJ 41.655.846/0001-47.

13.2. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a depositar no banco e conta indicados pelo CONCEDENTE, o valor da parcela mensal da contraprestação, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao da exploração da atividade e uso do espaço. No primeiro mês de vigência do contrato, a contraprestação deverá ser proporcional aos dias de funcionamento. Após o pagamento, deve a CONCESSIONÁRIA apresentar cópia do comprovante de depósito à Comissão de Gestão e Fiscalização, para controle.

13.3. Nenhum pagamento será efetuado ao licitante vencedor enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

14. DOS RECURSOS FINANCEIROS

14.1. Os recursos financeiros correrão por conta do Fundo Especial de Reparcelamento e Modernização Judiciária – FERMOJU, tendo como fonte dos recursos os recursos próprios, nas seguintes dotações orçamentárias:

FERMOJU: 04200001.02.061.400.21234.22.33903000.70.0.00

15. DAS MULTAS, SANÇÕES E DOS RECURSOS

15.1. A LICITANTE VENCEDORA sujeitar-se-á em caso de inadimplemento de suas obrigações, às seguintes penalidades que poderão ser aplicadas de forma distinta ou cumulativa, sem prejuízo de sua responsabilidade civil e criminal:

15.1.1. Advertência;

15.1.2. MULTA de 15% (quinze por cento) sobre o valor anual estimado para gastos com refeições a pessoal autorizado, pela recusa da adjudicatária em assinar o termo de concessão dentro do prazo de 5(cinco) dias úteis, contados da data da notificação feita pelo TJCE;

15.1.3. MULTA de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) sobre o valor anual estimado para gastos com refeições a pessoal autorizado, por cada dia de não funcionamento;

15.1.4. MULTA de 1% (um por cento) por dia, sobre o valor anual estimado para gastos com refeições a pessoal autorizado, quando da prática de preço abusivo e, em caso de reincidência o valor da multa deverá ser duplicado;

15.1.5. MULTA de 1% (um por cento) por dia, sobre o valor anual estimado para gastos com refeições a pessoal autorizado, quando constatada pela fiscalização a má qualidade da alimentação servida no *self-service* e/ou lanchonete;

15.1.6. MULTA de 0,3% (três décimo por cento) por dia, sobre o valor da contraprestação mensal, por atraso de até 30 (trinta) dias do pagamento da mesma;

15.1.7. MULTA de 20% (vinte por cento) sobre o valor da contraprestação mensal, por atraso superior a 30 (trinta) dias do pagamento da mesma;

15.1.8. Indenização a preço de mercado, pela danificação ou extravio de qualquer equipamento e/ou dependências cedidos;

15.1.9. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2(dois) anos;

15.1.10. RESCISÃO

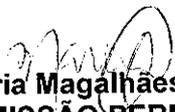
Nos casos previstos no art. 78 da Lei N.º 8.666/93.

- 15.2. A inexecução total ou parcial da Concessão inclusive a sua transferência total ou parcial a outra empresa, sem prévio assentimento do TJCE, ensejará sua anulação com as consequências previstas neste Edital
- 15.3. Das decisões proferidas pela Comissão de Licitação, caberão os recursos previstos no Art. 109 da Lei Nº 8.666/93.
- 15.4. Os recursos previstos no Art. 109, inciso I da Lei 8.666/93 deverão ser obrigatoriamente apresentados, em seu estado original, devidamente protocolados no TJCE, observado o prazo recursal, visando a instruir o respectivo processo licitatório.

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 16.1. É facultada à Comissão Permanente de Licitação do TJCE, em qualquer fase da Licitação, promover diligências destinadas a esclarecer a instrução do processo.
- 16.2. A presente licitação poderá ser anulada em qualquer tempo, desde que seja constatada ilegalidade no processo e/ou no seu julgamento, ou revogada por conveniência da Administração, por decisão fundamentada, em que fique evidenciada a notória relevância de interesse do Estado, sem que caiba aos licitantes qualquer indenização.
- 16.3. A homologação da presente Licitação é competência da Presidência do TJCE, conforme dispõem os Artigos 43, inciso VI, da Lei Nº 8.666 de junho de 1993.
- 16.4. A CPL **poderá** conceder tolerância de até **15(quinze) minutos** após a hora marcada para o início da licitação. A partir de então não será permitido o recebimento de qualquer documentação.
- 16.5. Os casos omissos deste Edital serão resolvidos pela Comissão Permanente de Licitação, nos termos da legislação pertinente.
- 16.6. Todo documento deverá ser apresentado na sua forma original ou através de cópia autenticada, não sendo aceitas autenticações eletrônicas.
- 16.7. Para maiores esclarecimentos, os interessados poderão dirigir-se à Comissão Permanente de Licitação, no horário de 08:00 às 18:00h, de segunda a sexta-feira, na sede do TJCE, ou por meio dos telefones (85)3207-7100, 3207-7954 ou 3207-7098, bem como poderão obter cópia integral do presente Edital, mediante o recolhimento das custas referentes à sua reprodução gráfica, ou seja, R\$ 0,10 (dez centavos de real) por página ou pelo site www.tjce.jus.br.
- 16.8. A CPL poderá, a qualquer tempo, antes da data limite para a apresentação das propostas, introduzir aditamentos, modificações ou revisões nesta Tomada de Preços, na forma de adendo(s), de acordo com o disposto no art. 21 § 4º da Lei 8.666/93, o(s) qual(ais) será(ao) divulgado por meio do portal do Tribunal de Justiça na Internet (www.tjce.jus.br).

Fortaleza-CE, aos 27 de setembro de 2011.


Márcia Maria Magalhães Chrisóstomo
PRESIDENTE DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO 1

PROJETO BÁSICO

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação consiste na concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de restaurante/lanchonete, parcialmente equipado, medindo aproximadamente 247,63m², localizado no edifício-sede do Tribunal de Justiça, visando à exploração de serviços de restaurante e lanchonete, para fornecimento de refeições por quilo, tipo *self-service*, prato feito e lanches, por empresa especializada no ramo de refeições transportadas, com fornecimento de refeições diretamente ao Poder Judiciário.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de restaurante/lanchonete se justifica pela importância de possibilitar aos magistrados, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes deste Tribunal de Justiça, a alternativa de realizarem as suas refeições e lanches sem se deslocarem do prédio, proporcionando maior comodidade, economia de tempo e ausência de custo com deslocamento. Além disso, o prédio conta com espaço reservado para funcionamento de restaurante/lanchonete, o qual deve cumprir a sua função.

3. DA VIGÊNCIA

3.1. A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura, renovável de conformidade com o art. 57, II, da Lei n. 8.666/93 e suas alterações.

4. QUANTIDADES DE REFEIÇÕES PREVISTAS NO RESTAURANTE

4.1. A demanda média desse tipo de serviço é de aproximadamente 400(quatrocentas) pessoas para o serviço de *self service* e 50(cinquenta) pratos-feitos, considerando-se a frequência média registrada, levando-se em consideração, inclusive a diminuição na frequência, ocasionada pela inauguração do restaurante existente no Centro de Convivência do Servidor, sem que esse quantitativo venha a constituir qualquer compromisso futuro por parte do Tribunal de Justiça.

5. LOCAL DOS SERVIÇOS

5.1. O fornecimento dos lanches e das refeições ocorrerá nas dependências da sede do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará, localizado na Av. Ministro José Américo S/N, Cambéba, Fortaleza, Ceará, sendo vedado o fornecimento em local diverso, evitando-se, assim, a cobrança de despesas com deslocamento.

6. DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES

6.1. O licitante vencedor deverá:

6.1.1. Receber as dependências e instalações mediante contrato de Concessão de Uso, após vistoria, e mediante Termo de Recebimento, cabendo-lhe instalar as suas expensas, balcão térmico com cubas de distribuição em número suficiente para acondicionar os pratos principais e as respectivas guarnições, balcões de atendimento, geladeiras, mesas e cadeiras, expositores de alimentos refrigerados e de alimentos aquecidos, microondas, liquidificador, balança digital/calculadora para pesagem de pratos/ refeições, devidamente regulada pelo INMETRO, outros equipamentos, materiais e utensílios necessários ao normal e regular funcionamento do restaurante.

6.1.2. Instalar as máquinas e equipamentos do restaurante e começar a funcionar, no prazo máximo de 10(dez) dias após a assinatura do instrumento do contrato.

6.1.3. Providenciar a disposição de mesas e cadeiras, na quantidade suficiente para atender a demanda, cuja composição e *layout* serão previamente submetidos à Comissão de Gestão e

Fiscalização designada para supervisionar a execução do contrato, para aprovação, devendo levar em conta a arquitetura do local.

6.1.4. Providenciar, às suas custas, a manutenção e reparo dos equipamentos disponibilizados pelo CONCEDENTE, através de firmas especializadas, cujos serviços deverão ser, preliminarmente, aprovados pela Secretaria de Administração. Caso algum equipamento esteja em reparo, deverá disponibilizar outro equivalente, de forma a não prejudicar o fornecimento das refeições e lanches.

6.1.5. Após o término do contrato, restituir as áreas exploradas em perfeito estado de conservação e de reutilização, devendo, necessariamente, pintar as dependências internas e ainda, apresentar o comprovante de quitação de todas as faturas de energia elétrica, bem assim, devolver os equipamentos e bens nas mesmas condições e quantidades em que lhe forem entregues, deixando as instalações da lanchonete e do restaurante em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento dos lanches e refeições.

6.1.6. Fornecer, às suas expensas, todos os utensílios e equipamentos de cozinha que se façam necessários para a prestação dos serviços, tais como: liquidificadores, espremedores de frutas, pratos, travessas, talheres em aço inoxidável, copos em vidro e descartáveis, xícaras, toalhas de mesa, bandejas, guardanapos de papel, balanças para pesar refeições, etc, além de balcões expositores para pratos frios e quentes.

6.1.7. Utilizar exaustores e/ou sistema de vedação, de forma a evitar a circulação de odores e fumaça pelo prédio do TJ.

6.1.8. Indenizar o CONCEDENTE por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens.

6.1.9. Tendo em vista se tratar de serviço de refeições transportadas, abster-se do uso de fogão nas dependências da CONCEDENTE, podendo utilizar-se a CONCESSIONÁRIA de grill, forno elétrico e microondas, para o preparo de lanches.

6.1.10. As benfeitorias incorporadas ao imóvel passarão à propriedade do CONCEDENTE, independentemente de indenização de qualquer natureza, retenção ou criação de outro direito para a CONCESSIONÁRIA;

7. DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

7.1. Restaurante e lanchonete deverão funcionar de 8 às 18 horas, de segunda a sexta-feira.

7.2. Em caráter especial, poderá ser solicitada à CONCESSIONÁRIA, com 48 horas mínimas de antecedência, a disponibilidade dos serviços em dias e horários diversos do estabelecido.

8. PREÇOS

8.1. Os preços das refeições, lanches, sucos, água, cafés e de todos os demais produtos comercializados, deverão ser compatíveis com a média dos valores praticados em estabelecimentos similares localizados na região, respeitando-se os valores máximos para os itens que compõem a tabela constante no Anexo 04 e poderão ser reajustados anualmente, desde que devidamente justificados, levando-se em consideração o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA e/ou legislação correlata. Caso seja verificada a prática de preços incompatíveis com os praticados no mercado, a Comissão de Gestão e Fiscalização poderá intervir, determinando a adequação dos valores.

8.2. Deverá ser concedido desconto de 10%(dez por cento) nas refeições e lanches fornecidos diretamente ao Poder Judiciário – pessoal autorizado.

9. FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AO PODER JUDICIÁRIO

9.1. O fornecimento de refeições diretamente ao Poder Judiciário somente poderá ser autorizada pela Secretaria de Administração e sua entrega será, obrigatoriamente, nas dependências da sede do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará, para que sejam evitadas cobranças decorrentes de eventual deslocamento para entrega.

10. ESTIMATIVA DE CUSTOS

10.1. De acordo com estudo de demanda realizado, estima-se um gasto anual de **R\$ 45.360,00 (quarenta e cinco mil, trezentos e sessenta reais)**, referente ao fornecimento de refeições diretamente ao Poder Judiciário.

11. VALOR DA CONCESSÃO

11.1. O valor da concessão de uso não poderá ser inferior a R\$ 1.520,00 (hum mil, quinhentos e vinte reais) mensais.

12. TRANSPORTE DOS ALIMENTOS

12.1. Os alimentos que exijam cozimento, grelha e/ou fritura deverão ser preparados nas dependências da licitante e transportados, até o restaurante do TJCE, devidamente acondicionados em *containers* isotérmicos, conhecidos como *hot box*, de modo que sejam respeitadas as condições de higiene e segurança previstos na legislação aplicável e cheguem até os consumidores com o máximo de preservação do valor nutricional. O transporte deverá ser feito pela frota de veículos da licitante, sem qualquer custo para o CONCEDENTE;

13. EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

13.1. As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

13.2. Os balcões expositores do alimento devem dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

14. LIMPEZA E DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

14.1. Toda a área do restaurante/lanchonete, bem como mesas e cadeiras, deverão ser limpas sistematicamente durante o funcionamento, notadamente nos horários de maior movimento, cuidando-se para não incomodar os usuários.

14.2. Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio de higiene adequada das mãos e pelo uso de toucas, luvas descartáveis e outros equipamentos que preservem os alimentos de qualquer contaminação.

14.3. Retirar, diariamente ou quantas vezes forem necessárias, o lixo resultante de suas atividades, acondicionado em sacos plásticos apropriados, observando, ainda, o descarte em separado de lixo orgânico e não orgânico, de acordo com as normas sanitárias pertinentes, notadamente a disposição final dos resíduos sólidos observará, dentre outras, as diretrizes estabelecidas na Lei Estadual nº 13.103/01, além do disposto na Lei Municipal 8.408/99, tudo às suas expensas e, em hipótese alguma, acumulá-lo nas dependências do Tribunal de Justiça.

14.4. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha.

14.5. Impor aos seus empregados o máximo asseio, apresentação pessoal e urbanidade no trato com usuários do restaurante/lanchonete, devendo sua apresentação se dar com uniforme composto de gorro ou touca, calça comprida ou saia, camisa ou blusa, avental ou jaleco, luvas e botas.

14.6. Providenciar, às suas expensas, trimestralmente e, se necessário, em prazo menor, no âmbito da área destinada ao restaurante/lanchonete, dedetização, desratização e desinsetização, a fim de se evitar contaminação dos alimentos, sem que estes procedimentos prejudiquem sua composição, apresentando, até 48 (quarenta e oito) horas após tais providências, os respectivos comprovantes.

15. PESSOAL PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

15.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter, em seu quadro de funcionários, nutricionista responsável, dentre suas atividades características, pela elaboração do cardápio e pela supervisão das atividades do restaurante/lanchonete.

15.2. Credenciar, por escrito, junto à Secretaria de Administração do TJCE, preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a CONCESSIONÁRIA em tudo que se relacione à execução e supervisão dos serviços, inclusive fornecendo número de telefone celular e email para comunicação.

