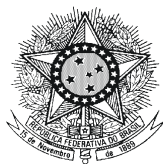


Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

TOMADA DE PREÇOS 02/2016
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE E
LANCHONETE, PELA CESSÃO DE USO DAS RESPECTIVAS ÁREAS FÍSICAS E BENS PERTENCENTES AO
EDIFÍCIO-SEDE DA JUSTIÇA FEDERAL-SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

CUIABÁ/MT – Novembro de 2016



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

A União, por intermédio da Justiça Federal – Seção Judiciária de Mato Grosso, mediante a Comissão Permanente de Licitação, designada pela Portaria SJ DIREF nº 296, do dia 06 de outubro de 2016, expedida pela Diretoria do Foro desta Seção Judiciária, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local indicados, fará realizar licitação, conforme as condições estabelecidas neste edital e seus anexos. O procedimento licitatório observará as disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e, ainda, as condições estabelecidas neste Edital.

SEÇÃO I - HORÁRIO, DATA E LOCAL PARA ENTREGA E INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA

DIA: 24/11/2016

HORÁRIO: 14:00 horas (horário de Brasília)

ENDEREÇO: Av. Rubens de Mendonça, 4.888, Cuiabá/MT – Fórum Federal JJ Moreira Rabelo.

SEÇÃO II - DO OBJETO

1. A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de restaurante tipo *self-service* e lanchonete, pela cessão de uso das respectivas áreas físicas, com área de 105,57 m² e bens pertencentes ao edifício-sede da Justiça Federal-Seção Judiciária de Mato Grosso, conforme especificações e condições contidas no Termo de Referência – Anexo I e demais anexos deste Edital.

SEÇÃO III - CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

1. Poderão participar desta licitação pessoas jurídicas que explorem ramo de atividade compatível com o objeto licitado e que atendam às condições exigidas neste edital e seus anexos.

2. Não poderão participar os interessados que se encontrem com falência decretada, em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução, liquidação, empresas estrangeiras que não funcionem no País, nem aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública ou punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com Justiça Federal.

3. Não serão considerados documentos ou propostas em telex, telegrama ou fac-símile.

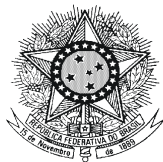
4. Caso a empresa participante queira ser representada legalmente, deverá fazê-lo por seu proprietário, diretor ou por pessoa devidamente credenciada através de procuração pública ou particular. No caso de instrumento particular, exigir-se-á o reconhecimento de firma ou, na sua falta, apresentação do contrato social (cópia com chancela da Junta Comercial) para reconhecimento da assinatura do outorgante.

4.1. Caso seja titular da empresa, apresentar documento que comprove sua capacidade de representá-la a mesma.

5. As microempresas ou empresas de pequeno porte deverão apresentar declaração de que cumprem os requisitos legais para qualificação, conforme Decreto nº 8.538/15. **(Apresentar no momento do credenciamento)**

6. As empresas que desejarem participar da Tomada de Preços deverão entregar à CPL, em envelopes separados e lacrados, respectivamente, a "DOCUMENTAÇÃO" e "PROPOSTA DE PREÇOS" contendo na parte externa o nº da Tomada de Preços, nome da empresa, local, dia e hora da realização do certame.

7. Não será permitida a participação de consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição, nem a participação de cooperativas.



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

8. O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do licitante.

SEÇÃO IV - DO TRATAMENTO DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADOS

1. No caso de participação de microempresas ou empresa de pequeno porte, será observado o disposto na Lei Complementar nº 123/06, notadamente os seus arts. 42 a 49.

1.1 O enquadramento como microempresa - ME ou empresa de pequeno porte - EPP dar-se-á nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº 123/06.

2. A fruição dos benefícios licitatórios determinados pela Lei Complementar nº 123/06 independe da habilitação da ME/EPP ou equiparado para a obtenção do regime tributário simplificado.

3. Os licitantes que se enquadrarem nas situações previstas no art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, e não possuírem quaisquer dos impedimentos do § 4º do artigo citado, deverão apresentar declaração de que cumprem os requisitos legais para a qualificação como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparado, nos termos da Lei Complementar.

4. A não apresentação da declaração de ME/EPP e equiparado importará na renúncia ao tratamento consagrado na Lei Complementar nº 123/06.

SEÇÃO V – DO CREDENCIAMENTO

1. Cada licitante poderá apresentar-se com apenas um representante que, devidamente munido de credencial, será o único admitido a intervir nas fases do procedimento licitatório, respondendo por sua representada, devendo, ainda, nos atos de abertura dos envelopes, identificar-se exibindo a carteira de identidade ou documento equivalente.

