



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO N. 19/2017

PROCESSO N. 8511739-36.2017.8.06.0000

PREZADOS SENHORES,

O TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ, por intermédio do(a) Pregoeiro(a) e dos membros da equipe de apoio designados pela Portaria de nº 770/2017, disponibilizada no DJE, em 8.5.2017, com sede na Av. Gen. Afonso Albuquerque Lima s/n, Cambéba, CEP 60822-325, torna público para conhecimento de todos os interessados, que, no dia e hora abaixo indicados, será realizada licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo **MAIOR OFERTA** para concessão administrativa de uso do objeto abaixo descrito. Esta licitação será regida pela Lei Federal n. 10.520/2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal n. 8.666/1993 e suas alterações, pela Lei Complementar n. 123/2006, alterada pela Lei Complementar n. 147/2014, pelas Resoluções do TJCE n. 4, de 6.3.2008, e n. 8, de 8.7.2009, além das demais disposições legais aplicáveis e do disposto no presente Edital, com intuito de atender as necessidades deste Tribunal.

OBJETO: Concessão Administrativa de uso do espaço reservado ao funcionamento de restaurante/lanchonete, medindo 245,33 m², localizado no edifício-sede do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará, em conformidade com o estabelecido neste edital e seus anexos.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS ATÉ: 30/10/2017, às 10:00 horas (Horário de Brasília).

ABERTURA DAS PROPOSTAS: 30/10/2017, às 10:00 horas (Horário de Brasília).

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 30/10/2017, às 10:30 horas (Horário de Brasília).

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS: Observando o prazo legal, o licitante poderá formular consultas exclusivamente por meio do Correio Eletrônico cpl.tjce@tjce.jus.br, informando o número da licitação.

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF.

Constituem Anexos deste Edital e dele fazem parte:

ANEXO 1 – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO 2 – ESPECIFICAÇÕES E ORÇAMENTO

ANEXO 3 – MODELO DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

ANEXO 4 – RECIBO DE RETIRADA DO EDITAL PELA INTERNET

ANEXO 5 – MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

ANEXO 6 – MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

ANEXO 7 – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO SUPERVENIENTE À HABILITAÇÃO

ANEXO 8 – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

ANEXO 9 – MINUTA DO TERMO DE CONCESSÃO DE USO

1 DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases.

1.2 Os trabalhos serão conduzidos por funcionário do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará, denominado(a) pregoeiro(a), mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo “Licitações” constante da página eletrônica do Banco do Brasil S.A, no endereço eletrônico colicitantes-e.com.br.

1.3 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 do Pregoeiro em contrário, no site: www.licitacoes-e.com.br, campo “Consultar Mensagens”, referente ao presente pregão eletrônico, sendo de responsabilidade do(s) licitante(s): verificar a(s) referida(s) mensagem(ns) e, ainda, os respectivos ônus por não consultá-la(s).

1.4 O licitante deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa.

1.5 O Edital encontra-se à disposição dos interessados gratuitamente na Internet, nas páginas do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará (www.tjce.jus.br), e do provedor do certame (www.licitacoes-e.com.br).

2 RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO

2.1 O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa.

3 CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar deste Pregão Eletrônico os interessados que atenderem a todas as exigências de habilitação contidas neste Edital e seus anexos, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam, obrigatoriamente, credenciados no sistema eletrônico utilizado neste processo.

3.2 **É facultado ao licitante realizar vistoria técnica** às dependências e aos equipamentos e utensílios disponibilizados pelo TJCE.

3.2.1 O espaço físico destinado ao restaurante/lanchonete possui as seguintes dimensões: Salão com 245,33 m², com capacidade para atender aproximadamente 150 usuários simultaneamente, possuindo uma média de 400 (quatrocentos) comensais diários (**ANEXO I do Termo de referência, ANEXO I deste Edital**)

3.2.2 Os licitantes interessados em realizar vistoria, deverão agendar dia e horário junto ao Departamento de Suprimentos e Logística do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará, por meio dos telefones; (85) 3207-7490 e (85) 3207-7488. O prazo para vistoria será de até 1 (um) dia antes da data programada para a abertura da sessão pública. Realizada a vistoria, o licitante receberá o Termo de Vistoria (**ANEXO II** do Termo de Referência, que por sua vez compõe o **ANEXO I** deste Edital) emitido por esta Corte de Justiça;

3.2.3 Caso a interessada opte por não realizar vistoria, firmará declaração (**ANEXO III** do Termo de Referência, que por sua vez compõe o **ANEXO I** deste Edital) na qual dispensa a necessidade de vistoria, assumindo todo e qualquer risco por sua decisão e se comprometendo a prestar fielmente o serviço nos termos do presente Edital, não podendo alegar desconhecimento das peculiaridades porventura existentes.

3.2.4 Demais informações e esclarecimentos acerca da licitação deverão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, formalizados pelos meios indicados no Edital do Certame.



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

3.3 É vedada a participação de interessados:

3.3.1 Sob a forma de consórcio, qualquer que seja a sua constituição;

3.3.2 Que estejam em estado de insolvência civil, sob processo de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial, de dissolução, de fusão, de cisão, de incorporação e de liquidação;

3.3.3 Empresas estrangeiras que não tenham autorização para funcionar no País;

3.3.4 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;

3.3.5 Servidor público ou empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes de seu quadro técnico sejam funcionários ou empregados públicos da Administração Pública Estadual Direta ou Indireta.

3.3.6 Que seja autor do Termo de referência;

3.3.7 Empresas que estiverem sob a aplicação das penalidades referente ao art. 87, incisos III e IV, da Lei n. 8.666/1993, ou do art. 7º, da Lei n. 10.520/2002, c/c o art. 28, do Decreto n. 5.450/2005;

3.4 Vedada ainda a participação de cooperativas nos termos do art. 5º, da Lei Federal n.12.690/2012.

3.5 A participação na licitação implica automaticamente a aceitação integral dos termos deste Edital, de seus Anexos e da legislação aplicável;

3.6 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas na legislação e neste edital.

4 REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

4.1 O certame será conduzido pelo(a) pregoeiro(a), que terá, em especial, as seguintes atribuições:

a) coordenar o processo licitatório;

b) conduzir os trabalhos da equipe de apoio;

c) receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pela área responsável pela elaboração do Termo de Referência;

d) receber as propostas de preços;

e) abrir e examinar as propostas de preços e classificar os proponentes;

f) verificar a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;

g) desclassificar propostas indicando os motivos;

h) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da melhor proposta;

i) receber a documentação de habilitação;

j) verificar e julgar as condições de habilitação;

k) declarar o vencedor;

l) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos, encaminhando-os à autoridade superior, quando mantiver sua decisão;

m) elaborar e publicar a ata da sessão;

n) encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação;

o) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando à aplicação de penalidades previstas na legislação.

CRENCIAMENTO NO APLICATIVO LICITAÇÕES

4.2 Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, intransferíveis, obtidas junto às Agências do Banco do



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

Brasil S.A., sediadas no País.

4.3 As pessoas jurídicas ou firmas individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar os demais atos e operações no licitações-e.

4.4 Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

4.5 A chave de identificação e a senha terão validade de 1 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco, devidamente justificada.

4.6 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante não cabendo ao Banco do Brasil S.A. ou ao Tribunal de Justiça do Ceará a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.7 A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao Banco do Brasil S.A. para imediato bloqueio de acesso.

4.8 O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

PARTICIPAÇÃO

4.9 A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e, subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente 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.

Obs.: a informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site www.licitacoes-e.com.br, opção "Acesso Identificado".

4.10 O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. 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.

4.11 O licitante que desejar utilizar-se das prerrogativas da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, deverá declarar no campo específico do sistema que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da referida Lei, estando apto a usufruir do tratamento favorecido constante em seus arts. 42 a 49.

4.12 O licitante deverá enviar sua proposta eletrônica mediante o preenchimento, obrigatório, no sistema eletrônico, do valor total de sua proposta, expresso em reais, com até 2 (duas) casas decimais e poderá mencionar, no campo "**INFORMAÇÕES ADICIONAIS**", as principais características do item ofertado, **VEDADA QUALQUER FORMA DE IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.**

4.12.1 Caso não seja possível informar no campo "**INFORMAÇÕES ADICIONAIS**" as características do item ofertado, caberá ao licitante fornecer tais dados em arquivo anexo à proposta de preço, **VEDADA QUALQUER FORMA DE IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.**

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

4.14 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos.



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

4.15 Caberá 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.

4.16 Os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas por eles apresentadas até o término do prazo para recebimento das mesmas.

ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

4.17 A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o(a) pregoeiro(a) a avaliar a aceitabilidade das propostas. Caso ocorra alguma desclassificação, esta deverá ser fundamentada e registrada no sistema.

4.18 Os preços deverão ser expressos em reais, com até 2 (duas) casas decimais em seus valores globais.

4.19 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo(a) pregoeiro(a) e somente estas participarão da etapa de lances.

4.20 Aberta a etapa competitiva, na data e horário determinados neste Edital, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado, o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

4.21 Para efeito de lances, será considerado o valor global.

4.21.1 Os licitantes poderão ofertar lances sucessivos, desde que superiores ao seu último lance registrado no sistema, ainda que este seja menor que o maior lance já ofertado por outro licitante;

4.21.2 Em caso de dois ou mais lances de igual valor, prevalecerá aquele recebido e registrado em primeiro lugar;

4.21.3 **O tempo mínimo entre lances do próprio fornecedor em relação ao seu último lance deverá ser de 20 (vinte) segundos, quando este não for o melhor da sala. O tempo mínimo entre fornecedores em relação ao melhor lance da sala deverá ser de 3 (três) segundos.**

4.22 Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados em tempo real do valor do maior oferta registrada. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

4.23 No caso de desconexão com o(a) pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o(a) pregoeiro(a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.

4.24 Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa, sendo reiniciada somente após comunicação expressa do(a) pregoeiro(a) aos participantes, através de mensagem no sistema, divulgando data e hora da reabertura da sessão. Caberá ao licitante a responsabilidade por qualquer ônus decorrente da perda de negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.25 A etapa inicial de lances da sessão pública será encerrada pelo(a) pregoeiro(a), seguida do tempo randômico, que poderá ser de 1 (um) segundo a 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico.

4.25.1 Face à imprevisão do tempo extra, as Empresas participantes deverão estimar o seu valor mínimo de lance a ser ofertado, evitando, assim, cálculos de última hora, que poderão resultar em uma disputa frustrada por falta de tempo hábil.

4.26 Transcorrido o tempo randômico, o sistema detectará a existência de situação de empate ficto. Em cumprimento ao que determina a Lei Complementar n. 123/2006, a microempresa ou a empresa de pequeno porte que ofertar lance até 5% (cinco por cento) superior ao menor preço da arrematante que não se enquadre nessa situação de empate, será convocada pelo(a)



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

pregoeiro(a), na sala de disputa, para, no prazo de 5 (cinco) minutos, utilizando-se do direito de preferência, ofertar novo lance inferior ao melhor lance registrado, sob pena de preclusão;

4.26.1 Os procedimentos descritos no **subitem 4.26** somente serão aplicados se a melhor oferta inicial (proposta de melhor valor) não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

4.26.2 Todos esses procedimentos acontecerão na sala de disputa, estando essas informações disponíveis para os demais participantes do pregão e, também, para toda a sociedade.

4.27 O sistema informará a proposta de melhor preço imediatamente após o encerramento da etapa e lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo(a) pregoeiro(a) acerca da aceitação do lance de melhor valor.

4.28 O(a) pregoeiro(a) poderá negociar exclusivamente pelo sistema, em campo próprio, a fim de obter melhor preço, encaminhando, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, a fim de se obter a melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital.

4.29 Encerrada a etapa de lances da sessão pública, o(a) pregoeiro(a) verificará também o cumprimento às demais exigências para habilitação contidas neste Edital.

4.30 Se a proposta ou o lance de melhor valor não for aceitável ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante na ordem de classificação e, assim, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa, o(a) pregoeiro(a) poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.

4.31 Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de melhor preço e o valor estimado para a contratação, inclusive, quanto aos preços unitários.

4.32 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.

4.33 Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de melhor preço.

4.34 **Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante toda a sessão pública do pregão e etapas posteriores, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.**

5 PROPOSTA COMERCIAL

5.1 A Proposta de Preços da Empresa vencedora deverá ser entregue na Comissão Permanente de Licitação do TJCE (CPL), no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, a contar do encerramento da etapa de lances da sessão pública, com os preços ajustados ao melhor lance, em papel timbrado da empresa, folhas originais rubricadas e a última, assinada pelo Representante Legal da Empresa, em linguagem clara e concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, contendo Razão Social, CNPJ, CGF, endereço e com especificação detalhada dos serviços a serem prestados, etc.

5.1.1 O não cumprimento da entrega da documentação, dentro dos prazos estabelecidos neste Edital, acarretará desclassificação/inabilitação, bem como poderá acarretar a aplicação das sanções estabelecidas no art. 7º, da Lei Federal n. 10.520/2002, e no art. 31, da Resolução do TJCE n. 4/2008, sendo convocado o licitante subsequente, e, assim, sucessivamente, observada a ordem de classificação.

5.1.2 Caso o arrematante venha a ser desclassificado ou inabilitado, o(a) pregoeiro(a) convocará os demais participantes, seguindo a ordem de classificação, devendo suas propostas de preços serem entregues no prazo máximo de **2 (dois) dias úteis**, contados da



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

sua convocação realizada por meio do sistema de licitações.

5.1.3 Serão desclassificadas as propostas que contenham limitação ou condição substancialmente contrastante com os termos deste Edital, ou cujos preços sejam manifestamente inexequíveis.

5.1.3.1 Para fins de verificação da inexequibilidade dos preços propostos, será utilizado como parâmetro de aferição o previsto no §1º do inciso II do art. 48 da Lei nº 8.666/93, seguindo entendimento dado pelo Tribunal de Contas da União – TCU no Acórdão nº 697/2006 – Plenário – Processo nº 019.054/2005-7.

5.1.3.2 Considera-se 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.

5.2 A proposta deverá explicitar:

5.2.1 Nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual/municipal;

5.2.2 Número do processo e do Pregão;

5.2.3 Planilha de preço por itens, em conformidade com o **Anexo 2** deste Edital;

5.2.4 Descrição do objeto da presente licitação, em conformidade com as exigências contidas neste edital e seus anexos;

5.2.5 O prazo de validade que não será inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sua emissão, de acordo com o previsto no art. 6º, da Lei Federal n. 10.520/2002, razão pela qual a não manutenção das propostas no decorrer de seu prazo de validade poderá ensejar as sanções previstas no art. 81, da Lei n. 8.666/1993 e no art. 31, inciso II, alínea “c”, da Resolução do TJCE n. 4/2008;

5.2.6 Valor(es) unitário(s) e total(is) com até 2 (duas) casas decimais, conforme **Anexo 2** do Edital, devendo os valores totais serem escritos em numeral e por extenso.

5.3 No caso da proposta de preços da proponente vencedora necessitar de ajuste para sanar evidente erro material, incluindo-se o caso de apresentar erros de multiplicação, somas e outros, o pregoeiro poderá fixar prazo máximo de 2 (dois) dias úteis para reenvio da proposta ajustada a contar da solicitação feita através do sistema eletrônico do Banco do Brasil.

5.4 Ocorrendo discordância entre os valores numéricos e, por extenso, prevalecerão estes últimos.

6 CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

6.1 Para julgamento será adotado o critério de **MAIOR OFERTA para o valor referente à taxa de ocupação de uso**, observados os prazos para execução, as especificações técnicas, os parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e as demais condições definidas neste Edital.

6.1.1 A proposta final não poderá conter item com valor unitário inferior ao estimado pela Administração, descrito no Anexo 2, sob pena de desclassificação, independente do valor total da proposta.

6.2 Após a apresentação da proposta não caberá desistência

6.3 Se a proposta de melhor preço não for aceitável, ou ainda, se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente, verificando sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e, assim, sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a este edital.

6.4 O licitante remanescente que esteja enquadrado no percentual estabelecido no art. 44, § 2º, da Lei Complementar n. 123/2006, no dia e hora designados pelo(a) pregoeiro(a), será convocado na ordem de classificação, no “chat de mensagem”, para ofertar novo lance inferior ao melhor lance registrado no lote, para, no prazo de 5 (cinco) minutos, utilizar-se do direito de preferência.



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

- 6.5 Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da Legislação em vigor.
- 6.6 Serão rejeitadas as propostas que:
- 6.6.1 Sejam incompletas, isto é, não contenham informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do serviço licitado;
 - 6.6.2 Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexecutáveis, por decisão do(a) PREGOEIRO(A);
 - 6.6.3 Contiverem preços superiores aos praticados no mercado ou comprovadamente inexecutáveis;
- 6.7 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema
- 6.8 Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.
- 6.9 De conformidade com parecer da CPL, não constituirá causa de desclassificação do(a) proponente a irregularidade formal que não afete o conteúdo ou a idoneidade da proposta e/ou documentação.**
- 6.10 Constatando-se o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de maior oferta.
- 6.11 No julgamento das propostas, o(a) Pregoeiro(a) 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.
- 6.12 Após a apresentação da proposta, não caberá desistência.
- 6.13 Se a proposta de melhor preço não for aceitável ou, ainda, se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente, verificando sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e, assim, sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a este edital.
- 6.14 O licitante remanescente que esteja enquadrado no percentual estabelecido no art. 44, § 2º, da Lei Complementar n. 123/2006, no dia e hora designados pelo(a) pregoeiro(a), será convocado na ordem de classificação, no “chat de mensagem”, para ofertar novo lance inferior ao melhor lance registrado no lote, e, no prazo de 5 (cinco) minutos, utilizar-se do direito de preferência.
- 6.15 Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste edital ou da Legislação em vigor.
- 6.16 Serão rejeitadas as propostas que:
- 6.16.1 Sejam incompletas, isto é, não contenha(m) informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do serviço licitado;
 - 6.16.2 Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente edital, ou seja, manifestamente inexecutáveis por decisão do(a) PREGOEIRO(A);
 - 6.16.3 Contiverem preços superiores aos praticados no mercado ou comprovadamente inexecutáveis.
- 6.17 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema.
- 6.18 Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.
- 6.19 De conformidade com parecer da CPL, não constituirá causa de desclassificação do(a) proponente a irregularidade formal que não afete o conteúdo ou a idoneidade da proposta e/ou documentação.**
- 6.20 Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de melhor preço.
- 6.21 No julgamento das propostas, o(a) Pregoeiro(a) poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

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

7 HABILITAÇÃO

7.1 Efetuados os procedimentos previstos no **item 4** deste edital, o licitante detentor da proposta ou do lance de melhor valor deverá entregar no **prazo máximo de 2 (dois) dias úteis**, contados do encerramento da etapa de lances da sessão pública, a documentação de habilitação prevista abaixo para o Tribunal de Justiça do Estado do Ceará, Comissão Permanente de Licitação, na Av. Gen. Afonso Albuquerque Lima, s/n, 2º andar, Cambéba, CEP 60822-325;

7.2 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 consulta a Lista de Fornecedores Inidôneos e Suspensos, mantido pelo Governo do Estado do Ceará no Portal de Compras (www.portalcompras.ce.gov.br).

7.3 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n. 8.429/1992, 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.

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

7.5 Os licitantes deverão apresentar os seguintes documentos de habilitação para participar do presente certame:

7.5.1 No caso de licitante **CADASTRADO**, o Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Secretaria do Planejamento e Gestão (SEPLAG), do Estado do Ceará, compatível com o ramo do objeto licitado;

7.5.1.1 A Comissão Permanente de Licitação do TJCE verificará eletronicamente a situação do licitante no Certificado de Registro Cadastral. Caso o mesmo esteja com algum documento vencido, deverá apresentá-lo juntamente com os documentos de habilitação, sob pena de inabilitação, salvo os documentos de Regularidades Fiscal e Trabalhista acessíveis para consultas em sítios oficiais que poderão ser consultados pelo(a) pregoeiro(a).

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

7.5.1.3 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 inabilitado, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas, empresas de pequeno porte e das sociedades cooperativas, conforme estatui o art. 43, § 1º da Lei Complementar n. 123/2006.

7.5.2 O licitante **NÃO CADASTRADO** no CRC junto à SEPLAG/CE deverá apresentar os documentos relacionados na opção "Informações sobre Cadastramento de Fornecedores" disponíveis no *sítio*: www.portalcompras.ce.gov.br, relativos à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas condições seguintes:

7.5.2.1 Habilitação jurídica:

7.5.2.1.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

7.5.2.1.2 No caso de Sociedade Empresária ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI: Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

comprobatório de seus administradores;

7.5.2.1.3 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

7.5.2.1.4 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

7.5.2.1.5 No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do **artigo 3º da Instrução Normativa DREI nº 36, de 03/03/2017, do Departamento de Registro Empresarial e Integração;**

7.5.2.1.6 No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei n. 5.764/1971;

7.5.2.1.7 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização.