15.3. Manter o seu pessoal devidamente uniformizado e identificado por crachá, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, devendo substituir imediatamente qualquer de seus empregados ou prepostos que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares da concedente ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários.

15.4. Dimensionar a quantidade de funcionários necessária à prestação de serviços com a qualidade necessária.

15.5. Manter, em lugar visível, e devidamente atualizado, quadro com a relação nominal, dados pessoais de identificação e carteira de saúde dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto deste contrato.

15.6. Eventuais alterações ou substituições no quadro de empregados deverão ser comunicadas por escrito.

15.7. Assumir total e exclusivamente a responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com os seus empregados, na prestação dos serviços objeto do contrato, sejam decorrentes da Legislação Trabalhista, Social e Previdenciária, incluídas as indenizações por eventuais acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e/ou ocupacional, independentemente de terem ocorrido nas dependências da CONCEDENTE.

15.8. Apresentar ao TJCE, quando da assinatura do Termo de Concessão de Uso, relação contendo o nome e cargo de todos os empregados contratados para a prestação dos serviços nas dependências do prédio.

15.9. Manter empregados em número suficiente para atender satisfatoriamente as operações do restaurante e lanchonete, bem como as eventuais variações do número de refeições e aumento dos serviços de lanchonete.

15.10. Providenciar para que todos os empregados sejam portadores de atestado de saúde atualizado, quando da assinatura do Termo de Cessão de Uso e de necessárias renovações, devendo apresentá-los sempre que solicitado pelo CONCEDENTE.

15.11. Substituir, de imediato, preposto ou empregados vinculados ao Termo de Cessão de Uso, cuja conduta, a critério do CONCEDENTE, evidencie-se inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços, ou que, por qualquer motivo, não satisfaça as condições requeridas à natureza dos serviços.

15.12. Informar ao CONCEDENTE, por escrito, por intermédio da Secretaria de Administração, sempre que houver substituição de empregado ou preposto.

16. DAS RESPONSABILIDADES

16.1. Caberá à CONCEDENTE:

16.1.1. Proporcionar instalações físicas adequadas à prestação dos serviços na área de alimentação para recebimento, armazenamento, manipulação, preparação, descarte, sanitários e vestiários.

16.1.2. Fornecer ramal de telefone apenas para comunicação interna.

16.1.3. Arcar com despesas de água e esgoto das dependências onde funcionará o restaurante/lanchonete;

16.1.4. Permitir o acesso dos empregados da licitante vencedora às instalações do restaurante para abastecimento, deslocamento de pessoal e tudo mais que for necessário para o bom andamento dos serviços, nos dias úteis, de 8 às 18 horas e, dos fornecedores, das 9 às 17 horas. Qualquer modificação neste horário dependerá de prévio acordo entre as partes.

16.1.5. Comunicar à CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, o funcionamento do restaurante em dias de sábado e domingos, devido ao surgimento de alguma atividade ou evento em horário extraordinário, bem assim as hipóteses de não haver expediente nas dependências da sede do CONCEDENTE nos feriados/ponto facultativo até as 17:00 horas do dia anterior.

16.1.6. Comunicar à CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias, qualquer alteração na localização das instalações, aumento ou diminuição da área destinada as suas atividades.

16.1.7. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato, que estejam em desacordo com o avençado, para que sejam tomadas as devidas providências.

16.1.8. Supervisionar a execução dos serviços por intermédio de uma Comissão de Gestão e Fiscalização composta por, no mínimo, três servidores efetivos, especialmente designados para esse fim.

16.1.9. Exigir a reparação de danos causados pelo uso indevido dos equipamentos e instalações físicas fornecidos para execução dos serviços.

16.2. Caberá à CONCESSIONÁRIA:

16.2.1. Operar no sistema “self-service” cobrando por quilo. As refeições serão pesadas em balança eletrônica, de propriedade da CONCESSIONÁRIA, e submetidas a pesagem de cada prato servido, padronizados, descontando-se a tara (peso do prato padronizado), já previamente ajustada na balança de pesagem.

16.2.2. Disponibilizar refeições na modalidade de pratos feitos, popularmente conhecidos como “quentinhas”, de peso fixo de 500 (quinhentos) gramas, que terão preço fixo, e deverão contar com, no mínimo, três opções de proteínas, feijão, arroz, macarrão e duas opções de salada, crua e cozida, sendo vedada a cobrança de embalagens para transporte.

16.2.3. Cuidar para que não falem, durante o horário de atendimento, quaisquer itens programados nos cardápios.

16.2.4. Disponibilizar, para todo e qualquer consumo, independentemente do valor, o correspondente cupom fiscal.

16.2.5. Oferecer ao consumidor, a opção de utilização de cartões de débito e crédito de, no mínimo, duas operadoras.

16.2.6. Preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre.

16.2.7. Utilizar somente utensílios em aço inox para retirar as porções de caldeirões, panelas e cubas de distribuição, bem como panelas, preferencialmente, de aço inoxidável.

16.2.8. Não aproveitar os gêneros preparados e não servidos para cardápios futuros, nem valer-se de quaisquer de seus componentes para preparar outros pratos a serem comercializados como lanches. E, ainda, para maior segurança sanitária, as verduras e frutas, antes de qualquer preparação, deverão ser colocadas em solução bactericida.

16.2.9. Comunicar por escrito qualquer anormalidade de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar os esclarecimentos julgados necessários junto à Comissão de Gestão e Fiscalização designada para supervisionar a execução do Contrato.

16.2.10. Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à fiscalização, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade.

16.2.11. Servir refeições a pessoal autorizado pelo CONCEDENTE, sempre nas dependências da sede do Tribunal de Justiça, evitando-se, assim, cobrança por deslocamentos, na modalidade “self-service” e com o mesmo valor, ou seja, nas mesmas condições praticadas no restaurante, este serviço deverá ser solicitado e gerido pela Comissão de Gestão e Fiscalização, sendo permitido, apenas, o fornecimento de lanches, refeições e sobremesas.

16.2.12. Afixar em locais de destaque e fácil visibilidade, os valores cobrados por quilo de refeição e de todos os produtos comercializados na lanchonete.

16.2.13. Responsabilizar-se pelo pagamento das despesas decorrentes do consumo de energia elétrica;

16.2.14. Apresentar, à Comissão de Gestão e Fiscalização, até o dia 30 de cada mês, um cronograma dos cardápios a serem praticados no mês subsequente.

16.2.15. Emitir cupom fiscal de todo consumo efetuado, inclusive entrega de lanche;

16.2.16. Oferecer para os produtos e refeições preços e qualidade compatíveis com os praticados no mercado.

16.2.17. Os preços praticados para a composição mínima da lanchonete serão os cotados pela CONCESSIONÁRIA em sua proposta, que passarão a ser parte integrante do Termo de Concessão de Uso.

16.2.18. Fornecer guardanapos, palitos, copos descartáveis e quaisquer embalagens para transporte de refeições e lanches, sem qualquer custo adicional para o usuário.

16.2.19. Ter situação funcional do restaurante aprovada pelas autoridades governamentais, inclusive seu registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN (Alvará de Funcionamento, Corpo de Bombeiros, Vigilância Sanitária);

16.2.20. Evitar que os serviços deixem, sob qualquer hipótese, de serem prestados;

16.2.21. Providenciar, às suas expensas, o transporte de refeições e lanches necessários ao correto funcionamento do restaurante/lanchonete.

16.2.22. Oferecer cardápio *diet* e *light*, respeitando-se os valores máximos de gordura, açúcar e sal dos alimentos

16.2.23. Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da contratação de pessoal, salários de empregados, transporte e quaisquer outros encargos, inclusive por acidentes de que possam vir a ser vítimas quando em serviço e por tudo quanto as leis da Previdência Social e trabalhistas lhes assegurem e, ainda, por quaisquer danos ou prejuízos porventura causados a terceiros.

16.2.24. A inadimplência da licitante, com referência aos encargos estabelecidos no item anterior não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao TJCE, razão pela qual a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com o TJCE.

16.2.25. Fazer solicitação expressa ao CONCEDENTE, sempre que necessitar utilizar as dependências da mesma, fora dos horários previstos neste , para atividades tais como limpeza, dedetização ou desinsetização.

16.2.26. Providenciar, junto à COELCE, a emissão das faturas de energia elétrica diretamente em nome da licitante, arcando com todo o ônus decorrente desta medida.

17. DO GESTOR DO CONTRATO/FISCALIZAÇÃO

17.1. A fiscalização dos serviços de que trata este ato licitatório será exercida administrativamente por Comissão de Gestão e Fiscalização, composta por 3(três) servidores efetivos, a serem designados pela Secretaria de Administração, que terão, dentre outras, as seguintes incumbências:

- a) Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto;
- b) Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- c) Verificar os hábitos de higiene do pessoal;
- d) Fazer vistorias periódicas no local de preparo e onde são servidas as refeições e os lanches, observando a limpeza do ambiente, dos equipamentos, dos utensílios usados na execução dos serviços e o modo de conservação dos alimentos;
- e) Exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos;
- f) Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades sanitárias e
- g) Anotar todas as queixas dos usuários dos serviços do restaurante para serem examinadas e encaminhadas à Central de Contratos e Convênios para as providências.

18. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

18.1. O critério adotado para definir a empresa vencedora será o de maior valor de referência, que será obtido pelo valor oferecido pela empresa licitante a título de contraprestação pela concessão, pela divisão da média aritmética dos valores do quilograma de refeição dos itens 1 a 2, servidos em sistema de *self-service*, atribuindo-se peso 7 (sete), e a média aritmética dos preços unitários dos itens 3 a 7, correspondentes aos gêneros complementares a serem servidos, constantes da

listagem mínima descrita no ANEXO 4 deste Projeto, atribuindo-se peso 3(três), conforme observado na fórmula abaixo:

$$VR = \frac{VC}{VR^1}$$

Onde: $VR^1 = \frac{SF * 7 + MA * 3}{10}$

$$SF = \frac{P1 + P2}{2}$$

$$MA = \frac{P3 + P4 + P5 + P6 + P7}{5}$$

VR¹: Média ponderada

VR: Valor de referência, em R\$, para a definição da proposta de menor preço;

SF: Média aritmética dos itens 1 e 2, elencados no Anexo 4;

MA: Média aritmética dos itens 3 a 7, elencados no Anexo 4;

P: Preço unitário de cada um dos itens do Anexo 4, cotados pela empresa licitante;

VC: Valor da contraprestação, que não poderá ser inferior a **R\$ 1.520,00** (hum mil, quinhentos e vinte reais);

18.2. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, a classificação far-se-á, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual todas as licitantes serão convocadas, vedado qualquer outro processo (Art. 45, § 2º, da Lei 8.666/93).

19. DO PAGAMENTO

19.1. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a depositar no banco e conta indicados pelo CONCEDENTE, o valor da parcela mensal da contraprestação, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao da exploração da atividade e uso do espaço. No primeiro mês de vigência do contrato, a contraprestação deverá ser proporcional aos dias de funcionamento. Após o pagamento, deve a CONCESSIONÁRIA apresentar cópia do comprovante de depósito à Comissão de Gestão e Fiscalização, para controle.

19.2. Os pedidos de pagamento referentes às refeições porventura fornecidas a pessoal autorizado pelo CONCEDENTE, deverão ser realizados até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao do fornecimento, mediante requerimento e apresentação de Notas Fiscais discriminatórias lanches e refeições efetivamente fornecidos e seu pagamento poderá ser efetuado até o último dia útil desse referido mês. As notas fiscais deverão ser emitidas em nome do Fundo Especial de Reparelhamento e Modernização do Poder Judiciário – FERMOJU, CNPJ 41.655.846/0001-47.

20. DISPOSIÇÕES GERAIS:

20.1. Os serviços especificados no objeto desta licitação não excluem outros que porventura se façam necessários à boa execução da tarefa estabelecida pelo CONCEDENTE, obrigando-se a CONCESSIONÁRIA a executá-los prontamente como parte integrante de suas obrigações;

20.2. É expressamente proibida a venda de bebidas alcoólicas, de qualquer natureza, nas dependências da lanchonete-restaurante objeto da concessão;

20.3. É proibida a utilização do ambiente da lanchonete-restaurante, pela CONCESSIONÁRIA, para reuniões ou atos públicos, sem consulta prévia à Administração;

ANEXO 2

CARDÁPIO

1. INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DA LANCHONETE

Sugestão de itens para disponibilização nos balcões, com preços afixados em cardápio e quadro.

a) Salgados

- Enroladinho de queijo
- Pão de queijo
- Coxinha
- Quibe
- Pastel (carne, queijo, frango)
- Pizza em fatias ou mini-pizza
- Empadas (frango, palmito, carne, camarão)
- Tapiocas
- Pão com manteiga
- Cachorro quente
- Panqueca
- Tortas

b) Sanduíches

- Hambúrguer
- Cheesburguer
- Misto
- Americano
- Natural (de pão integral)
 - Com recheios de:
 - ◆ Frango e salada
 - ◆ Atum e salada
 - ◆ Atum e ovos
 - ◆ Peito de peru defumado e ricota
 - ◆ Patê de azeitona e ricota
 - ◆ Frango e queijo ricota
 - ◆ Queijo e presunto
 - ◆ Carne, bacon, ovo e queijo

c) Bolos, tortas, mousses e pudins

- Bolo simples, de chocolate, de laranja, de macaxeira, etc
- Tortas doce e salgada
- Mousses
- Pudins
- Gelatinas diversas

d) Vitaminas e sucos

Variações com os itens:

- Frutas: banana, acerola, graviola, mamão, maçã, mamão, maracujá, abacaxi, laranja, caju, ameixa, limão, etc
- Tubérculos: beterraba, cenoura
- Farináceos: aveia, flocos de cereais, granola, etc
- Leites: integral, semi-desnatado e desnatado
- Adoçantes: açúcar cristal, mel, adoçantes dietéticos, inclusive à base de stévia

e) Bebidas

- Refrigerantes

- Cafezinho
- Água mineral
- Leite
- Café com leite
- Chocolate frio/quente
- Chás, vários sabores, servidos em recipientes térmicos (quentes) e em jarras (gelados)
- Suco de frutas (diversos)

f) Diversos

- Sopas
- Frutas variadas
- Iogurte
- Cereais
- Geleias
- Patês
- Barra de cereal
- Salada de frutas
- *Brownies*
- Chocolates, balas

2. INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE “SELF SERVICE”

Variação mínima diária de:

- seis tipos de saladas variadas entre legumes cozidos e verduras;
- duas leguminosas na forma de salada;
- dois tipos de leguminosas cozidas (feijões, lentilha ou grão de bico, feijoadas, feijão verde refogado, etc.);
- três tipos de arroz, sendo um branco, um acrescido de condimentos/especiarias e um integral;
- uma opção de massa;
- pelo menos três tipos de carne: sendo, obrigatoriamente, 1 opção de carne vermelha, 1 de carne de frango e uma de peixe (oferecer pelo menos um dos tipos na forma grelhada);
- três tipos de molho para temperar saladas;
- sobremesas diversificadas: doces de frutas caseiros, pudins, mousses ou saladas de frutas (preço à parte);
- três tipos de frutas;
- Sucos de frutas e refrigerantes (preço à parte);
- Chá e cafezinho.