7.5.2.2 Regularidade fiscal e trabalhista:

7.5.2.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

7.5.2.2.2 Prova de regularidade com a Fazenda Nacional (certidão conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados, conforme art. 1º, inciso I, do Decreto n. 6.106/2007);

7.5.2.2.3 Prova de regularidade com a Seguridade Social (INSS);

7.5.2.2.4 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

7.5.2.2.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n. 5.452/1943;

7.5.2.2.6 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta licitação;

7.5.2.2.7 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante.

7.5.2.2.8 Prova de regularidade com a Fazenda Municipal.

7.5.3 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;

7.5.4 Caso o licitante detentor do melhor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte, ou sociedade cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei n. 11.488/2007, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

7.5.5 Declaração do licitante, se couber, tratar-se de microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme modelo no **Anexo 5**;

7.5.6 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, caso o representante legal da empresa integre seu quadro societário;

7.5.7 Procuração, acompanhada do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, no caso do representante legal da empresa ser procurador;

7.5.8 **Declaração que não possui em seu quadro funcional menores de 18 (dezoito) anos** em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, menores de 16 (dezesesseis) anos em trabalho



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

algum, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme **Anexo 6 do Edital**;

7.5.9 Declaração, sob pena de incidir nas punições cabíveis, relativamente aos documentos exigidos nesta licitação, caso exista após a data de sua emissão, algum **fato superveniente** que impeça sua habilitação, na forma do art. 32, § 2º, da Lei n. 8.666/1993, conforme **Anexo 7 do Edital**;

7.5.10 Declaração de Elaboração Independente de Proposta, conforme modelo constante no **Anexo 8 do Edital**.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

7.6 Para efeitos de comprovação da **qualificação técnica**, o participante deverá apresentar os documentos elencados no **item 8 do Termo de Referência, anexo 1 deste Edital**:

7.7 Para efeitos de comprovação da **qualificação econômico-financeira**, o licitante deverá apresentar:

a) Certidão Negativa expedida pelo Cartório Distribuidor de Falência e Recuperação Judicial do local da sede da licitante, com data de expedição não superior a 60 (sessenta) dias, quando não houver prazo de validade expresso no documento;

b) Patrimônio líquido contabilizado de, no mínimo, 10% (dez por cento) do valor total estimado do lote para o qual o licitante esteja concorrendo, comprovado por meio da apresentação do Balanço patrimonial do último exercício social, já exigível e apresentado na forma da lei, que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.

b.1 O balanço patrimonial deverá estar assinado pelo responsável legal da empresa e pelo responsável por sua elaboração, Contador ou outro profissional equivalente devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

b.2. Se necessária a atualização do balanço e do patrimônio líquido, deverá ser apresentado o memorial de cálculo correspondente, juntamente com os documentos em apreço.

b.3. O balanço patrimonial deverá estar registrado ou na Junta Comercial ou no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, para as empresas que utilizem o sistema eletrônico de escrituração e que tenham seus documentos registrados na Junta Comercial.

b.4. A boa situação econômico-financeira da empresa será avaliada pelos seguintes indicadores, obtidos do balanço patrimonial apresentado:

b.4.1 Os índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) devem ser maiores que 1,00 (um), e resultantes da aplicação das seguintes fórmulas, em cumprimento ao item 9.1.10.1 do Acórdão TCU n. 1.214/2013 do Plenário:

LG =	<u>ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO</u>
	<u>PASSIVO CIRCULANTE + PASSIVO NÃO CIRCULANTE</u>
SG =	<u>ATIVO TOTAL</u>
	<u>PASSIVO CIRCULANTE + PASSIVO NÃO CIRCULANTE</u>
LC =	<u>ATIVO CIRCULANTE</u>
	<u>PASSIVO CIRCULANTE</u>

b.4.2. As fórmulas dos índices contábeis referidos deverão estar devidamente aplicadas



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

- em memorial de cálculos juntado ao balanço, calculado com 2 (duas) casas decimais, sem arredondamento.
- b.4.3. A fonte de informação dos valores considerados deverá ser o Balanço Patrimonial, apresentado na forma da lei.
- 7.7.1 A Comissão de Licitação não efetuará o cálculo dos índices exigidos no **subitem 7.7 “b.4.1”** deste Edital, o qual deverá ser efetuado e assinado por profissional de contabilidade devidamente registrado, não sendo admitida a não apresentação dos índices e do cálculo sob a alegativa de que os dados constam no balanço apresentado.
- 7.8 O Tribunal de Justiça se reserva o direito de realizar outras diligências, a fim de elucidar quaisquer dúvidas acerca da capacidade técnica e econômico-financeira do licitante, nos termos do art. 43, §3º, da Lei Federal n. 8.666/1993.
- 7.9 Os documentos de habilitação deverão ser apresentados da seguinte forma:**
- 7.9.1 Obrigatoriamente, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos tanto para matriz como para todas as filiais. A contratação será celebrada com a sede que apresentou a documentação;
- 7.9.2 Se apresentados em qualquer processo de fotocópia, deverão ser obrigatoriamente autenticados em Cartório oficial, sob pena de não o fazendo, ser considerada inabilitada no presente processo licitatório, conforme Provimento do TJCE n. 15/2008;
- 7.9.3 Os documentos obtidos através de sítios oficiais que estejam condicionados à aceitação via internet terão sua autenticidade verificada pelo(a) pregoeiro(a). 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;
- 7.9.4 Dentro do prazo de validade. Na hipótese de no documento não constar expressamente o prazo de validade, este deverá ser acompanhado de declaração ou regulamentação do órgão emissor que disponha sobre sua validade. Na ausência de tal declaração ou regulamentação, o documento será considerado válido pelo prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir da data de sua emissão.
- 7.10 O(A) Pregoeiro(a) poderá também solicitar originais de documentos já autenticados para fins de verificação, sendo a empresa obrigada a apresentá-los no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir da solicitação, sob pena de não o fazendo, ser inabilitada.
- 7.11 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.
- 7.12 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 n. 123/2006;
- 7.12.1 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;
- 7.12.2 A não regularização no prazo previsto no subitem anterior implicará a decadência do direito à contratação sem prejuízo das sanções previstas neste edital.
- 7.13 Constatando o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação pelo(a) próprio(a) pregoeiro(a), na hipótese de inexistência de recursos administrativos ou pela Autoridade Superior, na hipótese de existência



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

de recursos administrativos.

7.14 Se o licitante desatender às exigências previstas neste **item 7**, o(a) pregoeiro(a) examinará a oferta subsequente na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação, repetindo esse procedimento sucessivamente, se for necessário, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

8 PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES AO EDITAL

8.1 Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao(à) pregoeiro(a), até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura das propostas, exclusivamente por meio eletrônico, no endereço cpl.tjce@tjce.jus.br, informando o número deste pregão no sistema do Banco do Brasil e o órgão interessado.

8.2 Até 2 (dois) dias úteis anteriores a data fixada para abertura das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar o presente edital, mediante petição por escrito, protocolizada no Tribunal de Justiça do Estado do Ceará, no endereço constante no preâmbulo deste Edital.

8.2.1 Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritas por representante não habilitado legalmente.

8.3 Caberá ao(à) pregoeiro(a), auxiliado(a) pela área interessada, quando for o caso, decidir sobre a petição de impugnação no prazo de 24 horas.

8.4 Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto se a alteração não afetar a formulação das propostas.

9 RECURSOS ADMINISTRATIVOS

9.1 Declarado o vencedor, o proponente que desejar recorrer contra decisões do(a) Pregoeiro(a), poderá fazê-lo de imediato e motivadamente, no prazo de até 24 horas da mencionada declaração, manifestando sua intenção com o registro da síntese das suas razões, exclusivamente no âmbito do sistema eletrônico, sendo-lhe concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentar por escrito as razões do recurso, conforme o art. 4º, inciso XVIII, da Lei Federal n. 10.520/2002, devidamente protocolizadas no Tribunal de Justiça do Estado do Ceará, no endereço constante no preâmbulo deste edital. Os demais licitantes ficam, desde logo, convidados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

9.2 A falta de manifestação imediata e motivada importará a decadência do direito de recurso.

9.3 Fica assegurada aos licitantes vista imediata dos autos do Pregão, 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.

9.4 Não serão conhecidos os recursos intempestivos, nem acolhidas razões ou contrarrazões enviadas via fac-símile, e-mail e/ou telegrama.

9.5 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.

9.6 Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

9.7 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.8 A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados, por meio de comunicação via *fac-símile*/e-mail.

10 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1 A adjudicação dar-se-á pelo pregoeiro quando não ocorrer interposição de recursos. Caso contrário, a adjudicação ficará a cargo da autoridade competente.



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

10.2 A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao vencedor.

10.3 O sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

11 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 Nos termos do art. 7º, da Lei Federal n. 10.520/2002, os proponentes que convocados dentro do prazo de validade de suas propostas não celebrarem o contrato, deixarem de entregar ou apresentarem documentação falsa exigida neste Edital, ensejarem o retardamento da execução do seu objeto, não mantiverem a proposta, falharem ou fraudarem na execução do contrato, comportarem-se de modo inidôneo ou cometerem fraude fiscal, ficarão impedidos de licitar e contratar com o Estado do Ceará e serão descredenciados do Cadastro Geral de Fornecedores do Estado do Ceará da SEPLAG/CE pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das demais sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

11.2 A LICITANTE VENCEDORA, uma vez contratada, sujeitar-se-á, em caso de inadimplemento de suas obrigações, definidas neste Instrumento ou em outros que o complementem, **às sanções e penalidades administrativas, conforme previsão no item 20 (vinte), Anexo 1 – Termo de Referência deste Edital**, sem prejuízo das sanções legais, descritas nos artigos. 86 a 88, da Lei n. 8.666/1993, e responsabilidades civil e criminal.

11.3 As multas a que se refere o item anterior não impedem que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique outras sanções, tudo conforme previsões na Lei n. 10.520/2002 e na Lei n. 8.666/1993.

11.4 Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, oportunizando-se defesa prévia ao interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vistas ao processo.

12 DA CONTRAPRESTAÇÃO

12.1 Pelo uso do espaço será cobrada uma contraprestação constituída pela **taxa de ocupação de uso** e o **rateamento das despesas referentes ao consumo de água e esgoto**, conforme previsto no **item 7 (sete) – Termo de Referência deste Edital**.

12.2 Não haverá rateio dos custos alusivos à energia elétrica pelo fato do restaurante/lanchonete não dispor de medidor próprio, cabendo ao concessionário se cadastrar junto à Enel Distribuição Ceará (enel) e responsabilizar-se pelas faturas do consumo de energia do espaço concedido.

12.3 A taxa de ocupação de uso consiste na remuneração a ser paga mensalmente pela concessionária em virtude da utilização do espaço concedido e será o mesmo constante na proposta vencedora do certame licitatório, obedecendo ao **valor mínimo de R\$ 4.016,05 (quatro mil e dezesseis reais e cinco centavos)**;

12.3.1 Para definição do lance mínimo a ser ofertado foi utilizado o valor médio do metro quadrado, considerando as concessões atualmente vigentes dentro do Centro Administrativo Governador Virgílio Távora – Cambéba, conforme **subitem 7.3.2 do Termo de referência, Anexo 1 deste Edital**.

12.4 Pelo fato do restaurante/lanchonete não dispor de medidor que permita individualizar os custos inerentes ao consumo de água e esgoto, a concessionária deverá arcar com a despesa de rateio conforme demonstrativo exemplificativo abaixo:

TRIBUNAL DE JUSTIÇA		
ÁREA TOTAL DO TJCE	MÉDIA ANUAL DE CONSUMO DE ÁGUA (ANO 2015)	VALOR MÉDIO DE GASTO
25.520,57 m ²	1.468 m ³	R\$ 13.399,10



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**



ÁREA TOTAL DO RESTAURANTE	RESTAURANTE DO TJCE RATEIO MÉDIO DO CONSUMO ¹	VALOR MÉDIO DO RATEIO ²
---------------------------	---	------------------------------------

245,33 m²

21,41 m³

R\$ 195,42

OBSERVAÇÃO

¹ O rateio médio de consumo de água e esgoto será calculado levando em consideração o total de metros cúbicos (m³) consumidos no mês.

² Os valores a serem pagos como rateio das despesas de água e esgoto serão variáveis de acordo com consumo de cada mês.

12.5 Mensalmente, após a Coordenadoria de Manutenção do TJCE disponibilizar à fiscalização o valor correspondente ao consumo de água e esgoto do restaurante, será informada à Concedente o valor devido para recolhimento antes da data de vencimento estipulada pelo Tribunal.

12.6 Os pagamentos referentes à Taxa de Ocupação de Uso deverão ser realizado até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao da exploração da atividade e o pagamento referente ao consumo de água e esgoto uso do espaço até o dia 20(vinte), ambos por meio de Documento de Arrecadação Estadual – DAE, sob o código de receita 131 (aluguéis).

12.7 No primeiro mês de vigência da concessão de uso, a contraprestação deverá ser proporcional aos dias de funcionamento;

12.8 O atraso superior a 60 (sessenta) dias no pagamento autoriza o Tribunal de Justiça a promover a rescisão unilateral do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de cláusulas contratuais, sem prejuízo das multa previstas neste Termo de Referência e anexos.

12.9 Nenhum pagamento isentará a empresa fornecedora das suas responsabilidades e obrigações assumidas na ata de registro de preços;

12.10 O Tribunal de Justiça do Ceará não se responsabiliza por qualquer despesa bancária, nem por qualquer outro pagamento não previsto neste Edital e seus anexos.

13 DO REAJUSTE

13.1 O valor inicialmente contratado da taxa mensal de ocupação do espaço será reajustado anualmente a contar do início da vigência do Termo de concessão de uso, de acordo com a variação do IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado), salvo dispositivo legal que de outro modo discipline a matéria ou no caso de desequilíbrio econômico-financeiro na relação contratual, devidamente comprovado e acatado pelo Tribunal de Justiça do Estado do Ceará.

13.2 No interesse do CONCEDENTE, o valor inicial do Termo de concessão de uso poderá ser acrescido ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto nos parágrafos 1º e 2º, do art. 65, da Lei n. 8.666/1993.

13.3 A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou as supressões que se fizerem necessários(as).

13.4 Quanto ao **reajuste de preços das refeições e dos produtos constantes no cardápio**, deverá ser observado o disposto no **item 17 (dezessete)** do Termo de referência, Anexo 1 deste Edital.

14 DA CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO

14.1 A concessão se efetivará através de Termo de concessão de uso, minuta constante do **Anexo 9 deste Edital**, 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.

14.2 Farão parte do Termo de concessão de uso todos os elementos apresentados pelo(a)



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

licitante vencedor(a) que tenham servido de base para o julgamento da licitação e, ainda, as condições estabelecidas neste Edital de Pregão Eletrônico e seus anexos, independentemente de transcrição.

14.3 O presente edital, seus anexos, e a proposta são partes da concessão.

14.4 Quando a adjudicatária não comprovar as condições habilitatórias consignadas neste Edital, ou recusar-se a assinar o termo de concessão, é facultado à Administração convocar outro licitante, pelo(a) pregoeiro(a), desde que respeitada a ordem de classificação, para, depois de comprovados os requisitos habilitatórios, feita a negociação e aceita a proposta, firmar a concessão de uso.

15 DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

15.1 O TJCE designará um gestor para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, que registrará em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

15.2 O contrato será gerido pelo Departamento de Suprimentos e Logística e fiscalizado por um ou mais servidores especialmente designados para este fim, de acordo com o estabelecido no art. 67, da Lei Federal n. 8.666/1993.

15.3 A gestão e fiscalização dos serviços de que trata este ato licitatório será exercida administrativamente por servidor(es) efetivo(s) nomeado(s) através de Portaria a ser publicada no Diário da Justiça, indicado(s) pela Secretaria de Administração.

15.4 A fiscalização terá, dentre outras, as seguintes incumbências:

15.4.1 Aprovar e observar se o cronograma de cardápios apresentados está sendo cumprido, bem como solicitar eventuais alterações visando a melhor prestação de serviços;

15.4.2 Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;

15.4.3 Anotar, em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato, para que sejam tomadas as devidas providências em tempo hábil;

15.4.4 Verificar os procedimentos básicos de higiene dos funcionários;

15.4.5 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;

15.4.6 Exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos;

15.4.7 Relatar as ocorrências que exijam comunicação às autoridades sanitárias;

15.4.8 Analisar as queixas dos usuários dos serviços do restaurante para serem examinadas e encaminhadas à Central de Contratos e Convênios para adoção das providências cabíveis;

15.4.9 Realizar, a cada (06) seis meses, pesquisa de satisfação (Anexo V do Termo de Referência, anexo 1 deste Edital) dos usuários para avaliar a qualidade do serviço prestado pela Concessionária e o nível de satisfação dos usuários;

15.4.10 Vistoriar periodicamente as instalações do restaurante, com vistas a acompanhar a execução dos serviços contratados, bem como o cuidado no uso dos móveis e equipamentos disponibilizados à Concessionária;

15.4.11 A fiscalização exercida pela Concedente não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Concessionária, pela completa e perfeita execução do objeto contratual.

15.4.12 Não sendo fixado outro prazo específico, as determinações da Fiscalização deverão ser atendidas no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

16 DO RECEBIMENTO DO ESPAÇO

16.1 Após assinatura do Termo de Concessão de Uso, a CONCEDENTE enviará documento oficial à CONCESSIONÁRIA para que compareça em dia e horário oportunamente definidos, a fim de que realize a vistoria e assinatura do Termo de Responsabilidade (ANEXO IV do Termo de



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

Referência – Anexo 1 deste Edital) formalizando, assim, o recebimento do espaço.

16.2.A CONCESSIONÁRIA assinará o Termo de Responsabilidade com a situação atual do espaço cedido contendo os bens e descrição da estrutura física, assim como o seu estado de conservação.

17 DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

17.1 A Concessão de Uso terá vigência de **12 (doze) meses, a contar da data da assinatura**, e será renovável de acordo com o art. 57, II, da Lei n. 8.666/1993 e suas alterações.

17.2 O contrato poderá ser rescindido a qualquer momento, independentemente do prazo de sua vigência, após conclusão de novo procedimento.

18 DA GARANTIA CONTRATUAL

18.1 A Concessionária deverá apresentar garantia no ato da assinatura do Termo de Concessão de Uso, equivalente a 5% (cinco por cento) do valor global anual da concessão e do valor do somatório referente aos equipamentos disponibilizados pelo TJCE, sob quaisquer das modalidades previstas no artigo 56, parágrafo 1º da Lei n. 8.666/1993.

18.1.1 Na garantia deverá estar expresso prazo de validade superior a 90 (noventa) dias do prazo contratual.

18.2 O atraso superior a 60 (sessenta) dias acarretará a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da multa prevista neste Edital.

18.3 A garantia será devolvida ao término da concessão de uso e após cumprimento integral das obrigações assumidas, recolhimento de multas e satisfação de prejuízos causados ao Tribunal de Justiça e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente, de acordo com o **item 13** e conforme dispõe o § 4º, do art. 56, da Lei Federal n. 8.666/1993.

18.4 Caso haja renovação do contrato ou ajuste de preços, deverão ser feitas as adequações necessárias, quanto à vigência e cobertura, nos documentos de garantia.

18.5 A não renovação, tempestiva, da garantia do contrato ensejará a suspensão de pagamentos até a regularização do respectivo documento, independentemente da aplicação das sanções contratuais.

18.6 A garantia, inclusive na modalidade seguro-garantia, poderá ser utilizada para ressarcimento do Tribunal de Justiça e para pagamento dos valores das multas moratórias, multas punitivas e indenizações devidas pela Concessionária.

18.7 Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento de multas, ela deve ser complementada no prazo de até 2 (dois) dias úteis, contado da solicitação do Tribunal de Justiça.

18.8 A não prestação de garantia equivale à recusa injustificada para a concessão administrativa de uso, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, ficando a adjudicatária sujeita às penalidades legalmente estabelecidas, inclusive multa, conforme item 20.1, alínea b do Termo de referência – Anexo 1 deste Edital.

19 DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE

19.1 As obrigações do TJCE estão estabelecidas no **item 16** (dezesseis) do Termo de Referência, constante no Anexo 1 deste Edital.

20 DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

20.1 As obrigações da Concessionária estão estabelecidas no **item 15** (quinze) do Termo de Referência, constante no Anexo 1 deste Edital.

21 DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1 A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Tribunal de



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

Justiça do Estado do Ceará revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público derivadas de fato(s) superveniente(s) comprovado(s) ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação. O Tribunal de Justiça do Estado do Ceará poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

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

21.3 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.