ANEXO 3

CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DE AVALIAÇÃO TÉCNICA

Item 1 – Pesquisa de satisfação.

1.1 - A pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez a cada 4 (quatro) meses, em datas não conhecidas previamente pela Concessionária.

1.2 – Em cada aplicação da pesquisa serão consultados aleatoriamente, no mínimo, 15 usuários do restaurante.

1.3 – A pesquisa será coordenada pelo(a) gestor(a) do Contrato, auxiliado pelos demais membros da Comissão de Gestão e Fiscalização.

1.5 – A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação - NPS indicará os pontos a serem melhorados e/ou modificados.

1.6 – Segue o questionário a ser utilizado na pesquisa de satisfação:

PESQUISA DE SATISFAÇÃO RESTAURANTE E LANCHONETE

Julgue os seguintes aspectos do restaurante de acordo com a sua satisfação. Marque o número correspondente, sendo:

- 1 – Muito insatisfeito
- 2 – Insatisfeito
- 3 – Neutro
- 4 – Satisfeito
- 5 – Muito satisfeito

		Itens de Avaliação	Notas				
			1	2	3	4	5
Almoço		Apresentação dos alimentos					
		Sabor dos alimentos					
		Variedade dos alimentos					
		Tempero das preparações					
		Quantidade de sal					
		Quantidade de gordura					
		Disponibilidade de azeite, sal, vinagre...					
		Espera para se servir					
		Identificação das preparações					
		Reposição de preparações/utensílios					
		Recolhimento de bandejas					
Lanchonete		Variedade dos salgados/sanduíches					
		Variedade dos bolos e tortas					
		Apresentação dos alimentos					
		Variedade dos sucos					
Geral		Organização					
		Higiene em geral					
		Eficiência dos funcionários					
		Cordialidade dos funcionários					
		Apresentação dos funcionários					

Sugestões, críticas e elogios:

Item 2 – Avaliação Técnica.

2.1 – A qualidade técnica também será avaliada por meio da Comissão de Gestão e Fiscalização e confirmada pelo gestor do contrato.

2.2 - Para fins de penalidades as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.

Leve - Admoestação

Média - Multa de 10 vezes o valor do quilograma da refeição

Grave - Multa de 15 vezes o valor do quilograma da refeição

Gravíssima - Multa de 20 vezes o valor do quilograma da refeição

2.3 - Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

Irregularidades		Classificação
Leve	Desorganização de ambientes/áreas	
	Limpeza inadequada de banheiros e vestiários	
	Uso e uniformes em desacordo com as normas higiene	
	Falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções	
	Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações	
	Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio	
	Descumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios	
Média	Reincidência das faltas leves	
	Higiene pessoal de funcionários inadequada	
	Falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos	
	Limpeza inadequada dos refeitórios	
	Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área	
	Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão.	
	Alimentos armazenados em embalagens danificadas	
Grave	Falta de acompanhamento de profissional nutricionista, conforme estabelecido no contrato	
	Presença de insetos nos alimentos, nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas	
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção	
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido	
	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares	
Gravíssima	Higienização inadequada de hortaliças e frutas	
	Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações.	

2.4. A aplicação de quaisquer penalidades previstas, não afasta a incidência de demais penalidades, eventualmente cabíveis, constantes do instrumento contratual.

2.5. As ocorrências não previstas nos itens acima serão classificadas por analogia às previstas.

2.6. Os casos omissos serão decididos pela Secretaria de Administração.



ANEXO 4

TABELA PARA O CÁLCULO DO VALOR DE REFERÊNCIA

Item	Especificação	Unid	Preço
1	Self service por quilograma para público em geral (valor máximo: R\$13,50)	Kg	R\$
2	Self service por quilograma para Poder Judiciário (10% de desconto sobre o valor praticado para o público)	Kg	R\$
3	Sobremesa (valor máximo por unidade: R\$ 2,50)	Und	R\$
4	Suco de frutas (copo) (valor máximo: R\$ 3,00)	Und	R\$
5	Refrigerante (lata) (valor máximo: R\$ 2,20)	Und	R\$
6	Água com gás (garrafa 500ml) (valor máximo: R\$ 2,00)	Und	R\$
7	Água sem gás (garrafa 500ml) (valor máximo: R\$ 2,00)	Und	R\$

$$VR = \frac{VC}{VR^1}$$

Onde: $VR^1 = \frac{SF * 7 + MA * 3}{10}$

$$SF = \frac{P1 + P2}{2}$$

$$MA = \frac{P3 + P4 + P5 + P6 + P7}{5}$$

VR¹: Média ponderada

VR: Valor de referência, em R\$, para a definição da proposta de menor preço;

SF: Média aritmética dos itens 1 e 2, elencados no Anexo 4;

MA: Média aritmética dos itens 3 a 7, elencados no Anexo 4;

P: Preço unitário de cada um dos itens do Anexo 4, cotados pela empresa licitante;

VC: Valor da contraprestação, que não poderá ser inferior a **R\$ 1.520,00** (hum mil, quinhentos e vinte reais);

ANEXO 5

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INTERESSE

TOMADA DE PREÇOS N.º _____/2011

A empresa _____, através de seu representante legal, o(a) Sr(a). _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, DECLARA para fins da Tomada de Preços n.º _____, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

- () **MICROEMPRESA**, conforme incisos I e II, do artigo 3º, da Lei Complementar n.º 123, de 14/12/2006; ou
() **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme incisos I e II, do artigo 3º, da Lei Complementar n.º 123, de 14/12/2006.

DECLARA ainda, que a empresa não se encontra alcançada por qualquer das hipóteses descritas no § 4º, do artigo 3º, da Lei Complementar n.º 123, de 14/12/2006, e que tem interesse em usar a prerrogativa do desempate instituído no §1º, do artigo 44 da referida Lei .

Fortaleza-CE, em ____ de _____ de 2011.

Empresa Proponente

À Sra.
Márcia Maria Magalhães Chrisóstomo
PRESIDENTE DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO 6

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

[IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE], como representante devidamente constituído de [IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DA LICITANTE] (doravante denominado [Licitante]), para fins do disposto no item 4.3.9 do Edital da Tomada de Preços nº 01/2011, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- (a) a proposta anexa foi elaborada de maneira independente [pelo Licitante], e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da Tomada de Preços nº 01/2011, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (b) a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da Tomada de Preços nº 01/2011, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (c) não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da Tomada de Preços nº 01/2011 quanto a participar ou não da referida licitação;
- (d) o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a, ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da Tomada de Preços nº 01/2011 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- (e) o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante do(a) Tribunal de Justiça do Estado do Ceará antes da abertura oficial das propostas; e
- (f) está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, em ___ de _____ de _____.

([REPRESENTANTE LEGAL DO LICITANTE NO ÂMBITO DA LICITAÇÃO, COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA])

ANEXO 7

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

TOMADA DE PREÇOS Nº. _____/2011

DECLARAÇÃO

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

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

(DATA

.....
(NOME)

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

**À Sra.
Márcia Maria Magalhães Chrisóstomo
PRESIDENTE DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

MINUTA DO TERMO DE CONCESSÃO



**PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA
ESTADO DO CEARÁ
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

Termo de Concessão de Uso, das instalações próprias do Restaurante do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará, objetivando a Exploração Comercial dos Serviços de Restaurante e Lanchonete para o Público em Geral e às Pessoas Autorizadas, que entre si celebram o Tribunal de Justiça do Estado do Ceará e a empresa

TCU Nº _____/2011

O TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ, situado no Centro Administrativo Governador Virgílio Távora, Distrito de São José do Cambé em Fortaleza – Ce, inscrito no CNPJ sob o número 09.444.530/0001-01, doravante denominado simplesmente de TJCE ou **CONCEDENTE**, neste ato representado por seus Secretários Geral, e de Administração, e a empresa _____, neste ato representada por _____, com endereço na _____, inscrita no CNPJ-MF sob o número _____, daqui por diante simplesmente denominada **CONCESSIONÁRIA**, pactuam o presente Termo que se regerá pela Lei nº 8.666/93, atualizada pela Lei nº 9.648/98, atendidas as cláusulas e condições enunciadas adiante.