21.4 É proibida a comercialização e qualquer publicidade de medicamentos e quaisquer bebidas de teor alcoólico, produtos fumígenos, drogas de qualquer natureza ou quaisquer outros produtos diversos do ramo de alimentação, sendo vedada a utilização das áreas a qualquer outra atividade, bem assim a sua locação, sublocação ou transferência a terceiros.

21.5 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

21.6 É facultado à(o) Pregoeira(o) ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório, vedada a inclusão posterior de documentos que deveriam constar obrigatoriamente na proposta e na documentação de habilitação.

21.7 Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo(a) Pregoeiro(a), sob pena de desclassificação/inabilitação.

21.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

21.9 As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário da Justiça do Estado do Ceará.

21.10 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluí-se-ão os dias de início e incluir-se-ão os dias de vencimento. Os prazos estabelecidos neste edital se iniciam e se vencem somente em dia de expediente no Tribunal de Justiça do Estado do Ceará.

21.11 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo prevalecerão as deste Edital.

21.12 A participação do licitante nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital, e a inobservância de qualquer dos itens descritos nele é de total responsabilidade dos participantes.

21.13 Qualquer informação fornecida por telefone não terá caráter formal.

21.14 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.

21.15 Esta licitação poderá ser suspensa, revogada por razões de interesse público, no todo ou em parte, ou anulada por ilegalidade, em qualquer tempo.

21.16 O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o de Fortaleza, Capital do Estado do Ceará, considerado aquele a que está vinculado o Pregoeiro.

21.17 É vedado ao servidor dos órgãos e entidades da Administração Pública Estadual, inclusive Fundações instituídas e/ou mantidas pelo Poder Público, participar como licitante, direta ou indiretamente, por si ou por interposta pessoa, dos procedimentos licitatórios disciplinados pela Lei



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

n. 10.880/1983.

21.18 De acordo com a Resolução do CNJ n. 7/2005, é vedada a contratação de 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 ao respectivo Tribunal (CONTRATANTE).

21.19 Toda a documentação apresentada fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao licitante, ainda que se trate de originais.

21.20 Havendo divergência entre as especificações da descrição dos itens na descrição do licitações-e do Banco do Brasil S.A., Contrato e outros, prevalecerão as descritas no Termo de Referência.

21.21 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.

21.22 Os casos omissos e não previstos neste Edital serão resolvidos pelo(a) Pregoeiro(a) do TJCE, nos termos da Legislação pertinente.

Fortaleza-CE, aos 10 de outubro de 2017.

Luís Eduardo de Menezes Lima	Moisés Antônio Fernandes Monte Costa
SUPERINTENDENTE DA ÁREA ADMINISTRATIVA DO TJCE	SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO E INFRAESTRUTURA DO TJCE

Aprovado

**Francisco Rolim de Moraes Júnior
CONSULTOR JURÍDICO DA PRESIDÊNCIA DO TJCE**



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

ANEXO 1 DO EDITAL
TERMO DE REFERÊNCIA



Termo de Referência



CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANÇONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente Termo de Referência a concessão administrativa de uso do espaço reservado ao funcionamento de restaurante/lanchonete, medindo 245,33 m² (Anexo I – Planta Baixa), localizado no edifício-sede do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará, conforme especificações e condições constantes neste Termo de Referência e respectivos anexos.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 Legalidade em licitar a concessão do espaço destinado ao restaurante/lanchonete:

2.1.1 Antes de explanar sobre a necessidade de conceder espaço para o funcionamento de restaurante/lanchonete no âmbito do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará, interessa, aqui, sintetizar o conceito da concessão administrativa de uso, que, nas nossas palavras, nada mais é que o instrumento pelo qual a Administração confere ao particular o uso de bem público para que este explore, por sua conta e risco, atividades específicas e vinculadas ao interesse público, sendo um direito pessoal e intransferível a terceiros.

2.1.2 Nessa perspectiva, para que a Administração possa realizar a concessão administrativa de uso deverá se valer de processo licitatório, conforme prevê o art. 2º da Lei 8.666/93, que assim dispôs: *“As obras, serviços, inclusive de publicidade, compras, alienações, **concessões**, permissões e locações da Administração Pública, quando contratadas com terceiros, serão necessariamente precedidas de licitação, ressalvadas as hipóteses previstas nesta lei.”*

2.1.3 Assim, é dever do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará promover licitação para a concessão da área que está sob seu domínio e reservada ao funcionamento de restaurante/lanchonete.

2.2 Finalidade da Concessão:

2.2.1 O funcionamento do restaurante/lanchonete nas dependências da sede do Tribunal de Justiça do Ceará – TJCE visa atender às necessidades de alimentação dos magistrados, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes, assegurando a comodidade para que esses usuários não precisem se deslocar da sede do TJCE, o que proporciona economia de tempo e ausência de



Termo de Referência

CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANCHONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

custos com transporte, colaborando para uma melhor produtividade na prestação dos seus serviços.

2.2.2 Acrescente-se, ainda, que devido à carga horária dos servidores do TJCE, a necessidade de se ter um espaço para restaurante/lanchonete no mesmo ambiente de trabalho se mostra extremamente importante, já que oportuniza ao corpo laboral facilidade em se alimentar de forma fracionada no período de trabalho, o que é mais saudável ao trabalhador porque diminui a incidência de distúrbios metabólicos.

2.3 Da modalidade de licitação:

2.3.1 A modalidade de licitação sugerida é o Pregão eletrônico em conformidade com a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e com a aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, tendo em vista o objeto se tratar de serviço comum, cujos padrões de qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

2.3.2 Nesse sentido o Tribunal de Contas da União(TCU) julgou o Acórdão nº2844/10 em que considera plenamente legal a adoção da modalidade pregão para a concessão de uso de áreas públicas para atividades comerciais. Através da concessão de uso cede-se um espaço público para destinação específica, no caso, a exploração de restaurante que é uma atividade econômica habitual satisfazendo interesse público. A utilização do pregão preserva a isonomia de todos os interessados e os interesses da Administração Pública na obtenção da melhor proposta.

3. DO ESPAÇO FÍSICO

3.1. O espaço físico destinado ao restaurante/lanchonete possui as seguintes dimensões:

3.1.1 Salão com 245,33 m², com capacidade para atender aproximadamente 150 usuários simultaneamente, possuindo uma média de 400 (quatrocentos) comensais diários. **(Anexo I)**

4. DO HORÁRIO DE ATENDIMENTO AO PÚBLICO

4.1. O restaurante/lanchonete funcionará de segunda-feira a sexta-feira nos seguintes horários:



Termo de Referência



CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANCHONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

4.1.1 Lanchonete: das 7h30min às 18 h.

4.1.2 Restaurante: das 11 h às 14h30min.

4.2. Em caráter especial, o Tribunal de Justiça poderá solicitar, com 48(quarenta e oito) horas de antecedência, a disponibilidade dos serviços em dias e horários diversos dos estabelecidos.

4.3 Fica facultado o funcionamento do restaurante/lanchonete nos dias em que recaírem os feriados forenses e recesso do Poder Judiciário, obedecendo o interstício semanal e os horários constantes no item 4.1 e seus subitens.

5. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

5.1 Poderá participar da licitação qualquer interessado que possua objeto semelhante ao licitado e que atenda às exigências técnicas deste termo de referência e que cumpra os requisitos de habilitação especificados no edital de licitação.

5.2 É facultado ao licitante realizar vistoria técnica às dependências e aos equipamentos e utensílios disponibilizados pelo TJCE. O licitante que optar por não fazer a vistoria se responsabilizará pelo cumprimento da obrigação contratual, não podendo alegar desconhecimento das peculiaridades porventura existentes.

5.3 Os licitantes interessados em realizar vistoria deverão agendar o dia e horário junto à Gerência de Suprimentos e Logística do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará, por meio dos telefones: (85) 3207.7490 e (85) 3207.7488. O prazo para a vistoria será de até 01 (um) dia antes da data programada para a abertura da sessão pública. Realizada a vistoria, o licitante receberá o Termo de Vistoria (**Anexo II**), emitido por esta Corte de Justiça.

5.4 Caso a interessada opte por não realizar vistoria, firmará declaração (**Anexo III**) na qual dispensa a necessidade de vistoria, assumindo todo e qualquer risco por sua decisão e se comprometendo a prestar fielmente o serviço nos termos do presente Termo de Referência.



Termo de Referência

CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANÇHONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

5.5 Demais informações e esclarecimentos acerca da licitação deverão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, formalizados pelos meios indicados no Edital do Certame.

6. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

6.1 O critério adotado para julgamento das propostas será o de maior oferta para a taxa de ocupação de uso visando a exploração dos serviços de restaurante/lançhonetes, desde que atendidas às demais especificações e normas relacionadas ao serviço de exploração de restaurantes. **(Anexo VII)**.

6.2. Em caso de empate entre duas ou mais propostas serão adotados os critérios de desempate estabelecidos pela Lei 8.666/93.

7. DA CONTRAPRESTAÇÃO

7.1 Pelo uso do espaço será cobrado uma contraprestação constituída pela taxa de ocupação de uso e o rateamento das despesas referentes ao consumo de água e esgoto.

7.2 Não haverá rateio dos custos alusivos a energia elétrica pelo fato do restaurante/lançhonetes dispor de medidor próprio, cabendo ao concessionário se cadastrar junto a Companhia de Eletricidade do Ceará – COELCE e responsabilizar-se pelas faturas do consumo de energia do espaço concedido.

7.3 Taxa de Ocupação de Uso

7.3.1 A taxa de ocupação de uso consiste na remuneração a ser paga mensalmente pela concessionária em virtude da utilização do espaço concedido e será o mesmo constante na proposta vencedora do certame licitatório, obedecendo o valor mínimo de R\$ 4.016,05 (quatro mil e dezesseis reais e cinco centavos).

7.3.2 Para definição do lance mínimo a ser ofertado foi utilizado o valor médio do metro quadro considerando as concessões atualmente vigentes dentro do Centro Administrativo Governador Virgílio Távora – Cambéba, conforme quadro abaixo:



Termo de Referência



CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANCHONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

Contrato: 013/2016 Área: 417,64m ² Valor mensal: R\$ 4.900,00	Contrato: 036/2016 Área: 65,17m ² Valor mensal: R\$ 1.100,00	Contrato: 049/2014 Área: 172,13m ² Valor mensal: R\$ 3.526,46	Estimado por R\$/m ²
R\$ 11,73por m ²	R\$ 16,88 por m ²	R\$ 20,49por m ²	R\$ 16,37 por m ²
Valor mínimo mensal: R\$ 4.016,05			

7.4 Rateio das despesas com o consumo de água e esgoto

7.4.1 Pelo fato do restaurante/lanchonete não dispor de medidor que permita individualizar os custos inerentes ao consumo de água e esgoto, a concessionária deverá arcar com a despesa de rateio conforme demonstrativo exemplificativo abaixo:

TRIBUNAL DE JUSTIÇA		
ÁREA TOTAL DO TJCE	MÉDIA ANUAL DE CONSUMO DE ÁGUA (ANO 2016)	VALOR MÉDIO DE GASTO
25.520,57 m ²	1.468 m ³	R\$ 13.399,10

RESTAURANTE DO TJCE		
ÁREA TOTAL DO RESTAURANTE	RATEIO MÉDIO DO CONSUMO ¹	VALOR MÉDIO DO RATEIO ²
245,33 m ²	21,41 m ³	R\$ 195,42

OBSERVAÇÃO

¹ O rateio médio de consumo de água e esgoto será calculado levando em consideração o total de metros cúbicos (m³) consumidos no mês.

² Os valores a serem pagos como rateio das despesas de água e esgoto serão variáveis de acordo com consumo de cada mês.

7.5 Data para pagamento da contraprestação

7.5.1 Os pagamentos referentes a contraprestação mensal e consumo de água e esgoto deverão ser realizados até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao da exploração da atividade e uso do espaço, por meio de Documento de Arrecadação Estadual – DAE, sob o código de receita 131 (aluguéis).



Termo de Referência

CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANCHONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

7.5.2 No primeiro mês de vigência da concessão de uso, a contraprestação deverá ser proporcional aos dias de funcionamento.

7.5.3 O atraso superior a 60 (sessenta) dias no pagamento autoriza o Tribunal de Justiça a promover a rescisão unilateral do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de cláusulas contratuais, sem prejuízo das multa previstas neste Termo de Referência e anexos.

7.6. Do reajuste

7.6.1 O valor inicialmente contratado da taxa mensal de ocupação do espaço será reajustado anualmente, a contar do início da vigência do termo de concessão de uso, de acordo com a variação do IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado), salvo dispositivo legal que de outro modo discipline a matéria ou no caso de desequilíbrio econômico-financeiro na relação contratual, devidamente comprovado e acatado pelo Tribunal de Justiça do Estado do Ceará.

8. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICO-FINANCEIRA

8.1 O licitante, pessoa jurídica, deverá apresentar, no mínimo, 01 (uma) declaração ou atestado de capacidade técnica emitida por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove que o licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 300 (trezentos) almoços por dia, por, pelo menos, seis meses, ou declaração da empresa informando que presta serviços, com características semelhantes e compatíveis ao objeto desta licitação, de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pelo Tribunal de Justiça do Ceará.

8.1.1 É facultada à Administração a realização de diligência para a confirmação da veracidade das informações contidas nos documentos exigidos no item 8.1 deste Termo de Referência.

8.1.2 O(s) atestado(s), devidamente datado(s) e assinado(s), deverá(ão) ser emitido(s) em papel timbrado do emitente, devendo conter o nome do representante legal, cargo/função, telefone e/ou e-mail da pessoa jurídica.



Termo de Referência



CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANCHONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

8.1.3 Caso o(s) atestado(s) não especifique(m) os quantitativos do(s) fornecimento(s), este(s) deverá(ão) ser apresentado(s) acompanhado(s) de documentos que afirmam a veracidade da informação.

8.1.4 Não serão aceitos atestados emitidos por empresas do mesmo grupo empresarial da licitante. Em face de sua relevância no escopo do objeto, só será aceita declaração (ou atestado) relativo ao fornecimento de refeições, não sendo válida a comprovação de fornecimento de lanches.

8.2 O licitante deverá apresentar declaração formal de disponibilidade de cozinha industrial com relação de equipamentos e utensílios disponíveis, ou assumindo compromisso de apresentar até 10(dez) dias após a assinatura do contrato, devidamente equipada e que atende à legislação própria, principalmente, em relação a fiscalização sanitária, para cumprimento do objeto da licitação, dotada de condições adequadas para produção de refeições;

8.3 Deverá apresentar comprovante de registro ou inscrição no Conselho Regional de Nutrição – CRN da região a qual estiver vinculada.

8.4 Deverá apresentar alvará de funcionamento em conformidade com o objeto licitado, expedido pela Prefeitura do Município, do restaurante e da cozinha onde serão preparadas as refeições;

8.5 Fazer prova de regularidade perante o órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município, do restaurante e da cozinha onde serão preparadas as refeições;

8.6 O licitante deverá, ainda, comprovar que possui vínculo empregatício ou contratual com profissional da área de nutrição.

8.6.1 A comprovação do vínculo com o licitante poderá ser efetuada por meio:

- i) do Contrato Social, se sócio;
- ii) da Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho;
- iii) de Contrato de Prestação de Serviço com duração mínima que garanta a execução dos serviços relacionados a presente concessão de uso.



Termo de Referência

CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANCHONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

8.6.2 A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por meio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado e que faça referência a serviços com as características descritas neste Termo de Referência.

8.7 Para efeitos de comprovação da qualificação econômico-financeira, o licitante deverá apresentar:

8.7.1 Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

8.7.2 Patrimônio líquido contabilizado de, no mínimo, 10% (dez por cento) do valor global anual da concessão para o qual o licitante esteja concorrendo, comprovado por meio da apresentação do Balanço Patrimonial, registrado na Junta Comercial, ou por meio do Extrato de Transmissão das suas demonstrações contábeis do SPED, no caso das empresas enquadradas na IN – RFB nº 787/07.

8.8 O Tribunal de Justiça se reserva o direito de realizar diligências, a fim de elucidar quaisquer dúvidas acerca da capacidade técnica e econômico-financeira do licitante, nos termos do art. 43, §3º, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

9. DO RECEBIMENTO DO ESPAÇO

9.1 Após assinatura do Termo de Concessão de Uso, a CONCEDENTE enviará documento oficial à CONCESSIONÁRIA para que compareça em dia e horário oportunamente definidos, a fim de que realize a vistoria e assinatura do Termo de Responsabilidade (**ANEXO IV**) formalizando, assim, o recebimento do espaço.

9.2 A CONCESSIONÁRIA assinará o Termo de Responsabilidade com a situação atual do espaço cedido contendo os bens e descrição da estrutura física, assim como o seu estado de conservação.

10. DOS PRAZOS E REQUISITOS PARA INÍCIO DAS ATIVIDADES

10.1 A CONCESSIONÁRIA terá até **15 (quinze) dias corridos** para o início do funcionamento do restaurante/lanchonete após a assinatura do contrato.



Termo de Referência



CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANÇHONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

10.2 A instalação dos equipamentos e decoração necessárias ao funcionamento ocorrerá às expensas da CONCESSIONÁRIA, contendo, no mínimo, os itens abaixo:

10.2.1 Balcão térmico com cubas de distribuição em número suficiente para acondicionar os pratos principais e as respectivas guarnições;

10.2.2 Balcões de atendimento;

10.2.3 Geladeiras, freezers, micro-ondas, liquidificadores, espremedores de fruta;

10.2.4 30 (trinta) Mesas e 120 (cento e vinte) cadeiras;

10.2.5 Expositores de balcão para alimentos refrigerados e de alimentos aquecidos;

10.2.6 Balança digital/calculadora para pesagem dos pratos/refeições, devidamente regulada pelo INMETRO;

10.2.7 Pratos, travessas, talheres em aço inoxidável, copos em vidro e descartáveis, xícaras, toalhas de mesa, bandejas, guardanapos de papel;

10.2.8 Fogão industrial e chapa para lanches;

10.2.9 Exaustores e/ou sistema de vedação, de forma a evitar a circulação de odores e fumaça pelo Edifício-Sede do Tribunal de Justiça.

10.2.10 Outros equipamentos, materiais e utensílios necessários ao normal e regular funcionamento do restaurante.

10.2.11 Para a cozinha que preparará as refeições, todo o equipamento e utensílios que se fazem necessários para a boa realização da atividade, conforme declaração fornecida no item 8.2;

10.3 Além dos itens expostos acima, a CONCESSIONÁRIA deverá obedecer os seguintes requisitos para o início das atividades:

10.3.1 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, descontando-se a tara (peso do prato padronizado), já previamente ajustada na balança de pesagem, além de oferecer embalagens para transporte, sem qualquer custo adicional.



Termo de Referência

CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANCHONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

10.3.2 Afixar em locais de destaque e fácil visibilidade, os valores cobrados por quilo de refeição e de todos os produtos comercializados, bem como as formas de pagamentos aceitas;

10.3.3. É vedada a cobrança de preços diferenciados para os diversos componentes da refeição no sistema self-service.

10.3.4 Disponibilizar, para todo e qualquer consumo, independentemente do valor, o correspondente cupom fiscal, de acordo com a legislação aplicável.

10.3.5 Oferecer ao consumidor a opção de utilização de cartões de débito e crédito de, no mínimo, duas operadoras, independente do valor consumido e sem acréscimo ao valor cobrado.

10.4 Do quadro de pessoal

10.4.1 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, independente de terem ocorrido nas dependências do Poder Judiciário, e por tudo quanto as leis da Previdência Social e trabalhistas lhes assegurem e, ainda, por quaisquer danos ou prejuízos porventura causados a terceiros.

10.4.2 Fornecer, ao gestor/fiscal do contrato, até o 15º (décimo quinto) dia após a assinatura do contrato, a lista de seus empregados e respectivas cópias dos contratos de trabalho (carteira de trabalho), bem como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados e contratação de novo empregado. Entenda-se por empregado da Concessionária todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste Termo de Referência;

10.4.3 Providenciar para que todos os empregados sejam portadores de atestado de saúde atualizado, quando da assinatura do Termo de Concessão de Uso e de necessárias renovações, devendo apresentá-los sempre que solicitado pela fiscalização.

10.4.4 Eventuais alterações ou substituições no quadro de empregados deverão ser comunicadas por escrito, devendo atender ao disposto no item 10.4.3;

10.4.5 A quantidade de funcionários necessária à prestação de serviços com a qualidade desejável será:

uf

el

af



Termo de Referência



CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANCHONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

10.4.5.1 No mínimo, 02 (dois) Operadores de Caixa;

10.4.5.2 No mínimo, 03 (três) Atendentes;

10.4.5.3 No mínimo, 02 (dois) Auxiliares de Cozinha;

10.4.5.4 01 (um) Nutricionista com registro no CRN.

10.4.6 Manter pessoal suficiente para atender a demanda, sem interrupções, seja por motivo de férias, falta ao serviço, demissão de empregado, ou por qualquer outra razão, mantendo-se sempre o número de empregados suficiente à execução dos serviços de forma a garantir que a reposição dos pratos do buffet seja feita com a velocidade e eficiência necessárias;

10.4.7 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 quaisquer de seus empregados ou prepostos que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares do Tribunal de Justiça do Ceará ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários, segundo o julgamento da fiscalização;

10.4.8 A concessionária deverá indicar, por escrito, junto à fiscalização, profissional com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se relacione à execução e supervisão dos serviços, inclusive fornecendo número de telefone celular e e-mail para comunicação, informando ao Tribunal de Justiça sempre que houver mudança desse profissional.

10.4.8.1 O Preposto indicado deverá desempenhar as seguintes funções:

- a) Prover a boa prestação dos serviços contratados;
- b) Providenciar a correção de falhas registradas pelo gestor/fiscal da CEDENTE;
- c) Adotar as providências necessárias e suficientes a regular prestação dos serviços;
- d) Participar de reuniões periódicas, quando solicitado, com o gestor/fiscal do contrato, nas dependências da CEDENTE;
- e) Fornecer, quando solicitado, as informações e dados necessários à avaliação da qualidade dos serviços;
- f) Realizar outras atribuições inerentes à função de preposto, tendo em vista a eficiência e efetividade na prestação dos serviços ora contratados.

Handwritten signatures and initials in blue ink at the bottom of the page.



Termo de Referência

CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANCHONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

10.4.9 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 sapatos fechados, inclusive para os garçons/garçonetes. Sendo proibido a qualquer profissional do restaurante desempenhar suas atividades com cabelo solto.

10.4.10 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.

10.4.11 Não permitir que a manipulação de alimentos seja feita por funcionário que apresente feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto com o alimento;

10.4.12 Manter recipiente com álcool para limpeza das mãos, bem como pia com sabão e toalhas descartáveis;

10.4.13 Instruir seus funcionários para prestar todo e qualquer auxílio aos portadores de deficiência, incluindo a apresentação das preparações disponíveis e a montagem do prato.

10.4.14 As disposições previstas no presente Termo de Referência não excluem a necessidade de todas as normas aplicáveis a restaurantes e a lanchonetes estabelecidas pelos órgãos competentes.

10.5. Do material a ser utilizado e fornecido

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

10.5.2 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.

10.5.3 Fornecer guardanapos, palitos, copos descartáveis e quaisquer embalagens para



Termo de Referência



CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANCHONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

transporte de refeições e lanches, sem qualquer custo adicional para o usuário.

10.5.4 Colocar à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, guardanapos macios, de folhas duplas, e com dimensões mínimas de 23 x 23 cm.

10.5.5 Durante o horário de funcionamento do restaurante/lanchonete deverão estar disponíveis no balcão de distribuição sachês individuais de açúcar, de adoçante artificial e de sal, bem como de molhos (ketchup, mostarda, pimenta, maionese), palitos e canudos embalados individualmente.

10.6 Da exposição dos alimentos

10.6.1 Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares.

10.6.2 O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor preparações excedentes, desde que, se forem saladas, estejam acondicionadas sobre gelo, ou, se forem preparações quentes, estejam acondicionadas em réchauds.

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

10.7. Da limpeza

10.7.1 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.

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

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

af af af



Termo de Referência

CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANCHONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

10.7.4 A limpeza completa e higienização das áreas dos restaurantes abrangem a conservação do espaço destinado aos refeitórios, cozinhas, móveis, instalações, equipamentos e utensílios, que serão divididas nas seguintes etapas:

- a) Limpeza diária envolvendo varrição das áreas dos salões, cozinhas, limpeza de pisos, paredes, móveis, utensílios e desinfecção;
- b) Limpeza semanal envolvendo lavagem geral e desinfecção, incluindo pisos, paredes e móveis do restaurante;
- c) b) Limpeza trimestral, de forma que seja realizada após o procedimento de dedetização, desratização e desinsetização realizada no restaurante;
- d) Limpeza semestral nas caixas de gordura do restaurante, se houver.

10.8 Do acondicionamento e descarte de lixo e outros materiais

10.8.1 Responsabilizar-se pela coleta e descarte, diariamente ou quantas vezes forem necessárias, do 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 através de um contrato de coleta de resíduos sólidos, e em hipótese alguma, acumulá-lo nas dependências ou entorno do Edifício-Sede do Tribunal de Justiça do Ceará de um dia para o outro;

10.8.2 É proibida a colocação de resíduos de alimentos e óleo na rede de esgoto da CONCEDENTE.

10.9 Da preparação e higienização e transporte dos alimentos

10.9.1 Preparar as refeições que exijam cozimento, grelha ou fritura, fora das dependências da sede do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará, para onde deverão ser transportadas devidamente acondicionadas em contêineres 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.



Termo de Referência



CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANCHONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

10.9.2 As refeições deverão ser produzidas com critérios rígidos de controle microbiológico dos processos de trabalho, armazenamento e preparação dos alimentos, assepsia das instalações, inclusive infraestrutura de esgoto e água potável.

10.9.3 O transporte deverá ser feito por veículos apropriados para esse tipo de serviço, seguindo regulamentação específica para esse fim e sob às expensas da CONCESSIONÁRIA.

10.9.4 Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação.

10.9.5 Higienizar as verduras, frutas e legumes, antes de qualquer preparação, em solução bactericida.

10.10 Do cronograma dos cardápios

10.10.1 Apresentar à fiscalização, até o dia 30 (trinta) de cada mês, cronograma dos cardápios a serem praticados no mês subsequente.

10.10.2 Qualquer mudança (acréscimo ou supressão) nos itens do cardápio deverá ser submetida à fiscalização para a devida análise e autorização.

10.11 Do controle de qualidade

10.11.1 Não aproveitar os gêneros preparados e não servidos para cardápios futuros, nem se valer de quaisquer de seus componentes para preparar outros pratos a serem comercializados como lanches.

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

10.11.3 Os alimentos servidos deverão estar de acordo com o cardápio sugerido e serem preparados com gêneros de qualidade aferível pela apresentação, sabor agradável e pelo cumprimento das exigências técnicas de culinária e higiene.

10.12 Do fornecimento de refeições e lanches

uf

pe

sp



Termo de Referência

CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANCHONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

10.12.1 Disponibilizar refeições do tipo prato feito (marmita), de peso de, no mínimo, 600 (seiscentos) gramas, que terão preço fixo e deverão contar com três opções de proteína (carne, peixe ou frango) a escolher uma, como também feijão, arroz branco ou arroz integral, macarrão e salada (crua e cozida), sendo vedada a cobrança de embalagens para transporte.

10.12.2 As refeições do tipo prato deverão ser servidas sob a modalidade self-service, onde o usuário poderá se servir à vontade de todos os pratos.

10.12.3 Durante o almoço e o lanche, a diversidade dos alimentos deverá seguir a tabela constante no Anexo V.

10.12.4 A água utilizada no preparo de sucos será, obrigatoriamente, mineral.

10.12.5 Deverão ser disponibilizados, durante todo o horário previsto de funcionamento para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios para refeições ou lanches.

11. GARANTIA CONTRATUAL

11.1 A Concessionária deverá apresentar garantia no ato da assinatura do Termo de Concessão de Uso, equivalente a 5% do valor global anual da contraprestação da concessão e do valor do somatório referente aos equipamentos disponibilizados pelo TJCE, sob quaisquer das modalidades previstas no artigo 56, parágrafo 1º da Lei 8.666/93, desde que cumprida as obrigações contratuais.

11.1.1 Na garantia deverá estar expresso prazo de validade superior a 90 (noventa) dias do prazo contratual.

11.2 A garantia será devolvida ao término da concessão de uso e após cumprimento integral das obrigações assumidas, recolhimento de multas e satisfação de prejuízos causados ao Tribunal de Justiça e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente, de acordo com o item 7.6.1 e conforme dispõe o § 4º, do art. 56, da Lei Federal nº 8.666/1993.

11.3 Caso haja renovação do contrato ou ajuste de preços, deverão ser feitas as adequações necessárias, quanto à vigência e cobertura, nos documentos de garantia.

11.4 A garantia, inclusive na modalidade seguro-garantia, poderá ser utilizada para ressarcimento do Tribunal de Justiça e para pagamento dos valores das multas moratórias, multas punitivas e indenizações devidas pela Concessionária.



Termo de Referência



CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANCHONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

11.5 Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento de multas, ela deve ser complementada no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da solicitação do Tribunal de Justiça.

11.6 A não prestação de garantia equivale à recusa injustificada para a concessão administrativa de uso, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, ficando a adjudicatária sujeita às penalidades legalmente estabelecidas, inclusive multa, conforme item 17.1, alínea b.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

12.1 O espaço a ser explorado, parte física, fica sob inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, ficando responsável, também, pela conservação e gastos de manutenção da estrutura, de acordo com as normas de vigilância sanitária e do corpo de bombeiros, sem direito a recobrar do CONCEDENTE as despesas feitas com as manutenções da referida estrutura.

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

12.3 Utilizar exaustores e/ou sistema de vedação, de forma a evitar a circulação de odores e fumaça pelo Edifício-Sede do Tribunal de Justiça.

12.4 Indenizar o Tribunal de Justiça do Ceará 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.

12.5 Ao término do contrato devolver nas mesmas condições os bens recebidos, bem como o espaço físico, através do termo de responsabilidade no início da contratação.



Termo de Referência

CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANÇHONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

12.6 Caso haja a necessidade de realização de benfeitorias úteis e/ou necessárias, estas passarão à propriedade do Tribunal de Justiça, independentemente de indenização de qualquer natureza, retenção ou criação de outro direito para a CONCESSIONÁRIA.

12.7 As benfeitorias voluptuárias poderão ser retiradas, ao final do contrato, desde que a estrutura das instalações não seja afetada ou por qualquer forma comprometida, sob estrita fiscalização do Tribunal de Justiça.

12.8 A limpeza e conservação dos ambientes e outros fatores inerentes à atividade serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, podendo o Tribunal de Justiça impor outras exigências correlatas e chegar a sanções, em caso de descumprimento.

12.9 Manter em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade.

12.10 Responsabilizar-se por danos relacionados à saúde alimentar, bem como a utilização de produtos dentro da validade e de qualidade;

12.11 Responsabilizar-se pelo pagamento do consumo de energia elétrica das dependências do restaurante/lançhonete.

12.12 Fazer solicitação expressa à Secretaria de Administração e Infraestrutura do Tribunal de Justiça, sempre que necessitar utilizar as dependências do restaurante/lançhonete, fora dos horários previstos neste Edital, para atividades tais como limpeza, dedetização ou desinsetização.

12.13 Comunicar, por escrito, qualquer anormalidade na execução dos serviços, tão logo verificada.

12.14 Prestar os esclarecimentos solicitados pela fiscalização, bem assim, adotar as providências por eles determinadas, dentro do prazo estipulado.

12.15 Apresentar à fiscalização, sempre que solicitado, as cópias de carteiras de trabalho de seus empregados, devidamente assinadas, os comprovantes de pagamento de salários e benefícios e do



Termo de Referência



CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANÇONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

recolhimento dos tributos obrigatórios;

12.15.1 O prazo que a concessionária terá para apresentação dos comprovantes será de 05(cinco) dias úteis, a contar do recebimento do pedido da fiscalização;

12.16 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto em casos expressamente autorizados pela Concedente.

12.17 Não será permitida a subconcessão, no todo ou em parte, do objeto deste Termo de Referência.

12.18 Qualquer alteração física da área do restaurante somente poderá se realizar com prévia autorização da Concedente.

12.19 Manter-se, durante toda a execução do Termo de Concessão de Uso, em compatibilidade com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.20 Após o término da concessão, restituir as áreas exploradas em perfeito estado de conservação e de reutilização, devendo, necessariamente, pintar as dependências internas, bem assim, devolver os equipamentos e bens nas mesmas condições e quantidades em que lhe forem entregues, deixando as instalações em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento dos lanches e refeições.

12.21 Ao final do período de concessão, a CONCESSIONÁRIA terá até 30 (trinta) dias corridos para entrega do espaço, com a consequente desmobilização do que fora instalado e devolução conforme descrito Termo de Responsabilidade com a situação atual.

12.22 Responder por danos causados diretamente à CEDENTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução dos serviços;

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

13.1 Proporcionar instalações físicas adequadas à prestação dos serviços na área de alimentação.

13.2 Fornecer ramal telefônico apenas para comunicação interna.

af
af



Termo de Referência

CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANCHONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

13.3 Permitir o acesso dos empregados do licitante vencedor 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 7h30min às 18 horas. Qualquer modificação neste horário dependerá de prévia autorização da Secretaria de Administração e Infraestrutura do Tribunal de Justiça.

13.4 Comunicar à CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 48(quarenta e oito) horas, o funcionamento do restaurante em dias de sábado ou domingo, devido ao surgimento de alguma atividade ou evento em horário extraordinário, bem assim as hipóteses de não haver expediente nas dependências do edifício-sede do Tribunal de Justiça nos feriados/ponto facultativo até as 16:00 horas do dia anterior.

13.5 Comunicar à CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 90(noventa) dias, qualquer alteração que possa vir a causar impacto nas atividades do restaurante/lanchonete, exceto caso fortuito ou força maior.

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

13.7 Designar servidor para exercer as funções de gestor e/ou fiscal de contrato.

13.8 Aplicar penalidades administrativas estabelecidas neste instrumento, nos casos de descumprimentos contratuais por parte da Concessionária.

14.DOS PREÇOS E REAJUSTES DO CARDÁPIO

14.1. Os preços das refeições, lanches, sucos, água, cafés e dos demais produtos comercializados não poderão ser superiores a média dos valores praticados em estabelecimentos similares localizados no Centro Administrativo Governador Virgílio Távora, por restaurantes *self service* e lanchonetes com características e público semelhantes ao restaurante/lanchonete objeto deste termo de referência, conforme Anexo IX.

14.2 A refeição comercial (quentinha), com peso fixo de 600 g (seiscentos gramas), será cobrada obedecendo o preço máximo estabelecido na pesquisa de preços constante em anexo ao termo de referência.



Termo de Referência



CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANÇONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

14.3 O reajuste dos preços das refeições e/ou lanches e bebidas constantes dos cardápios ocorrerá anualmente, observando-se o interregno mínimo de um ano, adotando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – IPCA/IBGE, ou outro índice que o substitua, tendo como base a data de aniversário do contrato.

14.3.1 Em situações excepcionais, a Concessionária poderá solicitar reajuste dos preços do cardápio fora do prazo citado, desde que comunicado à fiscalização e devidamente justificado por motivos supervenientes à assinatura do contrato.

14.3.2 Para os itens não constantes no cardápio básico proposto neste termo de referência, a concessionária deverá submetê-los à análise da fiscalização para a autorização de inserção no cardápio.

14.3.3 No caso de acréscimo de itens, a fiscalização realizará pesquisa de mercado para fixar o valor limite do item a ser comercializado.

15. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

15.1. A gestão e fiscalização dos serviços de que trata este ato licitatório será exercida administrativamente por servidor(es) efetivo(s) nomeado(s) através de Portaria a ser publicada no Diário da Justiça, indicado(s) pela Secretaria de Administração e Infraestrutura.

15.2. A fiscalização terá, dentre outras, as seguintes incumbências:

15.2.1 Aprovar e observar se o cronograma de cardápios apresentados está sendo cumprido, bem como solicitar eventuais alterações visando a melhor prestação de serviços;

15.2.2 Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;

15.2.3 Anotar, em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato, para que sejam tomadas as devidas providências em tempo hábil;

15.2.4 Verificar os procedimentos básicos de higiene dos funcionários;

15.2.5 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;

15.2.6 Exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos;



Termo de Referência

CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANCHONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

15.2.7 Relatar as ocorrências que exijam comunicação às autoridades sanitárias;

15.2.8 Analisar as queixas dos usuários dos serviços do restaurante para serem examinadas e encaminhadas à Coordenadoria de Contratos e Convênios para adoção das providências cabíveis;

15.2.9 Realizar, a cada 06 (seis) meses, pesquisa de satisfação (**Anexo V**) dos usuários para avaliar a qualidade do serviço prestado pela Concessionária e o nível de satisfação dos usuários;

15.2.10 Vistoriar periodicamente as instalações do restaurante, com vistas a acompanhar a execução dos serviços contratados, bem como o cuidado no uso dos móveis e equipamentos disponibilizados à Concessionária;

15.2.11 A fiscalização exercida pela Concedente não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Concessionária, pela completa e perfeita execução do objeto contratual.

15.3. Não sendo fixado outro prazo específico, as determinações da Fiscalização deverão ser atendidas no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

16. DA VIGÊNCIA

16.1. A Concessão de Uso terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura, e podendo ser renovado de acordo com o art. 57, II, da Lei n. 8.666/93 e suas alterações.

17. DAS PENALIDADES

17.1. 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 de referência e anexos, às sanções previstas na Lei 8.666/93 e às multas e penalidades a seguir:

a) advertência;

b) multa, na forma prevista neste termo de referência e anexos;

c) suspensão temporária de participação em licitação, por prazo não superior a 2 (dois) anos e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 5 (cinco) anos;

d) 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, que será concedida



Termo de Referência



CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO (RESTAURANTE/LANCHONETE NO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ)

sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior;

e) Rescisão nos termos previstos no art. 78 da Lei 8.666/93.

17.2 As multas, garantida a prévia defesa, serão aplicadas e contabilizadas de acordo com as ocorrências, incidências e percentuais previstos nos anexos deste Termo de Referência.

17.3 As sanções podem ser aplicadas de forma distinta ou cumulativa.

17.3. Ao Tribunal de Justiça do Estado do Ceará será assegurado, após regular processo administrativo, permitir a compensação da multa aplicada, descontá-la dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ou ainda, quando for o caso, cobrá-la judicialmente.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

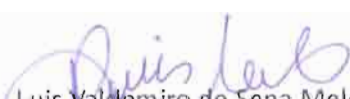
18.1. Os serviços especificados no objeto desta licitação não excluem outros que porventura se façam necessários à boa execução da tarefa estabelecida pelo Tribunal de Justiça do Ceará, obrigando-se a CONCESSIONÁRIA a executá-los prontamente como parte integrante de suas obrigações.

18.2. É proibida a comercialização de medicamentos e qualquer publicidade, bebidas de teor alcoólico, produtos fumígenos, drogas de qualquer natureza ou quaisquer outros produtos diversos do ramo de alimentação, sendo vedada a utilização das áreas a qualquer outra atividade, bem assim a sua locação, sublocação ou transferência a terceiros.

Fortaleza, 13 de julho de 2017.