Cláusula Primeira – Da Fundamentação Legal

Fundamenta-se o presente Instrumento na proposta apresentada pela **CONCESSIONÁRIA** e no resultado da Licitação sob a modalidade TP ° 01/2011, devidamente homologada pelos Secretários Geral e de Administração do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará, tudo de conformidade com as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada pela Lei n.º 9.648, de 27 de maio de 1998.

Cláusula Segunda – Do Objeto

O presente Termo tem por objeto a **Contratação de empresa interessada na exploração de serviços de restaurante e lanchonete, mediante concessão administrativa de uso, em área localizada nas dependências do Edifício Sede do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará e fornecimento de refeições diretamente ao Poder Judiciário**, conforme especificações contidas neste Instrumento, na proposta da licitante e em todas condições previstas na Tomada de Preços 01/2011.

I – Do Concedente:

- Proporcionar instalações físicas adequadas à prestação dos serviços na área de alimentação para recebimento, armazenamento, manipulação, preparação, descarte, sanitários e vestiários.
- Fornecer ramal de telefone apenas para comunicação interna.
- Arcar com despesas de água e esgoto das dependências onde funcionará o restaurante/lanchonete;
- Permitir o acesso dos empregados da licitante vencedora às instalações do restaurante para abastecimento, deslocamento de pessoal e tudo mais que for necessário para o bom andamento dos serviços, nos dias úteis, de 8 às 18 horas e, dos fornecedores, das 9 às 17 horas. Qualquer modificação neste horário dependerá de prévio acordo entre as partes.
- Comunicar à CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, o funcionamento do restaurante em dias de sábado e domingos, devido ao surgimento de alguma atividade ou evento em horário extraordinário, bem assim as hipóteses de não haver expediente nas dependências da sede do CONCEDENTE nos feriados/ponto facultativo até as 17:00 horas do dia anterior.
- Comunicar à CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias, qualquer alteração na localização das instalações, aumento ou diminuição da área destinada as suas atividades.
- Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato, que estejam em desacordo com o avençado, para que sejam tomadas as devidas providências.
- Supervisionar a execução dos serviços por intermédio de uma Comissão de Gestão e Fiscalização composta por, no mínimo, três servidores efetivos, especialmente designados para esse fim.
- Exigir a reparação de danos causados pelo uso indevido dos equipamentos e instalações físicas fornecidos para execução dos serviços.

II – Da PERMISSIONÁRIA:

- Operar no sistema “self-service” cobrando por quilo. As refeições serão pesadas em balança eletrônica, de propriedade da CONCESSIONÁRIA, e submetidas a pesagem de cada prato servido, padronizados, descontando-se a tara (peso do prato padronizado), já previamente ajustada na balança de pesagem.
- Disponibilizar refeições na modalidade de pratos feitos, popularmente conhecidos como “quentinhas”, de peso fixo de 500 (quinhentos) gramas, que terão preço fixo, e deverão contar com, no mínimo, três opções de proteínas, feijão, arroz, macarrão e duas opções de salada, crua e cozida, sendo vedada a cobrança de embalagens para transporte.
- Cuidar para que não faltem, durante o horário de atendimento, quaisquer itens programados nos cardápios.
- Disponibilizar, para todo e qualquer consumo, independentemente do valor, o correspondente cupom fiscal.
- Oferecer ao consumidor, a opção de utilização de cartões de débito e crédito de, no mínimo, duas operadoras.
- Preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre.
- Utilizar somente utensílios em aço inox para retirar as porções de caldeirões, panelas e cubas de distribuição, bem como panelas, preferencialmente, de aço inoxidável.
- Não aproveitar os gêneros preparados e não servidos para cardápios futuros, nem valer-se de quaisquer de seus componentes para preparar outros pratos a serem comercializados

como lanches. E, ainda, para maior segurança sanitária, as verduras e frutas, antes de qualquer preparação, deverão ser colocadas em solução bactericida.

- Comunicar por escrito qualquer anormalidade de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar os esclarecimentos julgados necessários junto à Comissão de Gestão e Fiscalização designada para supervisionar a execução do Contrato.
- Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à fiscalização, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade.
- Servir refeições a pessoal autorizado pelo CONCEDENTE, sempre nas dependências da sede do Tribunal de Justiça, evitando-se, assim, cobrança por deslocamentos, na modalidade "self-service" e com o mesmo valor, ou seja, nas mesmas condições praticadas no restaurante, este serviço deverá ser solicitado e gerido pela Comissão de Gestão e Fiscalização, sendo permitido, apenas, o fornecimento de lanches, refeições e sobremesas.
- Afixar em locais de destaque e fácil visibilidade, os valores cobrados por quilo de refeição e de todos os produtos comercializados na lanchonete.
- Responsabilizar-se pelo pagamento das despesas decorrentes do consumo de energia elétrica;
- Apresentar, à Comissão de Gestão e Fiscalização, até o dia 30 de cada mês, um cronograma dos cardápios a serem praticados no mês subsequente.
- Emitir cupom fiscal de todo consumo efetuado, inclusive entrega de lanche;
- Oferecer para os produtos e refeições preços e qualidade compatíveis com os praticados no mercado.
- Os preços praticados para a composição mínima da lanchonete serão os cotados pela CONCESSIONÁRIA em sua proposta, que passarão a ser parte integrante do Termo de Concessão de Uso.
- Fornecer guardanapos, palitos, copos descartáveis e quaisquer embalagens para transporte de refeições e lanches, sem qualquer custo adicional para o usuário.
- Ter situação funcional do restaurante aprovada pelas autoridades governamentais, inclusive seu registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN (Alvará de Funcionamento, Corpo de Bombeiros, Vigilância Sanitária);
- Evitar que os serviços deixem, sob qualquer hipótese, de serem prestados;
- Providenciar, às suas expensas, o transporte de refeições e lanches necessários ao correto funcionamento do restaurante/lanchonete.
- Oferecer cardápio *diet* e *light*, respeitando-se os valores máximos de gordura, açúcar e sal dos alimentos
- Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da contratação de pessoal, salários de empregados, transporte e quaisquer outros encargos, inclusive por acidentes de que possam vir a ser vítimas quando em serviço e por tudo quanto as leis da Previdência Social e trabalhistas lhes assegurem e, ainda, por quaisquer danos ou prejuízos porventura causados a terceiros.
- A inadimplência da licitante, com referência aos encargos estabelecidos no item anterior não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao TJCE, razão pela qual a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com o TJCE.
- Fazer solicitação expressa ao CONCEDENTE, sempre que necessitar utilizar as dependências da mesma, fora dos horários previstos neste , para atividades tais como limpeza, dedetização ou desinsetização.
- Providenciar, junto à COELCE, a emissão das faturas de energia elétrica diretamente em nome da licitante, arcando com todo o ônus decorrente desta medida.
- A empresa deverá manter, durante a execução do objeto, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

Cláusula Quarta – Dos Bens e Das Instalações

As instalações, de propriedade do CONCEDENTE, que se encontram nas dependências cedidas, serão exclusivamente utilizados para o fim aludido na Cláusula Segunda.