Cilene Santos Nunes
Analista Judiciário

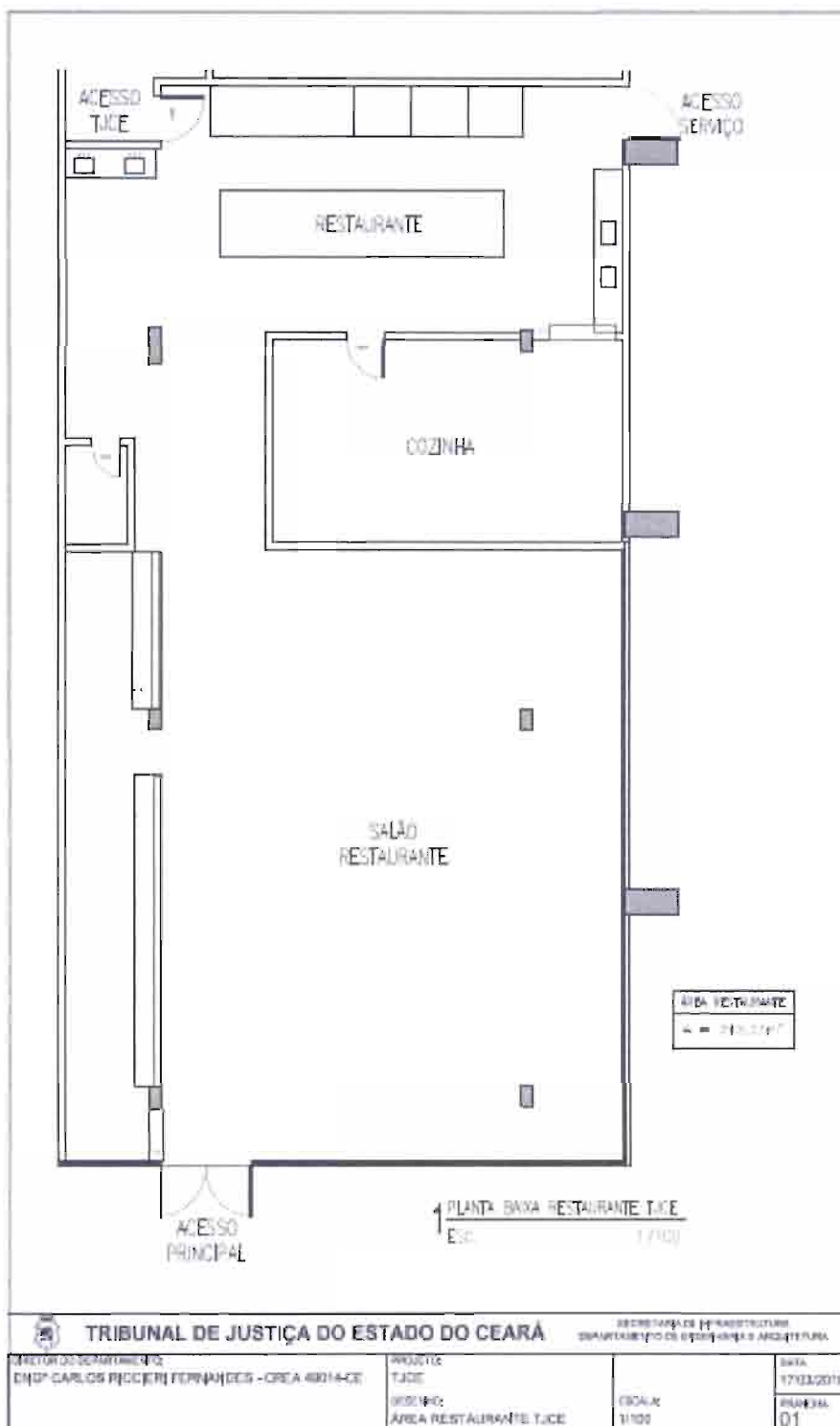

Patrícia Virgínia Davis
Coordenadora da Coordenadoria de Compras


Luis Valdemiro de Sena Melo
Gerente da Gerência de Suprimentos e Logística



Estado do Ceará
Poder Judiciário
Tribunal de Justiça
Secretaria de Administração e Infraestrutura
Gerência de Suprimentos e Logística

ANEXO I





**Estado do Ceará
Poder Judiciário
Tribunal de Justiça
Secretaria de Administração e Infraestrutura
Gerência de Suprimentos e Logística**

ANEXO II

TERMO DE VISTORIA

Declaro, para fins de participação no Pregão nº _____, que a empresa _____
_____, por intermédio do(a) Sr(a) _____, portador(a) do
CPF nº _____ e do RG nº _____, vistoriou os locais de prestação dos serviços e
tomou conhecimento de todas as informações relativas à execução dos serviços.

A empresa assume que não alegará posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à
época da vistoria para solicitar qualquer alteração do valor do contrato que vier a celebrar, caso seja a
vencedora.

Fortaleza, ____ de _____ de 2016.

Assinatura do(a) representante da concedente

Assinatura do representante da empresa

af
af



**Estado do Ceará
Poder Judiciário
Tribunal de Justiça
Secretaria de Administração e Infraestrutura
Gerência de Suprimentos e Logística**

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

(Modelo a ser redigido em papel timbrado do Licitante)

A empresa _____, CNPJ _ _ . _ . _ / _ _ - _ , por intermédio do(a) Senhor(a) _____, indicado expressamente como seu representante, declara ter conhecimento do serviço a ser prestado através do Edital e seus Anexos, dispensando a necessidade da vistoria "in loco" prevista no Edital do Pregão Presencial nº __/2016. Declara, ainda, que se responsabiliza pela dispensa e por situações supervenientes.

Declaro que me foi dado acesso às dependências do referido edifício, através de cláusula expressa no Edital e anexos, ao qual dispensei por ter conhecimento suficiente para prestar o serviço com as informações prestadas no Termo de Referência e no Edital

Data: __ de _____ de 2016.

(ass.) _____

Nome do declarante _____

Cédula de Identidade _____



ANEXO IV
TERMO DE RESPONSABILIDADE

Denominação: TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ - PALÁCIO DA JUSTIÇA
Endereço: Av. General Afonso Albuquerque Lima - Avenida Ministro José américo - CEP: 60822325 - Fortaleza - CE

Sector: SERV. ZELADORIA CAP. SERVIÇO DE ZELADORIA DA CAPITAL

Local: REFEITÓRIO

Item	Patrimônio	Nº Controle	Cód. barras	Descrição	Conservação	Situação	Marca	Modelo	Nº série	Valor
1	004566			BALCÃO GELADO PARA ALIMENTO 08 BOCAS,3.00X1.20X1.30	BOM	Ativo	MARELLI	1		0,00
2	070731			CONDICIONADOR DE AR , TIPO SPLIT, DE 36.000BTU'S	BOM	Ativo				280,00
3	070738			CONDICIONADOR DE AR , TIPO SPLIT, DE 90.000BTU'S	BOM	Ativo			0200B02586	5.500,00
4	092794			APARELHO TELEFÔNICO COM TECLAS.	ÓTIMO	Ativo	PREMIUM	INTELBRÁS	TC0506300112	32,88
5	108407			CONDICIONADOR DE AR , TIPO SPLIT, DE 48.000BTU'S	ÓTIMO	Ativo	MIDEA	MPC-36CR 1F		3229,00
6	108408			CONDICIONADOR DE AR , TIPO SPLIT, DE 48.000BTU'S	ÓTIMO	Ativo	MIDEA	MPC-48CRV3		3700,00
Total										12.741,88

* Material emprestado.

Declaro pelo presente TERMO, que recebi o(s) material(ais) acima discriminado(s), ficando responsável pela sua guarda e controle de carga.

_____ de _____ de _____

Assinatura e Matricula





ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

ANEXO V

INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE "SELF SERVICE"	
ITENS MÍNIMOS – ALMOÇO	COMPONENTES/PRATOS
SALADAS (06 (seis) opções no mínimo.)	Alface
	Tomate
	01 tipo de vegetal folhoso
	03 tipos de vegetais crus não folhosos
	02 tipos de vegetais cozidos
GUARNIÇÕES 08 (oito) opções no mínimo.	02 tipos de saladas compostas (mais de dois componentes) com ou sem maionese ou outro molho especial (rosê, francês etc.)
	Arroz branco
	Arroz integral
	Arroz a grega
	Arroz com brócolis
	Batata frita
	Farofa (farinha de mandioca e de milho)
	Feijão (preto, corda, verde, carioca, branco, etc, intercalando-os)
	Feijão com proteína animal (tropeiro, feijoada, etc)
	Macarrão (espaguete, talharim, parafuso, etc)
Purê de batata, abóbora, macaxeira	
MASSAS 01 (uma) opção no mínimo.	Lasanha
	Nhoques
	Raviólis
OPÇÕES PROTEICAS 04 (seis) opções no mínimo.	02 (duas) opções de carne vermelha bovina de 1ª qualidade (contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole, picanha e filé mignon)
	01 (uma) opção de carne suína (pernil, lombo e bisteca)
	01 (uma) opção de peixe de 1ª qualidade (salmão, badejo, dourado, tilápia, pescada, cavala, pargo, atum)
	01 (uma) opção de carne de aves
	01 (uma) opção de vísceras
Refeição fracionada (Marmitex)	Arroz, feijão, opção protéica, guarnição e salada
Prato vegetariano	Preparação à base de soja (todos os dias), glúten, queijo ou ovos
Frutas	Frutas - 2 variedades, no mínimo (todos os dias)
Sobremesas	Doces elaborados - 2 variedades no mínimo (pavês, tortas, pudim, manjar, etc.).
	Doces simples - 3 variedades no mínimo (gelatina, fruta em calda ou em compota, salada de fruta etc). Sobremesas dietéticas – Diariamente.

- OBS.:
1. No cardápio da sexta-feira haverá sempre um cardápio diferenciado(feijoada, bacalhoadá, cozido a brasileira, vatapá, bobo de camarão, etc.) e opções "light" para pessoas que não podem consumir alimentos muito gordurosos;
 2. Não serão considerados pratos principais preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, paellas, galinhada, lasanhas e outros;
 3. Disponibilizar para os comensais, como tempero das saladas, somente azeite de oliva extravirgem de boa qualidade.

ITENS MÍNIMOS – CAFÉ DA MANHÃ	COMPOSIÇÃO MÍNIMA
Embutidos	Presunto magro, peito de peru, salsicha e blanquet de peru
Queijos	Mussarela e coalho
Proteínas	Carne moída e ovos
iogurtes (cobrados a parte)	Natural integral e natural desnatado De frutas, incluindo uma opção diet
Pães, massas e afins	Pão francês (branco e integral), pão de forma (branco e integral) e croissant sem recheio Torrada de pão branco e de pão integral 2 opções de bolos 2 opções de biscoitos Pão de queijo Tapioca (com 2 opções de recheio no mínimo) Cuscuz de milho
Sopas e Caldos	2 opções, sendo uma opção de baixa caloria
Gorduras	Creme vegetal sem gordura hidrogenada Manteiga de primeira qualidade - com sal e sem sal 2 opções de azeite extra-virgem puro Requeijão cremoso (normal e light)
Frutas especiais (priorizando as que estiverem em período de Safra)	2 variedades (<i>in natura</i>) dentre as seguintes: abacate (sem casca), ameixa, cajá-manga, caju, goiaba, manga (sem casca e sem caroço), tangerina, pera e uva (sem caroço) 2 opções de frutas secas
Oleaginosas (embaladas em porções individuais, cobradas à parte)	2 opções, oferecidas no <i>buffet</i>
Frutas simples (cobradas a parte, por unidade ou fatia com peso entre 120g e 150g)	2 variedades (<i>in natura</i>) dentre as seguintes: abacaxi (sem casca), banana, maçã, mamão (sem casca e sem semente), melancia (sem casca) e melão (sem casca e sem semente).
Bebidas (cobradas a parte)	3 opções de sucos de frutas, elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar 2 opções de chás (sem adição de açúcar) Leite integral e desnatado (quente e frio) Leite de soja Café (com e sem açúcar) Achocolatado Água mineral Água de coco

OBS.:

1. Deverão ser oferecidos, gratuitamente, copos descartáveis para água e sachês individuais de açúcar, sal e adoçante

ITENS MÍNIMOS – LANCHONETE	COMPOSIÇÃO MÍNIMA
Água	mineral, com gás e sem gás, e água de coco
Refrigerante	lata (350ml), garrafa (600ml, 1L e 2L), Obs.: 04 (quatro) opções, no mínimo.
Sucos de frutas	copo 300 ml, preparado com polpa ou fruta <i>in natura</i> , opções variadas Obs.: 02 (duas) opções, no mínimo
Sucos industrializados	embalagem de 200 ml, opções variadas Obs.: 02 (duas) opções, no mínimo
Bebida à base de soja	embalagem de 200 ml, opções variadas Obs.: 02 (duas) opções, no mínimo
Chá gelado em recipiente	lata, garrafa ou caixa com, no mínimo, 300ml, opções variadas Obs.: 02 (duas) opções, no mínimo
Vitamina simples	copo 300 ml, opções variadas Obs.: 02 (duas) opções, no mínimo
Leite achocolatado	leite achocolatado embalagem de 200 ml
Café	xícara de 150ml
Leite	xícara de 150ml
Sanduíches	misto quente, hambúrguer, cheeseburger, natural e pão com ovo
Salgados	assados (mínimo de três opções) e fritos (mínimo de três opções)
Bolos	fatias, mínimo de 100 g Obs: 02 (duas) opções, no mínimo
Tapioca	simples, com queijo, com ovo
Salada de frutas	Copo 200 ml Obs.: Composta no mínimo pela variedade de 5 (cinco) frutas
Diversos	Balas variadas industrializadas (inclusive diet ou light), bombons de chocolate, gomas de mascar e picolé

W



Estado do Ceará
Poder Judiciário
Tribunal de Justiça
Secretaria de Administração e Infraestrutura
Gerência de Suprimentos e Logística

ANEXO VI

PESQUISA DE SATISFAÇÃO
RESTAURANTE E LANCHONETE

Item 1 – Pesquisa de satisfação.

- 1.1 – A pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez a cada 6 (seis) 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 realizada pelo fiscal do Termo de Concessão de Uso.
- 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:

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
Almoo	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:

Handwritten signature and initials

Item 2 – Avaliação Técnica.

2.1 – A qualidade técnica também será avaliada por meio da fiscalização e confirmada pelo gestor do contrato.

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

Leve - Advertência

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

Grave - Multa de 15 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	
Falta de acompanhamento de profissional nutricionista, conforme estabelecido no contrato		
Grave	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	
	Higienização inadequada de hortaliças e frutas	

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.



**Estado do Ceará
Poder Judiciário
Tribunal de Justiça
Secretaria de Administração e Infraestrutura
Gerência de Suprimentos e Logística**



ANEXO VII

MODELO DE PROPOSTA

AO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ

Ref.: Proposta de Preço

Prezados Senhores:

A empresa abaixo identificada, apresenta proposta comercial e demais condições para a concessão administrativa de uso do espaço reservado ao funcionamento de restaurante/lanchonete, medindo aproximadamente 245,33 m², localizado no edifício-sede do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE:

Razão Social: [RAZÃO_SOCIAL_DA_EMPRESA]
CNPJ: [NUMERO_CNPJ]
Representante: [NOME DO REPRESENTANTE DA EMPRESA]
Carteira de Identidade: _____ CPF: _____
Endereço Completo: _____
Telefone: _____
E-mail: _____

2. PREÇO PARA A TAXA DE OCUPAÇÃO DE USO

2.1 A empresa propõe a seguinte TAXA DE OCUPAÇÃO DE USO:
R\$ _____ (valor por extenso).

2.2 A presente proposta tem validade de 60 (sessenta) dias, contados da sua emissão.

Local e Data,

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(Handwritten signatures)



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E INFRAESTRUTURA
GERÊNCIA DE SUPRIMENTOS E LOGÍSTICA

ANEXO VIII

OCORRÊNCIAS, INCIDÊNCIAS E PERCENTUAIS DAS MULTAS

OCORRÊNCIA	INCIDÊNCIA	PERCENTUAL
1. Pela recusa da adjudicatária em assinar o termo de concessão, no prazo de 05(cinco) dias úteis, contados da notificação	Valor anual da contraprestação	5% (cinco por cento)
2. Pela não apresentação da garantia no ato da assinatura do contrato de concessão	Valor anual da contraprestação	5% (cinco por cento)
3. Atrasar, por até 10 (dez) dias e sem justificativa, o início do serviço objeto do Termo de Concessão de Uso	Valor anual da contraprestação/dia de atraso	5% (cinco por cento)
4. Suspende ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços previstos no termo de concessão	Valor anual da contraprestação/por ocorrência	10% (dez por cento)
5. Atraso no pagamento da contraprestação mensal, limitado a 30(trinta) dias	Valor anual da contraprestação/ por dia	0,33% (trinta e três centésimos por cento)
6. Atraso no pagamento da contraprestação mensal, no caso de período superior a 30(trinta) dias	Valor anual da contraprestação/por mês	5% (cinco por cento)
7. Atraso injustificado por mais de 10 (dez) dias na regularização das inconformidades apontadas pela fiscalização	Valor anual da contraprestação/por dia	2% (dez por cento)

Handwritten mark

Handwritten mark

8. Cancelamento do Contrato por inexecução total do objeto	Valor anual da contraprestação	10% (dez por cento)
--	--------------------------------	---------------------

Observações:

1. A não apresentação da garantia(item 2) caracteriza inexecução total da obrigação assumida.
2. O atraso, mencionado no item 3, caso seja superior a 10(dez) dias, enseja em inexecução total.
3. O não pagamento da contraprestação mensal assumida, está limitado a 60(sessenta) dias, neste caso, autoriza o Tribunal de Justiça a promover a rescisão unilateral por descumprimento de cláusula contratual, com aplicação de multa do item 8.





Estado do Ceará
Poder Judiciário
Tribunal de Justiça
Secretaria de Administração e Infraestrutura

VALORES LIMITES PARA O CARDÁPIO



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA



ANEXO IX

PREÇOS LIMITES		
ITENS COMERCIALIZADOS POR PESO		
		PREÇO LIMITE (R\$)
1	Refeição – quilograma	R\$ 28,60
2	Sobremesa – quilograma	R\$ 26,86
3	Café da manhã - quilograma	R\$ 25,23
MARMITEX		
		PREÇO (R\$)
1	Marmita - prato feito- 600g	R\$ 10,75
ITENS DE LANCHONETE – BEBIDAS FRIAS		
		PREÇO (R\$)
1	Água mineral sem gás (garrafa 500 ml)	R\$ 2,45
2	Água mineral com gás (garrafa 500 ml)	R\$ 2,88
3	Água de coco (200ml)	R\$ 3,03
4	Refrigerante lata (350ml) <i>Obs: 04 (quatro) opções, no mínimo, sendo 01 diet.</i>	R\$ 3,70
5	Refrigerante (600ml) <i>Obs: 04 (quatro) opções, no mínimo.</i>	R\$ 4,50
6	Refrigerante (2 litros) <i>Obs: 02 (dois) opções, no mínimo.</i>	R\$ 8,75

7	Sucos naturais (copo 300 ml) <i>Obs: polpa ou fruta</i>	R\$ 4,45
8	Sucos industrializados (embalagem de 200 ml, no mínimo)	R\$ 3,55
9	Bebida a base de soja em caixa 200ml	R\$ 2,93
10	Chá gelado em recipiente (lata, garrafa ou caixa) com, no mínimo, 300ml	R\$ 3,35
11	Vitamina simples (copo 300 ml)	R\$ 5,38
12	Leite achocolatado – 200 ml	R\$ 2,85

ITENS DE LANCHONETE – BEBIDAS QUENTES		PREÇO (R\$)
1	Café (xícara de 150 a 200 ml)	R\$ 1,50
2	Café com leite (xícara de 150 a 200ml)	R\$ 2,13
3	Leite (xícara de 150 a 200 ml)	R\$ 1,63

ITENS DE LANCHONETE – LANCHES		PREÇO (R\$)
1	Misto quente <i>Obs.: (mínimo de 90 g)</i>	R\$ 4,63
2	Hambúrguer <i>Obs.: (mínimo de 120 g)</i>	R\$ 4,88
3	Cheeseburger <i>Obs.: (mínimo de 140 g)</i>	R\$ 6,10
4	Salgado assado simples <i>Obs.: empadas, esfirras, pastéis, rissoles, etc (mínimo de 100 g)</i>	R\$ 4,13
5	Salgado frito simples: <i>Obs.: pastéis, coxinhas, quibes, enroladinhos, etc (mínimo de 100 g)</i>	R\$ 4,13
6	Pão de queijo <i>Obs.: (mínimo de 80 g)</i>	R\$ 3,30

4p



7	Bolo simples <i>Obs.: (pedaço – mínimo de 100 g): chocolate, laranja, etc</i>	R\$ 3,00
8	Tortas doces <i>Obs.: (pedaço – mínimo de 100 g): chocolate, limão, maracujá, etc</i>	R\$ 3,45
9	Tapioca simples (unid)	R\$ 2,13
10	Tapioca com queijo (unid)	R\$ 3,00
11	Tapioca com ovo (unid)	R\$ 3,20
12	Salada de frutas (01 copo)	R\$ 4,25

ITENS DE LANCHONETE – DIVERSOS		PREÇO (R\$)
1	Balas variadas industrializadas (inclusive diet ou light)	R\$ 0,19
2	Bombons de Chocolates (unid)	R\$ 1,50
3	Goma de mascar/chicletes (unid)	R\$ 2,83
4	Picolé(unid)	R\$ 3,88

OBSERVAÇÕES

- 1) Os itens constantes nessa tabela referem-se a composição mínima do cardápio.
- 2) Para composição do preço limite do cardápio foram consultadas 04 (quatro) estabelecimentos comerciais do ramo.
- 3) Após o início das atividades, caso a concessionária queira fazer acréscimo ou supressão de alguns itens, deverá ser encaminhada proposta à fiscalização da Concessão para análise e autorização.
- 4) Nos casos de acréscimo de itens, a fiscalização realizará pesquisa de mercado para fixar o valor limite do item a ser comercializado.



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**
Secretaria do Planejamento e Gestão



DECLARAÇÃO

Declaramos, na cidade de Fortaleza-CE, aos dias 7 de julho de 2017, para os devidos fins, junto ao Tribunal de Justiça do Estado do Ceará – TJCE, as áreas ocupadas e os valores mensais pagos pelos concessionários pelo uso do espaço público sob responsabilidade desta Secretaria do Planejamento e Gestão – SEPLAG, conforme descrito abaixo:

1. Contrato nº 49/2014

Empresa: Lucy Grace de Souza Barros – ME
Área ocupada: 172,13 m²
Local: Térreo do edifício sede da SEPLAG
Valor mensal: R\$ 3.526,46

2. Contrato nº 13/2016

Empresa: Ana Paula Gomes de Brito – ME
Área ocupada: 417,64 m²
Local: Prédio do Centro de Convivência do Servidor – Cambéba
Valor mensal: R\$ 4.900,00 (quatro mil e novecentos reais)

3. Contrato nº 36/2016

Empresa: Maria Admir Cavalcante Sampaio Barros - ME
Área ocupada: 65,017 m²
Local: Prédio do Centro de Convivência do Servidor – Cambéba
Valor mensal: R\$ 1.100,00 (um mil e cem reais)

Atenciosamente,


Waldelane Alves da Silva

*Orientadora da Célula de Contratos e Aquisições Institucionais - CECAI
Coordenadoria Administrativo Financeira - COAFI*



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA



PREÇOS LIMITES

PREÇOS LIMITES						
	ITENS COMERCIALIZADOS POR PESO	PESQUISA DE MERCADO				PREÇO LIMITE (R\$)
		EMPRESA "A"	EMPRESA "B"	EMPRESA "C"	EMPRESA "D"	
1	Refeição – quilograma	R\$ 25,80	R\$ 25,80	R\$ 29,90	R\$ 32,90	R\$ 28,60
2	Sobremesa – quilograma	R\$ 25,80	R\$ 25,80	R\$ 27,85	R\$ 28,00	R\$ 26,86
3	Café da manhã - quilograma	R\$ 25,00	R\$ 25,00	R\$ 25,90	R\$ 25,00	R\$ 25,23
MARMITEX						PREÇO (R\$)
1	Marmita - prato feito- 600g	R\$ 9,00	R\$ 9,00	R\$ 12,00	R\$ 13,00	R\$ 10,75
ITENS DE LANCHONETE – BEBIDAS FRIAS						PREÇO (R\$)
1	Água mineral sem gás (garrafa 500 ml)	R\$ 2,00	R\$ 2,00	R\$ 2,99	R\$ 2,80	R\$ 2,15
2	Água mineral com gás (garrafa 500 ml)	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 3,50	R\$ 2,88
3	Água de coco (200ml)	R\$ 2,80	R\$ 4,00	R\$ 2,80	R\$ 2,50	R\$ 3,03
4	Refrigerante lata (350ml) <i>Obs: 04 (quatro) opções, no mínimo, sendo 01 diet.</i>	R\$ 3,50	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 3,80	R\$ 3,70
5	Refrigerante (600ml) <i>Obs: 04 (quatro) opções, no mínimo.</i>	R\$ 4,00	R\$ 5,00	R\$ 4,50	R\$ 4,50	R\$ 4,50
6	Refrigerante (2 litros) <i>Obs: 02 (duas) opções, no mínimo.</i>	R\$ 8,00	R\$ 8,00	R\$ 9,00	R\$ 10,00	R\$ 8,75
7	Sucos naturais (copo 300 ml) <i>Obs: polpa ou fruta</i>	R\$ 4,00	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 3,80	R\$ 4,45
8	Sucos Industrializados (embalagem de 200 ml, no mínimo)	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 3,00	R\$ 3,20	R\$ 3,55
9	Bebida a base de soja em caixa 200ml	R\$ 2,80	R\$ 2,90	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,93
10	Chá gelado em recipiente (lata, garrafa ou caixa) com, no mínimo, 300ml	R\$ 3,00	R\$ 3,50	R\$ 3,90	R\$ 3,00	R\$ 3,35
11	Vitamina simples (copo 300 ml)	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 5,50	R\$ 5,38
12	Leite achocolatado – 200 ml	R\$ 3,00	R\$ 2,00	R\$ 2,90	R\$ 3,50	R\$ 2,85
ITENS DE LANCHONETE – BEBIDAS QUENTES						PREÇO (R\$)
1	Café (xícara de 150 a 200 ml)	R\$ 1,00	R\$ 1,50	R\$ 1,50	R\$ 2,00	R\$ 1,50
2	Café com leite (xícara de 150 a 200ml)	R\$ 1,50	R\$ 2,00	R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 2,13
3	Leite (xícara de 150 a 200 ml)	R\$ 1,00	R\$ 2,00	R\$ 1,50	R\$ 2,00	R\$ 1,83
ITENS DE LANCHONETE – LANCHES						PREÇO (R\$)
1	Misto quente <i>Obs.: (mínimo de 90 g)</i>	R\$ 3,50	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 4,00	R\$ 4,63
2	Hambúrguer <i>Obs.: (mínimo de 120 g)</i>	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 6,50	R\$ 5,50	R\$ 4,88
3	Cheeseburger <i>Obs.: (mínimo de 140 g)</i>	R\$ 4,50	R\$ 5,00	R\$ 7,90	R\$ 7,00	R\$ 6,10
4	Salgado assado simples <i>Obs.: empadas, esfirras, pastéis, rissoles, etc (mínimo de 100 g)</i>	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 4,50	R\$ 4,13
5	Salgado frito simples: <i>Obs.: pastéis, Coxinhas, quibes, empadinhas, etc (mínimo de 100 g)</i>	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 4,50	R\$ 4,13
6	Pão de queijo <i>Obs.: (mínimo de 80 g)</i>	R\$ 2,50	R\$ 2,70	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 3,30
7	Bolo simples <i>Obs.: (porção = mínimo de 100 g); licozote, laranja, etc</i>	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 3,50	R\$ 3,00	R\$ 3,00

gp
[Handwritten signature]

8	Tortas doces <i>Obs.: (pedaço – mínimo de 100 g): chocolate, limão, maracujá, etc.</i>	R\$ 2,80	R\$ 2,58	R\$ 3,90	R\$ 4,50	R\$ 3,45
9	Tapioca simples (unid)	R\$ 1,00	R\$ 2,00	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 2,13
10	Tapioca com queijo (unid)	R\$ 3,00	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 3,50	R\$ 3,00
11	Tapioca com ovo (unid)	R\$ 2,30	R\$ 3,50	R\$ 3,50	R\$ 3,50	R\$ 3,20
12	Salada de frutas (01 copo)	R\$ 4,00	R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 4,25
ITENS DE LANCHONETE – DIVERSOS						PREÇO (R\$)
1	Balás variadas industrializadas (inclusive diet ou light)	R\$ 0,15	R\$ 0,20	R\$ 0,20	R\$ 0,20	R\$ 0,19
2	Bombons de Chocolates (unid)	R\$ 1,50	R\$ 1,00	R\$ 2,00	R\$ 1,50	R\$ 1,50
3	Goma de mascar/chicletes (unid)	R\$ 2,80	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,83
4	Picolé(unid)	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 4,00	R\$ 3,88

OBSERVAÇÕES

- 1) Os itens constantes nessa tabela referem-se a composição mínima do cardápio.
- 2) Para composição do preço limite do cardápio foram consultadas 04 (quatro) estabelecimentos comerciais do ramo.
- 3) Após o início das atividades, caso a concessionária queira fazer acréscimo ou supressão de alguns itens, deverá ser encaminhada proposta à fiscalização da Concessão para análise e autorização.
- 4) Nos casos de acréscimo de itens, a fiscalização realizará pesquisa de mercado para fixar o valor limite do item a ser comercializado.



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

ANEXO 2 DO EDITAL

ESPECIFICAÇÕES E ORÇAMENTO

LOTE ÚNICO

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR MÍNIMO DA TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO DE USO
1	Concessão administrativa de uso do espaço reservado ao funcionamento de restaurante/lanchonete, medindo 245,33 m ² (Anexo I do Termo de referência – Planta Baixa), localizado no edifício-sede do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará	R\$ 4.016,05

OBS 1: O valor constante na coluna “VALOR MÍNIMO DA TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO DE USO” representa informação ao licitante quanto ao limite MÍNIMO por item, estimado pelo Tribunal, segundo pesquisa de mercado.

OBS 2: Na proposta do licitante deverão ser mantidas as informações constantes nas colunas “ITEM” e “DESCRIÇÃO”, devendo preencher a coluna: “VALOR MÍNIMO DA TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO DE USO”, com a sua proposta de preços, observando os limites máximos unitários e totais informados.



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

ANEXO 3 DO EDITAL

MODELO DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA

Ao
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ
COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Ref. PREGÃO N. ____/2017.

Prezados Senhores,
I – Apresentamos, em atendimento ao Edital em epígrafe, a seguinte proposta de preço:

LOTE ÚNICO

ITEM	DESCRIÇÃO	MÉDIA DA TAXA POR TRANSAÇÃO
1	Concessão administrativa de uso do espaço reservado ao funcionamento de restaurante/lanchonete, medindo 245,33 m ² (Anexo I do Termo de referência – Planta Baixa), localizado no edifício-sede do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará	R\$

II - Declaramos que esta proposta corresponde exatamente às exigências contidas no Edital e seus Anexos, às quais aderimos formalmente;

III - Empresa:

Razão Social:

CNPJ/MF: Tel/Fax:
Endereço: CEP: Cidade:
UF:

Endereço Eletrônico (e-mail):

IV - Dados do Representante Legal, responsável pela assinatura do Contrato:

Nome:
Cargo:
Endereço:
CEP: Cidade: UF:
Cart. Ident. n.º.: Expedido por: CPF:

V – Prazo de Validade da Proposta:

Local e data

Assinatura do representante legal da empresa



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

ANEXO 4 DO EDITAL

RECIBO DE RETIRADA DO EDITAL PELA INTERNET

PREGÃO ELETRÔNICO N. ___/2017

OBS 1: Visando a possibilidade de comunicação futura entre este Tribunal de Justiça e essa empresa, solicitamos de Vossa Senhoria, preencher o formulário de recibo de retirada do Edital pela Internet e remetê-lo à Comissão Permanente de Licitação por meio do fax (85) 3207-7098 ou 3207-7100, antes do início da sessão.

OBS 2: CASO O EDITAL SEJA RETIRADO NO SITE DO www.licitacoes-e.com.br ESTA EXIGÊNCIA NÃO É NECESSÁRIA.

EMPRESA (RAZÃO SOCIAL):

CNPJ N.º:

ENDEREÇO:

E-MAIL:

FONE/FAX:

CIDADE:

ESTADO:

PESSOA RESPONSÁVEL:

IDENTIDADE:

Retiramos, através do acesso à página www._____, nesta data, cópia do Edital n. ___/20___, do TJCE.

_____, _____ de _____ de 2017.
(Local) **(Data)**

Assinatura do Licitante



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

**ANEXO 5 – DO EDITAL – MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA
DE PEQUENO PORTE**

(PAPEL TIMBRADO DO PROPONENTE)

DECLARAÇÃO

(nome _____ /razão _____ social)
_____, inscrita no CNPJ
nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a)
Sr(a) _____, portador(a) da carteira de identidade
n. _____ e CPF n. _____, DECLARA, sob as sanções ad-
ministrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser _____ (microempresa e empresa de pequeno
porte) nos termos da legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no
§ 4º, do artigo 3º, da Lei Complementar n. 123/2006.

Local e data

Assinatura do licitante/representante legal
(Nome e cargo)



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

ANEXO 6 DO EDITAL

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

PREGÃO ELETRÔNICO N. ___/2017

DECLARAÇÃO

....., inscrita no CNPJ n., por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a), portador (a) da Carteira de Identidade n. e do CPF n. DECLARA, para fins do disposto no inciso V, do art. 27, da Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescida pela Lei n. 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).

Ao Sr.
Francisco Sirédson Tavares Ramos
PRESIDENTE DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO TJCE



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

ANEXO 7 DO EDITAL

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO SUPERVENIENTE À
HABILITAÇÃO**

_____(razão social), inscrita com o CNPJ
n. _____, por intermédio do seu representante legal
_____, portador da Carteira de Identidade n.
_____ e do CPF _____, DECLARA, para fins de habilitação
no Pregão Eletrônico n. ____/2017, em cumprimento a exigência contida no artigo 32, parágrafo
2º, da Lei n. 8666/1993, não apresentar fato impeditivo e superveniente à sua habilitação,
estando ciente da obrigação de declarar ocorrências posteriores.

Fortaleza, ____ de _____ de 2017.

Empresa Proponente

Ao Sr.
Francisco Sirédson Tavares Ramos
PRESIDENTE DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO TJCE



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

ANEXO 8 DO EDITAL

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 **6.5.10** do Edital do Pregão Eletrônico n. ____/2017, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- 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 do Pregão Eletrônico n. ____/2017, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico n. ____/2017, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico nº ____/2017 quanto a participar ou não da referida licitação;
- 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 do Pregão Eletrônico n. ____/2017 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- 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
- está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, em ____ de _____ de 2017.

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

Ao Sr.
Francisco Sirédson Tavares Ramos
PRESIDENTE DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO TJCE



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

ANEXO 09

MINUTA DA CONCESSÃO DE USO

*TERMO DE CONCESSÃO DE USO, DO
ESPAÇO RESERVADO PARA O
FUNCIONAMENTO DE
RESTAURANTE/LANCHONETE DO EDIFÍCIO
SEDE DO TRIBUNAL DE JUSTIÇA
CELEBRADO ENTRE O TRIBUNAL DE
JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ E A
EMPRESA _____
____ (PROCESSO ADMINISTRATIVO
N. _____).*

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 CGC sob o número 09.444.530/0001-01, doravante denominado simplesmente de TJCE ou CONCEDENTE, neste ato representado por seu Superintendente da Área Administrativa, _____, e pelo Secretário de Administração e Infraestrutura, _____, e a empresa, _____, representada neste ato por _____, portador da carteira de identidade n. _____, CPF n. _____, com endereço na _____, inscrita no CNPJ sob o número _____, daqui por diante simplesmente denominada CONCESSIONÁRIA, pactuam o presente Termo, que se regerá pela Lei n. 10.520/2002, pela Lei n. 8.666/1993, com suas alterações e atualizações posteriores.

Cláusula Primeira – Da Fundamentação Legal

Fundamenta-se o presente Instrumento na proposta apresentada pela CONCESSIONÁRIA e no resultado da Licitação realizada sob a modalidade Pregão Eletrônico n. ____/2017, devidamente homologado pelo Superintendente da Área Administrativa e o Secretário de Administração e Infraestrutura do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará, tudo de conformidade com as disposições da Lei Federal n. 10.520/2002 e da Lei Federal n. 8.666/1993, com suas alterações e atualizações posteriores e o Processo Administrativo n. _____.

Cláusula Segunda – Do Objeto

O presente Termo tem por objeto a **concessão administrativa de uso do espaço reservado ao funcionamento de restaurante/lanchonete, medindo 245,33 m², localizado no edifício-sede do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará**, conforme especificações contidas no Edital do Pregão Eletrônico n. ____/2017 e seus anexos e, ainda, neste Termo e seus anexos, todos, partes integrantes do mesmo.

PARÁGRAFO ÚNICO – A prestação dos serviços obedecerá ao estipulado neste Termo, bem como às disposições assumidas na proposta firmada pela CONCESSIONÁRIA, dirigida ao CONCEDENTE, independentemente da transcrição, a qual faz parte integrante e complementar deste Termo, no que não o contrarie.



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

Cláusula Terceira – Da Vigência

A vigência do Termo de Concessão de Uso será de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura, e será renovável em conformidade com o art. 57, II, da Lei n. 8.666/1993 e suas alterações.

Cláusula Quarta – Das Obrigações

São obrigações das partes:

Parágrafo Primeiro – Do Concedente:

- I. Proporcionar instalações físicas adequadas à prestação dos serviços na área de alimentação.
- II. Fornecer ramal telefônico apenas para comunicação interna.
- III. Permitir o acesso dos empregados do licitante vencedor 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 7h30 às 18 h. Qualquer modificação neste horário dependerá de prévia autorização da Secretaria de Administração do Tribunal de Justiça.
- IV. Comunicar à CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 48 horas, o funcionamento do restaurante em dias de sábado ou domingo, devido ao surgimento de alguma atividade ou evento em horário extraordinário, bem assim as hipóteses de não haver expediente nas dependências do edifício-sede do Tribunal de Justiça nos feriados/ponto facultativo até as 16 h do dia anterior.
- V. Comunicar à CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias, qualquer alteração que possa vir a causar impacto nas atividades do restaurante/lanchonete, exceto caso fortuito ou força maior.
- VI. Exigir a reparação de danos causados pelo uso indevido dos equipamentos e instalações físicas fornecidos para execução dos serviços.
- VII. Designar servidor para exercer as funções de gestor e/ou fiscal de contrato.
- VIII. Aplicar penalidades administrativas estabelecidas neste instrumento, nos casos de descumprimentos contratuais por parte da Concessionária.

Parágrafo Segundo – Da Concessionária

- I. O espaço a ser explorado, parte física, fica sob inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, ficando responsável, também, pela conservação e gastos de manutenção da estrutura, de acordo com as normas de vigilância sanitária e do corpo de bombeiros, sem direito a recobrar do CONCEDENTE as despesas feitas com as manutenções da referida estrutura.
- II. Providenciar, às suas custas, a manutenção e reparo dos equipamentos disponibilizados pelo Tribunal de Justiça do Ceará, através de firmas especializadas, cujos serviços deverão ser, preliminarmente, aprovados pela Secretaria de Administração do TJCE. Caso algum equipamento esteja em reparo, deverá disponibilizar outro equivalente, de forma a não prejudicar o fornecimento das refeições e lanches.
- III. Utilizar exaustores e/ou sistema de vedação, de forma a evitar a circulação de odores e fumaça pelo Edifício-Sede do Tribunal de Justiça.
- IV. Indenizar o Tribunal de Justiça do Ceará 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.
- V. Caso haja a necessidade de realização de benfeitorias úteis e/ou necessárias, estas passarão à propriedade do Tribunal de Justiça, independentemente de indenização de qualquer natureza, retenção ou criação de outro direito para a CONCESSIONÁRIA.
- VI. As benfeitorias volutuárias poderão ser retiradas, ao final do contrato, desde que a estrutura



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

das instalações não seja afetada ou por qualquer forma comprometida, sob estrita fiscalização do Tribunal de Justiça.

VII. A limpeza e conservação dos ambientes e outros fatores inerentes à atividade serão de iniciativa e de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, podendo o Tribunal de Justiça impor outras exigências correlatas e chegar a sanções, em caso de descumprimento.

VIII. Manter visível, no local de fabricação dos alimentos, o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade.

IX. Responsabilizar-se pelo pagamento do consumo de energia elétrica das dependências do restaurante/lanchonete.

X. Fazer solicitação expressa à Secretaria de Administração do Tribunal de Justiça, sempre que necessitar utilizar as dependências do restaurante/lanchonete, fora dos horários previstos neste Edital, para atividades tais como limpeza, dedetização ou desinsetização.

XI. Comunicar, por escrito, qualquer anormalidade na execução dos serviços, tão logo verificada.

XII. Prestar os esclarecimentos solicitados pela fiscalização, bem assim, adotar as providências por eles determinadas, dentro do prazo estipulado.

XIII. Apresentar à fiscalização, sempre que solicitado, as cópias de carteiras de trabalho de seus empregados, devidamente assinadas, os comprovantes de pagamento de salários e benefícios e do recolhimento dos tributos obrigatórios;

XIV. O prazo que a concessionária terá para apresentação dos comprovantes será de 05(cinco) dias úteis, a contar do recebimento do pedido da fiscalização;

XV. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto em casos expressamente autorizados pela Concedente.

XVI. Não será permitida a subconcessão, no todo ou em parte, do objeto deste Termo.

XVII. Qualquer alteração física da área do restaurante somente poderá se realizar com prévia autorização da Concedente.

XVIII. Manter-se, durante toda a execução do Termo de Concessão de Uso, em compatibilidade com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

XIX. Após o término da concessão, restituir as áreas exploradas em perfeito estado de conservação e de reutilização, devendo, necessariamente, pintar as dependências internas, bem assim, devolver os equipamentos e bens nas mesmas condições e quantidades em que lhe forem entregues, deixando as instalações em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento dos lanches e refeições.

XX. Ao final do período de concessão, a CONCESSIONÁRIA terá até 30 (trinta) dias corridos para entrega do espaço, com a consequente desmobilização do que fora instalado e devolução conforme descrito Termo de Responsabilidade com a situação atual.

XXI. Responder por danos causados diretamente à CEDENTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução dos serviços;

Cláusula Quinta – Dos Requisitos para início e execução do serviço

A contratada deve disponibilizar serviço de atendimento nas seguintes condições:

Parágrafo Primeiro – A CONCESSIONÁRIA terá até 15 (quinze) dias corridos para o início do funcionamento do restaurante/lanchonete após a assinatura do Termo de Recebimento.