Parágrafo Primeiro - É vedado à CONCESSIONÁRIA executar obra ou modificação na estrutura do prédio ou, ainda, nas instalações do restaurante, de propriedade do CONCEDENTE, sem prévia e formal anuência.

Parágrafo Segundo - A CONCESSIONÁRIA obriga-se a indenizar o CONCEDENTE por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis, utensílios ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, causados por empregados seus e/ou seus prepostos ou fornecedores.

Cláusula Quinta – Da Concessão de Uso das Dependências condicionada à Prestação de Serviço de Fornecimento de Refeições e Lanches

O Termo, ora celebrado, tem como objeto principal a concessão de uso das instalações próprias do restaurante do Tribunal de Justiça para exploração comercial da atividade de restaurante e lanchonete;

Parágrafo Primeiro - Os serviços de fornecimento de refeições e lanches serão executados pela CONCESSIONÁRIA, nas dependências do Tribunal de Justiça, objeto desta Concessão de Uso;

Parágrafo Segundo - Os produtos, constantes do cardápio básico da lanchonete, bem como os produtos considerados diversos, deverão fazer parte do cardápio oferecido e serão fiscalizados pela Administração, que poderá intervir se verificar que estão sendo cobrados preços abusivos, acima dos praticados no mercado, e, uma vez constatada a prática abusiva, ficará a CONCESSIONÁRIA sujeita às penalidades estabelecidas neste Termo. Os produtos cotados na proposta de preço da CONCESSIONÁRIA, considerados no critério de julgamento, deverão, permanentemente, fazer parte do cardápio de opções oferecidos à clientela;

Parágrafo Terceiro - A CONCESSIONÁRIA disporá de um mecanismo de aferição da satisfação do público em relação à qualidade dos produtos do cardápio praticada pela CONCESSIONÁRIA, através de pesquisas mensais, que será motivo de rescisão, em caso de insatisfação;

Parágrafo Quarto - Sem prejuízo de outras cláusulas legais, aplicadas nas licitações da espécie, previstas no art. 40, da Lei nº 8.666/93, o TJCE estabelecerá a frequência da manutenção periódica dos equipamentos, que se encontram nas dependências cedidas, às custas da CONCESSIONÁRIA, sob a fiscalização de um funcionário previamente indicado pelo TJCE para atestar sua realização;

Parágrafo Quinto - No cardápio de refeições tipo “self service”, deverá constar, no mínimo, os itens definidos no Anexo 02 do edital da Tomada de Preços n.º 01/2011 que deu origem a este Termo, como opções diárias, planejados para os cinco dias da semana, substituídos, no máximo, mensalmente;

Parágrafo Sexto - De acordo com a conveniência da Administração do CONCEDENTE, poderá ser solicitado à CONCESSIONÁRIA o funcionamento do restaurante/lanchonete em outros dias e horários;

Parágrafo Sétimo - Não será permitida a venda ou exposição nas prateleiras de bebidas alcoólicas.

Cláusula Sexta – Do Pessoal Para Atendimento

Os empregados da CONCESSIONÁRIA deverão trabalhar nas dependências do CONCEDENTE, devidamente uniformizados, com roupa de serviço limpa e calçados apropriados e em perfeito estado, de acordo com as funções de cada um, identificados e sempre com boa apresentação, limpos e asseados.

Parágrafo Primeiro - A CONCESSIONÁRIA deverá credenciar, por escrito, junto à Secretaria de Administração do TJCE, preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a CONCESSIONÁRIA em tudo que se relacione à execução e supervisão dos serviços, inclusive fornecendo número de telefone celular e email para comunicação.

Parágrafo Segundo - A CONCESSIONÁRIA deverá manter, em seu quadro de funcionários, nutricionista responsável, dentre suas atividades características, pela elaboração do cardápio e pela supervisão das atividades do restaurante/lanchonete.

Parágrafo Terceiro - Assumir total e exclusivamente a responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com os seus empregados, na prestação dos serviços objeto do contrato, sejam decorrentes da Legislação Trabalhista, Social e Previdenciária, incluídas as indenizações por eventuais acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e/ou ocupacional, independentemente de terem ocorrido nas dependências da CONCEDENTE.

Parágrafo Quarto - Dimensionar a quantidade de funcionários necessária à prestação de serviços com a qualidade necessária.

Parágrafo Quinto - Manter, em lugar visível, e devidamente atualizado, quadro com a relação nominal, dados pessoais de identificação e carteira de saúde dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto deste contrato.

Parágrafo Sexto - Apresentar ao TJCE, quando da assinatura do Termo de Concessão de Uso, relação contendo o nome e cargo de todos os empregados contratados para a prestação dos serviços nas dependências do prédio.

Parágrafo Sétimo - Substituir, de imediato, preposto ou empregados vinculados ao Termo de Cessão de Uso, cuja conduta, a critério do CONCEDENTE, evidencie-se inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços, ou que, por qualquer motivo, não satisfaça as condições requeridas à natureza dos serviços.

Parágrafo Oitavo - Informar ao CONCEDENTE, por escrito, por intermédio da Secretaria de Administração, sempre que houver substituição de empregado ou preposto.

Cláusula Sétima – Da Fiscalização

A CONCESSIONÁRIA deverá manter, no local da efetivação dos serviços, um livro de ocorrências para registro das irregularidades encontradas, o qual será assinado conjuntamente pelos representantes da CONCESSIONÁRIA e do CONCEDENTE.

Parágrafo primeiro - A Fiscalização do CONCEDENTE será exercida por Comissão de Gestão e Fiscalização a ser composta por 03 (três) membros indicados pela Secretaria de Administração do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará.

Parágrafo segundo - Competirá à Comissão verificar o cumprimento das normas higiênico-sanitárias vigentes, bem como atestar a qualidade da execução dos serviços da CONCESSIONÁRIA.

Parágrafo terceiro - A CONCESSIONÁRIA deverá facilitar a atuação da FISCALIZAÇÃO, facultando a esta o acesso a todas as partes da dependência cedida, e, se necessário, às dependências da própria CONCESSIONÁRIA onde se encontrem alimentos estocados ou em preparo e destinados ao restaurante/lanchonete do TJCE;

Parágrafo quarto - À Fiscalização é assegurado o direito de ordenar a suspensão dos serviços sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeito a CONCESSIONÁRIA;

Parágrafo quinto - A CONCESSIONÁRIA deverá notificar, por escrito, ao CONCEDENTE, toda e qualquer anormalidade constatada durante a execução do serviço, para a pronta e imediata providência.

Cláusula Oitava – Do Preço e das Condições de Pagamento

Os pedidos de pagamento referentes às refeições porventura fornecidas a pessoal autorizado pelo CONCEDENTE, deverão ser realizados até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao do fornecimento, mediante requerimento e apresentação de Notas Fiscais discriminatórias lanches e refeições efetivamente fornecidos e seu pagamento poderá ser efetuado até o último dia útil desse referido mês. As notas fiscais deverão ser emitidas em nome do Fundo Especial de Reparcelamento e Modernização do Poder Judiciário – FERMOJU, CNPJ 41.655.846/0001-47.

Parágrafo Primeiro – A CONCESSIONÁRIA obriga-se a depositar no banco e conta indicados pelo CONCEDENTE, o valor da parcela mensal da contraprestação, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao da exploração da atividade e uso do espaço. No primeiro mês de vigência do contrato, a contraprestação deverá ser proporcional aos dias de funcionamento. Após o

pagamento, deve a CONCESSIONÁRIA apresentar cópia do comprovante de depósito à Comissão de Gestão e Fiscalização, para controle.