Parágrafo Segundo – A instalação de equipamentos e decoração necessária ao funcionamento ocorrerá a expensas da CONCESSIONÁRIA, contendo, no mínimo, os itens abaixo:

I. Balcão térmico com cubas de distribuição em número suficiente para acondicionar os pratos principais e as respectivas guarnições;



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

- II. Balcões de atendimento;
- III. Geladeiras, freezers, micro-ondas, liquidificadores, espremedores de fruta;
- IV.30 (trinta) Mesas e 120 (cento e vinte) cadeiras;
- V. Expositores de balcão para alimentos refrigerados e de alimentos aquecidos;
- VI. Balança digital/calculadora para pesagem dos pratos/refeições, devidamente regulada pelo INMETRO;
- VII. Pratos, travessas, talheres em aço inoxidável, copos em vidro e descartáveis, xícaras, toalhas de mesa, bandejas, guardanapos de papel;
- VIII. Fogão industrial e chapa para lanches;
- IX. Exaustores e/ou sistema de vedação, de forma a evitar a circulação de odores e fumaça pelo Edifício-Sede do Tribunal de Justiça.
- X. Outros equipamentos, materiais e utensílios necessários ao normal e regular funcionamento do restaurante.
- XI. Para a cozinha que preparará as refeições, todo o equipamento e utensílios que se fazem necessários para a boa realização da atividade.

Parágrafo Terceiro – Além dos itens expostos acima, a CONCESSIONÁRIA deverá obedecer aos seguintes requisitos para o início das atividades:

- I. 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, descontando-se a tara (peso do prato padronizado), já previamente ajustada na balança de pesagem, além de oferecer embalagens para transporte, sem qualquer custo adicional;
- II. Afixar em locais de destaque e fácil visibilidade, os valores cobrados por quilo de refeição e de todos os produtos comercializados;
- III. É vedada a cobrança de preços diferenciados para os diversos componentes da refeição no sistema *self-service*;
- IV. Disponibilizar, para todo e qualquer consumo, independentemente do valor, o correspondente cupom fiscal, de acordo com a legislação aplicável;
- V. Oferecer ao consumidor a opção de utilização de cartões de débito e crédito de, no mínimo, duas operadoras, independente do valor consumido e sem acréscimo ao valor cobrado.

Parágrafo Quarto – Do quadro de pessoal para execução do objeto:

- I. 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 serem vítimas quando em serviço, independente de terem ocorrido nas dependências do Poder Judiciário, e por tudo quanto as leis da Previdência Social e trabalhistas lhes assegurem e, ainda, por quaisquer danos ou prejuízos porventura causados a terceiros;
- II. Fornecer, ao gestor/fiscal do contrato, até o 15º (décimo quinto) dia após a assinatura do contrato, a lista de seus empregados e respectivas cópias dos contratos de trabalho (carteira de trabalho), bem como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados e contratação de novo empregado. Entenda-se por empregado da Concessionária todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste Contrato
- III. Providenciar para que todos os empregados sejam portadores de atestado de saúde atualizado, quando da assinatura do Termo de Concessão de Uso e de necessárias renovações, devendo apresentá-los sempre que solicitado pela fiscalização;
- IV. Apresentar à Divisão de Contratos e Convênio do Tribunal de Justiça, 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;
- V. Eventuais alterações ou substituições no quadro de empregados deverão ser comunicadas por escrito;



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

VI. A quantidade de funcionários necessária à prestação de serviços com a qualidade desejável será:

- a. No mínimo, 2 (dois) Operadores de Caixa;
- b. No mínimo, 3 (três) Atendentes;
- c. No mínimo, 2 (dois) Auxiliares de Cozinha;
- d. 1 (um) Nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

VII. 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 quaisquer de seus empregados ou prepostos que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares do Tribunal de Justiça do Ceará ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários;

VIII. A concessionária deverá indicar, por escrito, junto à fiscalização, profissional com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se relacione à execução e supervisão dos serviços, inclusive fornecendo número de telefone celular e e-mail para comunicação, informando ao Tribunal de Justiça sempre que houver mudança desse profissional;

IX. O Preposto indicado deverá desempenhar as seguintes funções:

- a) Prover a boa prestação dos serviços contratados;
- b) Providenciar a correção de falhas registradas pelo gestor/fiscal da CEDENTE;
- c) Adotar as providências necessárias e suficientes a regular prestação dos serviços;
- d) Participar de reuniões periódicas, quando solicitado, com o gestor/fiscal do contrato, nas dependências da CEDENTE;
- e) Fornecer, quando solicitado, as informações e dados necessários à avaliação da qualidade dos serviços;
- f) Realizar outras atribuições inerentes à função de preposto, tendo em vista a eficiência e efetividade na prestação dos serviços ora contratados.

X. Garantir que seus empregados mantenham 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 sapatos fechados, inclusive para os garçons/garçonetes. Sendo proibido a qualquer profissional do restaurante desempenhar suas atividades com cabelo solto;

XI. 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;

XII. Não permitir que a manipulação de alimentos seja feita por funcionário que apresente feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto com o alimento;

XIII. Instruir seus funcionários para prestar todo e qualquer auxílio aos portadores de deficiência, incluindo a apresentação das preparações disponíveis e a montagem do prato;

XIV. Manter recipiente com álcool para limpeza das mãos, bem como pia com sabão e toalhas descartáveis;

XV. Não será obrigatória a permanência de nutricionista nas dependências do restaurante, contudo, suas atribuições básicas são: a implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo e comercialização dos alimentos.

XVI. As disposições previstas no presente Contrato não excluem a necessidade de todas as normas aplicáveis a restaurantes e a lanchonetes estabelecidas pelos órgãos competentes.

Parágrafo Quinto – Do material a ser utilizado e fornecido:

- I. Utilizar somente utensílios em aço inox para retirar as porções de caldeirões, panelas e cubas



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

de distribuição, bem como painelas, preferencialmente, de aço inoxidável;

II. 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;

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

IV. Colocar à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, guardanapos macios, de folhas duplas, e com dimensões mínimas de 23 cm x 23 cm;

V. Durante o horário de funcionamento do restaurante/lanchonete deverão estar disponíveis no balcão de distribuição sachês individuais de açúcar, de adoçante artificial e de sal, bem como de molhos (ketchup, mostarda, pimenta, maionese), palitos e canudos embalados individualmente.

Parágrafo Sexto – Da exposição dos alimentos:

I. Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares;

II. O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor preparações excedentes, desde que, se forem saladas, permaneçam sob refrigeração, ou, se forem preparações quentes, estejam acondicionadas em réchauds.

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

Parágrafo Sétimo – Da limpeza do restaurante

I. 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;

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

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

IV. A limpeza completa e higienização das áreas dos restaurantes abrangem a conservação do espaço destinado aos refeitórios, cozinhas, móveis, instalações, equipamentos e utensílios, que serão divididas nas seguintes etapas:

a) Limpeza diária envolvendo varrição das áreas dos salões, cozinhas, limpeza de pisos, paredes, móveis, utensílios e desinfecção;

b) Limpeza semanal envolvendo lavagem geral e desinfecção, incluindo pisos, paredes e móveis do restaurante;

c) Limpeza trimestral, de forma que seja realizada após o procedimento de dedetização, desratização e desinsetização realizada no restaurante;

d) Limpeza semestral nas caixas de gordura do restaurante, se houver.

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

Parágrafo Oitavo – Do acondicionamento e descarte de lixo e outros materiais:

I. Responsabilizar-se pela coleta e descarte, diariamente ou quantas vezes forem necessárias, do 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 n. 13.103/2001, além do disposto na Lei Municipal 8.408/1999, tudo às suas expensas e



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

através de um contrato de coleta de resíduos sólidos, e em hipótese alguma, acumulá-lo nas dependências ou entorno do Edifício-Sede do Tribunal de Justiça do Ceará.

II. É proibida a colocação de resíduos de alimentos e óleo na rede de esgoto da CONCEDENTE.

Parágrafo Nono – Da preparação e higienização dos alimentos:

I. Preparar as refeições que exijam cozimento, grelha ou fritura, **fora das dependências da sede do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará**, para onde deverão ser transportadas devidamente acondicionadas em contêineres 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 por veículos apropriados para esse tipo de serviço, seguindo regulamentação específica para esse fim e às expensas da CONCESSIONÁRIA;

II. As refeições deverão ser produzidas com critérios rígidos de controle microbiológico dos processos de trabalho, armazenamento e preparação dos alimentos, assepsia das instalações, inclusive infraestrutura de esgoto e água potável.

III. O transporte deverá ser feito por veículos apropriados para esse tipo de serviço, devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado e sob às expensas da CONCESSIONÁRIA.

IV. Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação;

V. Higienizar as verduras, frutas e legumes, antes de qualquer preparação, em solução bactericida.

Parágrafo Décimo – Do cronograma dos cardápios:

I. Apresentar à fiscalização, até o dia 30 (trinta) de cada mês, cronograma dos cardápios a serem praticados no mês subsequente;

II. Qualquer mudança (acréscimo ou supressão) nos itens do cardápio deverá ser submetida à fiscalização para a devida análise e autorização.

Parágrafo Décimo Primeiro – Do controle de qualidade:

I. Não aproveitar os gêneros preparados e não servidos para cardápios futuros, nem se valer de quaisquer de seus componentes para preparar outros pratos a serem comercializados como lanches;

II. Controlar a temperatura das preparações expostas no balcão de distribuição durante o almoço, de forma que não esteja acima de 20 °C (vinte graus Celsius) para as preparações refrigeradas e abaixo de 60 °C (sessenta graus Celsius) para as preparações quentes;

III. Os alimentos servidos deverão estar de acordo com o cardápio sugerido e serem preparados com gêneros de qualidade aferível pela apresentação, sabor agradável e pelo cumprimento das exigências técnicas de culinária e higiene.

Parágrafo Décimo Segundo

I. As refeições do tipo prato deverão ser servidas sob a modalidade *self-service*, onde o usuário poderá se servir à vontade de todos os pratos;

II. Durante o almoço e o lanche, a diversidade dos alimentos deverá seguir a tabela constante no Anexo V;

III. A água utilizada no preparo de sucos será, obrigatoriamente, mineral;

IV. Deverão ser disponibilizados, durante todo o horário previsto de funcionamento para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios para refeições ou lanches.

Cláusula Sexta – Do Local, dos Dias e Horários de funcionamento



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

O fornecimento dos lanches e das refeições ocorrerá nas dependências do Edifício Sede do Tribunal de Justiça do Ceará, sendo vedado o fornecimento em local diverso, evitando-se, assim, a cobrança de despesas com deslocamento.

I. O espaço físico destinado ao restaurante/lanchonete possui as seguintes dimensões: Salão com 245,33 m², com capacidade para atender aproximadamente 150 usuários simultaneamente, possuindo uma média de 400 (quatrocentos) comensais diários.

Parágrafo Primeiro - O restaurante/lanchonete funcionará de segunda-feira a sexta-feira nos seguintes horários:

I. Restaurante: das 11 h às 14h30;

II. Lanchonete: das 7h30 às 18 h.

Parágrafo Segundo - Em caráter especial, o Tribunal de Justiça poderá solicitar, com 48 horas de antecedência, a disponibilidade dos serviços em dias e horários diversos dos estabelecidos;

Parágrafo Terceiro - Fica facultado o funcionamento do restaurante/lanchonete nos dias em que recaírem os feriados forenses e recesso do Poder Judiciário, obedecendo o interstício semanal e os horários constantes no Parágrafo Segundo e seus incisos.

Cláusula Sétima – Da Gestão e Fiscalização

A gestão e fiscalização dos serviços de que trata este ato licitatório será exercida administrativamente por servidor(es) efetivo(s) nomeado(s) através de Portaria a ser publicada no Diário da Justiça, indicado(s) pela Secretaria de Administração e Infraestrutura e o servidor da área técnica (nutricionista), pela Gerência de Gestão de Pessoas.

Parágrafo Único – A fiscalização terá, dentre outras, as seguintes incumbências:

I. Aprovar e observar se o cronograma de cardápios apresentados está sendo cumprido, bem como solicitar eventuais alterações visando a melhor prestação de serviços;

II. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;

III. Anotar, em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato, para que sejam tomadas as devidas providências em tempo hábil;

IV. Verificar os procedimentos básicos de higiene dos funcionários;

V. 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;

VI. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos;

VII. Relatar as ocorrências que exijam comunicação às autoridades sanitárias;

VIII. Analisar as queixas dos usuários dos serviços do restaurante para serem examinadas e encaminhadas à Central de Contratos e Convênios para adoção das providências cabíveis;

IX. Realizar, a cada dois meses, pesquisa de satisfação (Anexo 2) dos usuários para avaliar a qualidade do serviço prestado pela Concessionária e o nível de satisfação dos usuários;

X. Vistoriar periodicamente as instalações do restaurante, com vistas a acompanhar a execução dos serviços contratados, bem como o cuidado no uso dos móveis e equipamentos disponibilizados à Concessionária;

XI. A fiscalização exercida pela Concedente não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Concessionária, pela completa e perfeita execução do objeto contratual.

XII. Não sendo fixado outro prazo específico, as determinações da Fiscalização deverão ser atendidas no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

Cláusula Oitava – Do Pagamento



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

Condições de pagamento da Contraprestação e da taxa de ocupação:

Parágrafo Primeiro – Da Contraprestação:

I. Pelo uso do espaço será cobrada uma contraprestação constituída pela **taxa de ocupação de uso e o rateamento das despesas referentes ao consumo de água e esgoto**;

II. A taxa de ocupação de uso consiste na remuneração a ser paga mensalmente pela CONCESSIONÁRIA ao CONCEDENTE em virtude da utilização do espaço concedido e será no **VALOR DE R\$ _____** (), constante na proposta vencedora do Pregão Eletrônico n. ___/2017.

Parágrafo Segundo – Rateio das despesas com o consumo de água e esgoto

I. Pelo fato do restaurante/lanchonete não dispor de medidor que permita individualizar os custos inerentes ao consumo de água e esgoto, a concessionária deverá arcar com a despesa de rateio conforme demonstrativo exemplificativo abaixo:

TRIBUNAL DE JUSTIÇA		
ÁREA TOTAL DO TJCE	MÉDIA ANUAL DE CONSUMO DE ÁGUA (ANO 2015)	VALOR MÉDIO DE GASTO
25.520,57 m ²	1.468m ³	R\$ 13.399,10

RESTAURANTE DO TJCE		
ÁREA TOTAL DO RESTAURANTE	RATEIO MÉDIO DO CONSUMO ¹	VALOR MÉDIO DO RATEIO ²
245,33 m ²	21,41 m ³	R\$ 195,42

OBSERVAÇÃO

¹ O rateio médio de consumo de água e esgoto será calculado levando em consideração o total de metros cúbicos (m³) consumidos no mês.

² Os valores a serem pagos como rateio das despesas de água e esgoto serão variáveis de acordo com consumo de cada mês.

II - Mensalmente, após a Coordenadoria de Manutenção do TJCE disponibilizar à fiscalização o valor correspondente ao consumo de água e esgoto do restaurante, será informada à Concedente o valor devido para recolhimento antes da data de vencimento estipulada pelo Tribunal.

Parágrafo Terceiro – Data para pagamento da contraprestação:

I. Os pagamentos referentes à Taxa de Ocupação de Uso deverão ser realizado até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao da exploração da atividade e o pagamento referente ao consumo de água e esgoto uso do espaço até o dia 20(vinte), ambos por meio de Documento de Arrecadação Estadual – DAE, sob o código de receita 131 (aluguéis).

II. No primeiro mês de vigência da concessão de uso, a contraprestação deverá ser proporcional aos dias de funcionamento.

O atraso superior a 60 (sessenta) dias no pagamento autoriza o Tribunal de Justiça a promover a rescisão unilateral do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de cláusulas contratuais, sem prejuízo das multa previstas neste Termo.



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

Cláusula Nona – Dos Reajustes

Critérios de reajuste:

Parágrafo Primeiro – O valor inicialmente contratado da taxa mensal de ocupação do espaço será reajustado anualmente, a contar do início da vigência do termo de concessão de uso, de acordo com a variação do IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado), salvo dispositivo legal que de outro modo discipline a matéria ou no caso de desequilíbrio econômico-financeiro na relação contratual, devidamente comprovado e acatado pelo Tribunal de Justiça do Estado do Ceará.

Parágrafo Segundo – Os preços das refeições, lanches, sucos, água, cafés e dos demais produtos comercializados não poderão ser superiores à média dos valores praticados em estabelecimentos similares, localizados no Centro Administrativo Governador Virgílio Távora, por restaurantes *self service* e lanchonetes com características e público semelhantes ao restaurante/lanchonete objeto deste termo de cessão de uso, conforme Anexo 3 deste instrumento.

Parágrafo Terceiro – O reajuste dos preços das refeições e/ou lanches e bebidas constantes dos cardápios ocorrerá anualmente, observando-se o interregno mínimo de um ano, adotando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – IPCA/IBGE, ou outro índice que o substitua, tendo como base a data de aniversário do contrato.

I. Em situações excepcionais, a Concessionária poderá solicitar reajuste dos preços do cardápio fora do prazo citado, desde que comunicado à fiscalização e devidamente justificado por motivos supervenientes à assinatura do contrato;

II. Para os itens não constantes no cardápio básico proposto neste termo de referência, a concessionária deverá submetê-los à análise da fiscalização para a autorização de inserção no cardápio.

III. No caso de acréscimo de itens, a fiscalização realizará pesquisa de mercado para fixar o valor limite do item a ser comercializado

Parágrafo Quarto – A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou as supressões que se fizerem necessários(as).

Cláusula Décima – Da Avaliação Técnica – Dos Critérios de Satisfação

Das condições de atendimento e qualidade dos serviços prestados:

Parágrafo Primeiro – Será realizada bimestralmente por meio de questionário a ser disponibilizado na intranet ou pela Fiscalização com os usuários do restaurante, escolhidos de forma aleatória, os quais serão submetidos ao preenchimento de questionário.

Parágrafo Segundo – Os questionários serão aplicados para fins de apuração do índice de satisfação aplicação dos descontos nos seguintes termos:

Nota de desempenho final (NF)	Desconto(D)
70,01 a 100,00	100%



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

50,01 a 70,00	50%
0,00 a 50,00	0%

Parágrafo Terceiro – A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação(NPS) será calculada pelas seguintes fórmulas:

$$NPS = \frac{\sum ps}{n}$$

ONDE: $\sum ps$ = somatório das notas das pesquisas de satisfação
n = quantidade de usuários entrevistados

$$ps = \frac{\sum ni}{r} \times 20$$

ONDE: ps = nota da pesquisa de satisfação.
 $\sum ni$ = somatório das notas dos itens de avaliação.

r = quantidade de itens respondidos.

Parágrafo Quarto – A Nota final de desempenho (NF) será calculada bimestralmente através da fórmula abaixo e o respectivo desconto vigorará pelo bimestre seguinte ao da avaliação.

$$NF = \frac{NPS + NAT}{2}$$

ONDE: NPS: nota geral da pesquisa de satisfação
NAT: nota geral de avaliação técnica

I. Em nenhuma das hipóteses será permitido descontos cumulativos.

Parágrafo Quinto – O desconto incidirá sobre a diferença entre a Taxa de ocupação de uso mensal consignada na proposta da licitante vencedora e o limite mínimo de **R\$ 4.016,05 (quatro mil e dezesseis reais e cinco centavos)**, de acordo com a seguinte fórmula:

$$TU = TP - (TP - R\$4.016,05) \times D$$

D = Taxa de Desconto em %, ONDE: TU = taxa mensal de ocupação do espaço durante o bimestre seguinte ao da avaliação.

TP = taxa mensal de ocupação do espaço consignada na proposta da licitante vencedora.

Parágrafo Sexto – Para fins de pontuação, as irregularidades serão classificadas em leve, média ou grave.

I - A Nota Geral de Avaliação Técnica (NAT) será obtida através da seguinte fórmula:

NAT = 100 - $\sum pd$, ONDE: $\sum pd$ = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela constante no ANEXO 2.

Cláusula Décima Primeira – Da Garantia

Da garantia Contratual:

Parágrafo Primeiro – A Concessionária deverá apresentar garantia no ato da assinatura do



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

Termo de Concessão de Uso, equivalente a 5% (cinco por cento) do valor global anual da concessão e do valor do somatório referente aos equipamentos disponibilizados pelo TJCE, sob quaisquer das modalidades previstas no artigo 56, parágrafo 1º da Lei n. 8.666/1993.

I. Na garantia deverá estar expresso prazo de validade superior a 90 (noventa) dias do prazo contratual.

II. O atraso superior a 60 (sessenta) dias acarretará a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da multa prevista neste Termo de concessão de uso.

Parágrafo Segundo – A garantia será devolvida ao término da concessão de uso e após cumprimento integral das obrigações assumidas, recolhimento de multas e satisfação de prejuízos causados ao Tribunal de Justiça e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente, de acordo com o parágrafo primeiro da cláusula oitava deste Termo de concessão de uso e conforme dispõe o § 4º, do art. 56, da Lei Federal n. 8.666/1993.

Parágrafo Terceiro – Caso haja renovação do contrato ou ajuste de preços, deverão ser feitas as adequações necessárias, quanto à vigência e cobertura, nos documentos de garantia.

I. A não renovação, tempestiva, da garantia do contrato ensejará a suspensão de pagamentos até a regularização do respectivo documento, independentemente da aplicação das sanções contratuais.

Parágrafo Quarto – A garantia, inclusive na modalidade seguro-garantia, poderá ser utilizada para ressarcimento do Tribunal de Justiça e para pagamento dos valores das multas moratórias, multas punitivas e indenizações devidas pela Concessionária.

Parágrafo Quinto – Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento de multas, ela deve ser complementada no prazo de até dois dias úteis, contado da solicitação do Tribunal de Justiça.

Parágrafo Sexto – A não prestação de garantia equivale à recusa injustificada para a concessão administrativa de uso, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, ficando a adjudicatária sujeita às penalidades legalmente estabelecidas, inclusive multa, conforme Cláusula Décima, Parágrafo Primeiro, inciso II, deste Termo de concessão de uso.

Cláusula Décima Segunda – Das Penalidades

Das penalidades administrativas estabelecidas neste instrumento:

Parágrafo Primeiro - 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 de concessão de uso, às sanções previstas na Lei n. 8.666/1993 e às multas e penalidades a seguir:

I. Advertência;

II. Multa de 5% (cinco por cento) pela recusa da adjudicatária em assinar o termo de concessão, no prazo de 05(cinco) dias úteis, contados da notificação;

III. Multa de 5% (cinco por cento) pela não apresentação da garantia no ato da assinatura do contrato de concessão;

IV. Multa de 5% (cinco por cento) se atrasar, por até 10 (dez) dias e sem justificativa, o início do serviço objeto do Termo de Concessão de Uso

V. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor anual da contraprestação para atraso, pela recusa da adjudicatária em assinar o termo de concessão dentro do prazo de 2 (dois) dias úteis, contados da data da notificação feita pelo TJCE;

VI. Multa de 10% (dez por cento) por suspensão ou interrupção, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços previstos no termo de concessão;

VII. Multa de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia, sobre o valor da contraprestação mensal, por dia de atraso no pagamento da mesma, limitado a 30 (trinta) dias;



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

VIII. Multa de 5% (cinco por cento) por atraso no pagamento da contraprestação mensal, no caso de período superior a 30(trinta) dias;

IX. Multa de 2% (dois por cento) por atraso injustificado por mais de 10 (dez) dias na regularização das inconformidades apontadas pela fiscalização;

X. Multa de 10% (dez por cento) por cancelamento do Contrato por inexecução total do objeto;

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

XII. suspensão temporária de participação em licitação, por prazo não superior a 2 (dois) anos e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 5(cinco) anos;

XIII. 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.

XIV. Rescisão nos termos previstos no art. 78 da Lei n. 8.666/1993.

Parágrafo Segundo – As sanções podem ser aplicadas de forma distinta ou cumulativa.

Parágrafo Terceiro – Ao Tribunal de Justiça do Estado do Ceará será assegurado, após regular processo administrativo, permitir a compensação da multa aplicada, descontá-la dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ou ainda, quando for o caso, cobrá-la judicialmente.

Cláusula Décima Terceira – Da Rescisão

O inadimplemento das cláusulas e condições previstas neste Termo de Concessão e Uso, 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.

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

I. Atraso injustificado, a juízo da Administração, na execução dos serviços contratados;

II. Paralisação dos serviços sem justa causa ou prévia autorização da Administração;

III. Subcontratação total ou parcial do Objeto deste Termo de concessão de uso, 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;

IV. Desatendimento das determinações da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução deste Contrato, assim como a de seus superiores;

V. Cometimento reiterado de falhas na execução da Concessão de uso;

VI. Decretação de falência ou insolvência civil;

VII. Dissolução da CONCESSIONÁRIA;

VIII. Alteração ou modificação da finalidade ou da estrutura da CONCESSIONÁRIA, que, a juízo da Administração, prejudiquem a execução deste Termo de concessão de uso;

IX. Ocorrência de caso fortuito ou força maior regularmente comprovados, impeditivos da execução deste Termo de concessão de uso;

X. Por quaisquer das cláusulas previstas nos incisos XIV, XV e XVI do art. 78 da Lei n. 8.666/1993.

Cláusula Décima Quarta – Das Disposições Gerais

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

Parágrafo Único – É proibida a comercialização de medicamentos e qualquer publicidade, bebidas de teor alcoólico, produtos fumígenos, drogas de qualquer natureza ou quaisquer outros



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

produtos diversos do ramo de alimentação, sendo vedada a utilização das áreas a qualquer outra atividade, bem assim a sua locação, sublocação ou transferência a terceiros.

Cláusula Décima Quinta – Do Foro

Fica eleito o foro de Fortaleza, Ceará, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Termo de concessão de uso, caso não possam ser resolvidas por via administrativa, com renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justos e acertados, firmam o presente em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na presença 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 Eletrônico.

Fortaleza, ____ de _____ de 2017.

CONCEDENTE

CONCESSIONÁRIA

Testemunhas:

1. _____

RG:

CPF:

2. _____

RG:

CPF:



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

ANEXO 1 DO TERMO DE CONCESSÃO DE USO

**INDICADORES BÁSICOS PARA O
CARDÁPIO DO RESTAURANTE/LANCHONETE**

ANEXO

ITENS COMERCIALIZADOS POR PESO

PREÇO MÁXIMO ACEITÁVEL
(R\$)

- 1 Refeição – quilograma
- 2 Sobremesa – quilograma
- 3 Café da manhã - quilograma

MARMITEX

- 1 Marmita - prato feito- 600g

ITENS DE LANCHONETE – BEBIDAS FRIAS

PREÇO MÁXIMO ACEITÁVEL
(R\$)

- 1 Água mineral sem gás (garrafa 500 ml)
- 2 Água mineral com gás (garrafa 500 ml)
- 3 Água de coco (200ml)
- 4 Refrigerante lata (350ml)
Obs: 04 (quatro) opções, no mínimo, sendo 01 diet.
- 5 Refrigerante (600ml)
Obs: 04 (quatro) opções, no mínimo.
- 6 Refrigerante (2 litros)
Obs: 02 (dois) opções, no mínimo.
- 7 Sucos naturais (copo 300 ml)
Obs: polpa ou fruta
- 8 Sucos industrializados (embalagem de 200 ml, no mínimo)
- 9 Bebida a base de soja em caixa 200ml
- 10 Chá gelado em recipiente (lata, garrafa ou caixa) com, no mínimo, 300ml
- 11 Vitamina simples (copo 300 ml)
- 12 Leite achocolatado – 200 ml

ITENS DE LANCHONETE – BEBIDAS QUENTES

PREÇO MÁXIMO ACEITÁVEL
(R\$)

- 1 **Café (xícara de 150 a 200 ml)**
- 2 **Café com leite (xícara de 150 a 200ml)**
- 3 **Leite (xícara de 150 a 200 ml)**

ITENS DE LANCHONETE – LANCHES

PREÇO MÁXIMO ACEITÁVEL
(R\$)

- 1 **Misto quente**
Obs.: (mínimo de 90 g)
- 2 **Hambúrguer**
Obs.: (mínimo de 120 g)
- 3 **Cheeseburger**
Obs.: (mínimo de 140 g)
- 4 **Salgado assado simples**
Obs.: empadas, esfirras, pastéis, rissoles, etc (mínimo de 100 g)
- 5 **Salgado frito simples:**
Obs.: pastéis, coxinhas, quibes, enroladinhos, etc (mínimo de 100 g)
- 6 **Pão de queijo**
Obs.: (mínimo de 80 g)
- 7 **Bolo simples**
Obs.: (pedaço – mínimo de 100 g): chocolate, laranja, etc
- 8 **Tortas doces**
Obs.: (pedaço – mínimo de 100 g): chocolate, limão, maracujá, etc
- 9 **Tapioca simples (unid)**
- 10 **Tapioca c/queijo (unid)**
- 11 **tapioca c/ovo (unid)**
- 12 **Salada de frutas (01 copo)**

ITENS DE LANCHONETE – DIVERSOS

PREÇO MÁXIMO ACEITÁVEL
(R\$)

- 1 **Balas variadas industrializadas (inclusive diet ou light)**

- 2 Bombons de Chocolates (unid)**
- 3 Goma de mascar/chicletes (unid)**
- 4 Picolé(unid)**



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE "SELF SERVICE"	
ITENS MÍNIMOS – ALMOÇO	COMPONENTES/PRATOS
SALADAS (06 (seis) opções no mínimo.)	Alface
	Tomate
	01 tipo de vegetal folhoso
	03 tipos de vegetais crus não folhosos
	02 tipos de vegetais cozidos
	02 tipos de saladas compostas (mais de dois componentes) com ou sem maionese ou outro molho especial (rosê, francês etc.)
GUARNIÇÕES 08 (oito) opções no mínimo.	Arroz branco
	Arroz integral
	Arroz a grega
	Arroz com brócolis
	Batata frita
	Farofa (farinha de mandioca e de milho)
	Feijão (preto, corda, verde, carioca, branco, etc, intercalando-os)
	Feijão com proteína animal (tropeiro, feijoada, etc)
	Macarrão (espaguete, talharim, parafuso, etc)
Purê de batata, abóbora, macaxeira	
MASSAS 01 (uma) opção no mínimo.	Lasanha
	Nhoques
	Raviólis
OPÇÕES PROTEICAS 04 (seis) opções no mínimo.	02 (duas) opções de carne vermelha bovina de 1ª qualidade (contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole, picanha e filé mignon)
	01 (uma) opção de carne suína (pernil, lombo e bisteca)
	01 (uma) opção de peixe de 1ª qualidade (salmão, badejo, dourado, tilápia, pescada, cavala, pargo, atum)
	01 (uma) opção de carne de aves
	01 (uma) opção de vísceras
Refeição fracionada (<i>Marmitex</i>)	Arroz, feijão, opção protéica, guarnição e salada
Prato vegetariano	Preparação à base de soja (todos os dias), glúten, queijo ou ovos
Frutas	Frutas - 2 variedades, no mínimo (todos os dias)
Sobremesas	Doces elaborados - 2 variedades no mínimo (pavês, tortas, pudim, manjar, etc.). Doces simples - 3 variedades no mínimo (gelatina, fruta em calda ou em compota, salada de fruta etc). Sobremesas dietéticas – Diariamente.

OBS.:

1. No cardápio da sexta-feira haverá sempre um cardápio diferenciado(feijoada, bacalhoadada, cozido a brasileira, vatapá, bobo de camarão, etc.) e opções "light" para pessoas que não podem consumir alimentos muito gordurosos;
2. Não serão considerados pratos principais preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, paellas, galinhada, lasanhas e outros;
3. Disponibilizar para os comensais, como tempero das saladas, somente azeite de oliva extravirgem de boa qualidade.

ITENS MÍNIMOS – CAFÉ DA MANHÃ	COMPOSIÇÃO MÍNIMA
Embutidos	Presunto magro, peito de peru, salsicha e blanquet de peru
Queijos	Mussarela e coalho
Proteínas	Carne moída e ovos
iogurtes (cobrados a parte)	Natural integral e natural desnatado De frutas, incluindo uma opção diet
Pães, massas e afins	Pão francês (branco e integral), pão de forma (branco e integral) e croissant sem recheio Torrada de pão branco e de pão integral 2 opções de bolos 2 opções de biscoitos Pão de queijo Tapioca (com 2 opções de recheio no mínimo) Cuscuz de milho
Sopas e Caldos	2 opções, sendo uma opção de baixa caloria
Gorduras	Creme vegetal sem gordura hidrogenada Manteiga de primeira qualidade - com sal e sem sal 2 opções de azeite extra-virgem puro Requeijão cremoso (normal e light)
Frutas especiais (priorizando as que estiverem em período de Safra)	2 variedades (<i>in natura</i>) dentre as seguintes: abacate (sem casca), ameixa, cajá-manga, caju, goiaba, manga (sem casca e sem caroço), tangerina, pera e uva (sem caroço) 2 opções de frutas secas
Oleaginosas (embaladas em porções individuais, cobradas à parte)	2 opções, oferecidas no <i>buffet</i>
Frutas simples (cobradas a parte, por unidade ou fatia com peso entre 120g e 150g)	2 variedades (<i>in natura</i>) dentre as seguintes: abacaxi (sem casca), banana, maçã, mamão (sem casca e sem semente), melancia (sem casca) e melão (sem casca e sem semente).
Bebidas (cobradas a parte)	3 opções de sucos de frutas, elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar 2 opções de chás (sem adição de açúcar) Leite integral e desnatado (quente e frio) Leite de soja Café (com e sem açúcar) Achocolatado Água mineral Água de coco

OBS.:

1. Deverão ser oferecidos, gratuitamente, copos descartáveis para água e sachês individuais de açúcar, sal e adoçante

ITENS MÍNIMOS – LANCHONETE	COMPOSIÇÃO MÍNIMA
Água	mineral, com gás e sem gás, e água de coco
Refrigerante	lata (350ml), garrafa (600ml, 1L e 2L), Obs.: 04 (quatro) opções, no mínimo.
Sucos de frutas	copo 300 ml, preparado com polpa ou fruta <i>in natura</i> , opções variadas Obs.: 02 (duas) opções, no mínimo
Sucos industrializados	embalagem de 200 ml, opções variadas Obs.: 02 (duas) opções, no mínimo
Bebida a base de soja	embalagem de 200 ml, opções variadas Obs.: 02 (duas) opções, no mínimo
Chá gelado em recipiente	lata, garrafa ou caixa com, no mínimo, 300ml, opções variadas Obs.: 02 (duas) opções, no mínimo
Vitamina simples	copo 300 ml, opções variadas Obs.: 02 (duas) opções, no mínimo
Leite achocolatado	leite achocolatado embalagem de 200 ml
Café	xícara de 150ml
Leite	xícara de 150ml
Sanduíches	misto quente, hambúrguer, cheeseburger, natural e pão com ovo
Salgados	assados (mínimo de três opções) e fritos (mínimo de três opções)
Bolos	fatias, mínimo de 100 g Obs.: 02 (duas) opções, no mínimo
Tapioca	simples, com queijo, com ovo
Salada de frutas	Copo 200 ml Obs.: Composta no mínimo pela variedade de 5 (cinco) frutas
Diversos	Balas variadas industrializadas (inclusive diet ou light), bombons de chocolate, gomas de mascar e picolé



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

ANEXO 2 DO TERMO DE CONCESSÃO DE USO

**PESQUISA DE SATISFAÇÃO
DO RESTAURANTE/LANCHONETE**



Estado do Ceará
Poder Judiciário
Tribunal de Justiça
Secretaria de Administração e Infraestrutura
Gerência de Suprimentos e Logística

PESQUISA DE SATISFAÇÃO
RESTAURANTE E LANCHONETE

Item 1 – Pesquisa de satisfação.

Segue o questionário a ser utilizado na pesquisa de satisfação:

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					
	Identificação das preparações					
	Reposição de preparações/utensílios					
Lanchonete	Variedade dos salgados/sanduíches					
	Variedade dos bolos e tortas					
	Apresentação dos alimentos					
	Variedade dos sucos					
Geral	Organização					
	Higiene em geral					
	Atendimento(cortesia, eficiência, agilidade)					

Sugestões, críticas e elogios:

Item 2 – Avaliação Técnica.

2.1 – A qualidade técnica também será avaliada por meio da fiscalização e confirmada pelo gestor do contrato.

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

Leve - Advertência

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

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

2.3 - Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

	Irregularidades	Classificação
Leve	Desorganização de ambientes/áreas	2
	Uso e uniformes em desacordo com as normas higiene	2
	Falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções	2
	Preços cobrados nos itens em desacordo com o edital	2
	Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações	2
	Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio	2
	Ineficiência na reposição das preparações durante o almoço	2
	Descumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios	2
Média	Reincidência das faltas leves	5
	Higiene pessoal de funcionários inadequada	5
	Presença de alimentos destampados em qualquer área	5
	Limpeza inadequada do refeitório	5
	Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área	5
	Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão.	5
	Falta de acompanhamento de profissional nutricionista, conforme estabelecido no contrato	5
Grave	Presença de insetos nos alimentos, nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	7
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas	7
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção	7
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido	7
	Presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas	7
	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares	7
	Interromper os serviços do restaurante por insuficiência de pessoal	7

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 e Infraestrutura.



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

ANEXO 3 DO TERMO DE CONCESSÃO DE USO

**PREÇOS LIMITES PARA O CARDÁPIO
DO RESTAURANTE/LANCHONETE**



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA



PREÇOS LIMITES		
ITENS COMERCIALIZADOS POR PESO		PREÇO LIMITE (R\$)
1	Refeição – quilograma	R\$ 28,60
2	Sobremesa – quilograma	R\$ 26,86
3	Café da manhã - quilograma	R\$ 25,23
MARMITEX		PREÇO (R\$)
1	Marmita - prato feito- 600g	R\$ 10,75
ITENS DE LANCHONETE – BEBIDAS FRIAS		PREÇO (R\$)
1	Água mineral sem gás (garrafa 500 ml)	R\$ 2,45
2	Água mineral com gás (garrafa 500 ml)	R\$ 2,88
3	Água de coco (200ml)	R\$ 3,03
4	Refrigerante lata (350ml) <i>Obs: 04 (quatro) opções, no mínimo, sendo 01 diet.</i>	R\$ 3,70
5	Refrigerante (600ml) <i>Obs: 04 (quatro) opções, no mínimo.</i>	R\$ 4,50
6	Refrigerante (2 litros) <i>Obs: 02 (dois) opções, no mínimo.</i>	R\$ 8,75

7	Sucos naturais (copo 300 ml) <i>Obs: polpa ou fruta</i>	R\$ 4,45
8	Sucos industrializados (embalagem de 200 ml, no mínimo)	R\$ 3,55
9	Bebida a base de soja em caixa 200ml	R\$ 2,93
10	Chá gelado em recipiente (lata, garrafa ou caixa) com, no mínimo, 300ml	R\$ 3,35
11	Vitamina simples (copo 300 ml)	R\$ 5,38
12	Leite achocolatado – 200 ml	R\$ 2,85

ITENS DE LANCHONETE – BEBIDAS QUENTES		PREÇO (R\$)
1	Café (xícara de 150 a 200 ml)	R\$ 1,50
2	Café com leite (xícara de 150 a 200ml)	R\$ 2,13
3	Leite (xícara de 150 a 200 ml)	R\$ 1,63

ITENS DE LANCHONETE – LANCHES		PREÇO (R\$)
1	Misto quente <i>Obs.: (mínimo de 90 g)</i>	R\$ 4,63
2	Hambúrguer <i>Obs.: (mínimo de 120 g)</i>	R\$ 4,88
3	Cheeseburger <i>Obs.: (mínimo de 140 g)</i>	R\$ 6,10
4	Salgado assado simples <i>Obs.: empadas, esfirras, pastéis, rissoles, etc (mínimo de 100 g)</i>	R\$ 4,13
5	Salgado frito simples: <i>Obs.: pastéis, coxinhas, quibes, enroladinhos, etc (mínimo de 100 g)</i>	R\$ 4,13
6	Pão de queijo <i>Obs.: (mínimo de 80 g)</i>	R\$ 3,30

4p



7	Bolo simples <i>Obs.: (pedaço – mínimo de 100 g): chocolate, laranja, etc</i>	R\$ 3,00
8	Tortas doces <i>Obs.: (pedaço – mínimo de 100 g): chocolate, limão, maracujá, etc</i>	R\$ 3,45
9	Tapioca simples (unid)	R\$ 2,13
10	Tapioca com queijo (unid)	R\$ 3,00
11	Tapioca com ovo (unid)	R\$ 3,20
12	Salada de frutas (01 copo)	R\$ 4,25

ITENS DE LANCHONETE – DIVERSOS		PREÇO (R\$)
1	Balas variadas industrializadas (inclusive diet ou light)	R\$ 0,19
2	Bombons de Chocolates (unid)	R\$ 1,50
3	Goma de mascar/chicletes (unid)	R\$ 2,83
4	Picolé(unid)	R\$ 3,88

OBSERVAÇÕES

- 1) Os itens constantes nessa tabela referem-se a composição mínima do cardápio.
- 2) Para composição do preço limite do cardápio foram consultadas 04 (quatro) estabelecimentos comerciais do ramo.
- 3) Após o início das atividades, caso a concessionária queira fazer acréscimo ou supressão de alguns itens, deverá ser encaminhada proposta à fiscalização da Concessão para análise e autorização.
- 4) Nos casos de acréscimo de itens, a fiscalização realizará pesquisa de mercado para fixar o valor limite do item a ser comercializado.



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

ANEXO 4 DO TERMO DE CONCESSÃO DE USO

FICHA DE DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL

Dados pessoais do(s) representante(s) e/ou procurador(es), devidamente habilitados, da futura CONTRATADA, indicado(s) para assinatura do Contrato:

NOME	
NACIONALIDADE	
ESTADO CIVIL	
PROFISSÃO	
RG	
CPF	
DOMICÍLIO	
CIDADE	
UF	
FONE	
FAX	
CELULAR	
E-MAIL	