Parágrafo Segundo – Nenhum pagamento será efetuado ao licitante vencedor enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

Cláusula Nona – Da Higiene

A CONCESSIONÁRIA deverá manter as dependências internas e externas do restaurante/lanchonete, arrumadas e dentro dos mais rigorosos padrões de higiene exigidos pelas autoridades sanitárias, especialmente a cozinha, o local de estoque de gêneros alimentícios, refeitório e depósito de lixo.

Parágrafo Primeiro - Toda a área do restaurante/lanchonete, bem como mesas e cadeiras, deverão ser limpas sistematicamente durante o funcionamento, notadamente nos horários de maior movimento, cuidando-se para não incomodar os usuários;

Parágrafo Segundo - Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio de higiene adequada das mãos e pelo uso de toucas, luvas descartáveis e outros equipamentos que preservem os alimentos de qualquer contaminação;

Parágrafo Terceiro - Retirar, diariamente ou quantas vezes forem necessárias, o lixo resultante de suas atividades, acondicionado em sacos plásticos apropriados, observando, ainda, o descarte em separado de lixo orgânico e não orgânico, de acordo com as normas sanitárias pertinentes, notadamente a disposição final dos resíduos sólidos observará, dentre outras, as diretrizes estabelecidas na Lei Estadual nº 13.103/01, além do disposto na Lei Municipal 8.408/99, tudo às suas expensas e, em hipótese alguma, acumulá-lo nas dependências do Tribunal de Justiça;

Parágrafo Quarto - Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha;

Parágrafo Quinto - Impor aos seus empregados o máximo asseio, apresentação pessoal e urbanidade no trato com usuários do restaurante/lanchonete, devendo sua apresentação se dar com uniforme composto de gorro ou touca, calça comprida ou saia, camisa ou blusa, avental ou jaleco, luvas e botas;

Parágrafo Sexto - Providenciar, às suas expensas, trimestralmente e, se necessário, em prazo menor, no âmbito da área destinada ao restaurante/lanchonete, dedetização, desratização e desinsetização, a fim de se evitar contaminação dos alimentos, sem que estes procedimentos prejudiquem sua composição, apresentando, até 48 (quarenta e oito) horas após tais providências, os respectivos comprovantes.

Cláusula Décima – Da Vigência e do Reajuste

O prazo de vigência deste Termo será de 12(doze) meses, contados a partir da sua assinatura, prorrogáveis por até 60(sessenta) meses, a critério das partes, conforme legislação em vigor.

Parágrafo Primeiro - Os preços para refeições admitem repactuação, observado o intervalo mínimo de um ano.

Parágrafo Segundo - Os preços das refeições, lanches, sucos, água, cafés e de todos os demais produtos comercializados, deverão ser compatíveis com a média dos valores praticados em estabelecimentos similares localizados na região, respeitando-se os valores máximos para os itens que compõem a tabela constante no Anexo 04 e poderão ser reajustados anualmente, desde que devidamente justificados, levando-se em consideração o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA e/ou legislação correlata. Caso seja verificada a prática de preços incompatíveis com os praticados no mercado, a Comissão de Gestão e Fiscalização poderá intervir, determinando a adequação dos valores.

Parágrafo Terceiro – Deverá ser concedido desconto de 10%(dez por cento) nas refeições e lanches fornecidos diretamente ao Poder Judiciário – pessoal autorizado.

Parágrafo Quarto – A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a aceitar nas mesmas condições previstas neste Edital, acréscimos ou supressões do valor licitado, até de 25% (vinte e cinco por cento).

Cláusula Décima Primeira – Das Sanções e Das Multas

A CONCESSIONÁRIA sujeitar-se-á, em caso de inadimplência das obrigações de responsabilidade civil e criminal e pela inexecução total ou parcial das condições estabelecidas neste Termo, às sanções previstas na Lei nº 8.666/93 e às multas e penalidades a seguir:

- a) Advertência;
- b) MULTA de 15% (quinze por cento) sobre o valor anual estimado para gastos com refeições a pessoal autorizado, pela recusa da adjudicatária em assinar o termo de concessão dentro do prazo de 5(cinco) dias úteis, contados da data da notificação feita pelo TJCE;
- c) MULTA de 0,5%(zero vírgula cinco por cento) sobre o valor anual estimado para gastos com refeições a pessoal autorizado, por cada dia de não funcionamento;
- d) MULTA de 1%(um por cento) por dia, sobre o valor anual estimado para gastos com refeições a pessoal autorizado, quando da prática de preço abusivo e, em caso de reincidência o valor da multa deverá ser duplicado;
- e) MULTA de 1%(um por cento) por dia, sobre o valor anual estimado para gastos com refeições a pessoal autorizado, quando constatada pela fiscalização a má qualidade da alimentação servida no *self-service* e/ou lanchonete;
- f) MULTA de 0,3% (três décimo por cento) por dia, sobre o valor da contraprestação mensal, por atraso de até 30 (trinta) dias do pagamento da mesma;
- g) MULTA de 20% (vinte por cento) sobre o valor da contraprestação mensal, por atraso superior a 30 (trinta) dias do pagamento da mesma;
- h) Indenização a preço de mercado, pela danificação ou extravio de qualquer equipamento e/ou dependências cedidos;
- i) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2(dois) anos;
- j) RESCISÃO

Nos casos previstos no art. 78 da Lei N.º 8.666/93.

Parágrafo Primeiro - As sanções acima descritas poderão ser aplicadas de forma distinta ou cumulativa.

Parágrafo Segundo – Ao TJCE será assegurado, após regular processo administrativo, para permitir a compensação da multa aplicada, descontá-la dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

Cláusula Décima Segunda – Da Rescisão

O inadimplemento das cláusulas e condições previstas neste Termo, por parte da CONCESSIONÁRIA, assegurará ao CONCEDENTE o direito de dá-lo por rescindido mediante notificação através de ofício entregue diretamente ou por via postal com prova de recebimento, sem prejuízo da Cláusula Décima Terceira.

Parágrafo Único - Ficará o presente Termo rescindido, mediante formalização, assegurado o contraditório e a defesa, nos seguintes casos:

- a) atraso injustificado, a juízo da Administração, na execução dos serviços contratados;
- b) paralisação dos serviços sem justa causa ou prévia autorização da Administração;
- c) subcontratação total ou parcial do Objeto deste Termo, associação da CONCESSIONÁRIA com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como da fusão, cisão ou incorporação que afetem a boa execução do presente Termo;
- d) desatendimento das determinações da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução deste Termo, assim como a de seus superiores;
- e) cometimento reiterado de falhas na execução do Termo;

- f) decretação de falência ou insolvência civil;
- g) dissolução da CONCESSIONÁRIA;
- h) alteração ou modificação da finalidade ou da estrutura da CONCESSIONÁRIA, que, a juízo da Administração, prejudiquem a execução deste Termo;
- i) ocorrência de caso fortuito ou força maior regularmente comprovados, impeditivos da execução deste Termo;
- j) por quaisquer das cláusulas previstas nos incisos XIV, XV e XVI do art. 78 da Lei Nº 8.666/93.

Cláusula Décima Terceira – Do Foro

Fica eleito o foro de Fortaleza (CE) para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Termo, caso não possam ser resolvidos por via administrativa, com renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justos e acertados, firmam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, nas presenças da(s) testemunha(s) que também o assinam, para que produza seus jurídicos e legais efeitos, devendo seu extrato ser publicado no Diário da Justiça.

Fortaleza, XX de _____ de 2011.

SECRETÁRIO GERAL DO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ – CONCEDENTE

*SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO DO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ –
CONCEDENTE*

– CONCESSIONÁRIA

Testemunhas: _____