2. Por credencial entende-se:

2.1 Habilitação do representante mediante procuração, com firma reconhecida em cartório; ou

2.2 Documento comprobatório da capacidade de representar a empresa, caso seja seu titular ou dirigente.

3. A não apresentação ou a incorreção do documento de credenciamento não desqualificará a licitante, mas impedirá o representante de se manifestar durante as reuniões.

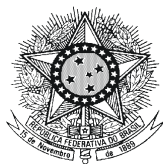
4. O documento que credencia o representante deverá ser entregue separadamente dos envelopes de habilitação e proposta.

5. Cada representante credenciado deverá representar apenas uma empresa licitante.

SEÇÃO VI - DOS ENVELOPES DE DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E DE PROPOSTA DE PREÇOS

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

ENVELOPE Nº 01 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
JUSTIÇA FEDERAL – SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO
TOMADA DE PREÇOS Nº 02/2016
(RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE)
CNPJ Nº XXXX



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

ENVELOPE Nº 02 - PROPOSTA DE PREÇOS
JUSTIÇA FEDERAL – SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO
TOMADA DE PREÇOS Nº 02/2016
(RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE)
CNPJ Nº XXXX

2. Será admitido o encaminhamento dos envelopes por via postal ou similar, desde que recebidos no protocolo administrativo da Justiça Federal – Seção Judiciária de Mato Grosso até o horário marcado para abertura da sessão pública.

SEÇÃO VII - DA HABILITAÇÃO

1. Para habilitação na licitação, exigir-se-á dos interessados documentação relativa a:

- 1.1 Habilitação Jurídica;
- 1.2 Qualificação econômico-financeira;
- 1.3 Regularidade fiscal e trabalhista;
- 1.4 Qualificação técnica e
- 1.5 Documentação complementar.

2. Documentos relativos à habilitação jurídica:

- 2.1 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- 2.2 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 2.3 Decreto de autorização, no caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

3. Documentos relativos à qualificação econômico-financeira:

3.1 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, tomando como base a variação, ocorrido no período, do ÍNDICE GERAL DE PREÇOS – DISPONIBILIDADE INTERNA – IGP-DI, publicado pela Fundação Getúlio Vargas –FGV, ou de outro indicador que o venha substituir.

a.1) Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

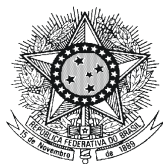
a.1.1) sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima):

- publicados em Diário Oficial; ou
- publicados em jornal de grande circulação; ou
- por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede do domicílio do

licitante.

a.1.2) sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA);

- por fotocópia do Livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede do domicílio do licitante ou em outro órgão equivalente; ou



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

- por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou Domicílio do licitante.

a.1.3) sociedade criada no exercício em curso:

- fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.

b) o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

c) a boa situação financeira será avaliada pelo índice de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), que deverão apresentar o valor mínimo igual a 1 (um), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

LG = ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO

PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

SG = $\frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$

PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

LC = $\frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$

PASSIVO CIRCULANTE

3.2 Certidão negativa de falência, insolvência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor judicial da sede do licitante pessoa jurídica ou empresário individual, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida há menos de 06 (seis) meses contados da data da sua apresentação.

4. Documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista:

4.1 Prova de inscrição do licitante no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

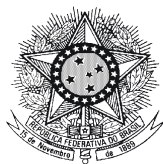
4.2 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

4.3 Prova de regularidade perante:

4.3.1 A Fazenda Federal, mediante 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;

4.3.2 As Fazendas Estadual e Municipal, ambas do domicílio ou sede do licitante;

4.3.3 Certidão específica, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil, quanto às contribuições sociais previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212/91, às contribuições instituídas a título de substituição e às contribuições devidas, por lei, a terceiros, inclusive inscritas em dívida ativa do Instituto Nacional do Seguro Social e da União, por ela administradas;



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

4.3.4 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) por meio de apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal;

4.3.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa de débitos trabalhistas.

4.4 Quando o contrato for executado por filial da empresa, o licitante deverá comprovar a regularidade fiscal e trabalhista da matriz e da filial.

4.5 As certidões de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista dos licitantes deverão ser apresentadas dentro do prazo de validade estabelecido em lei ou pelo órgão expedidor, ou, na hipótese de ausência de prazo estabelecido, deverão estar datadas dos últimos 180 dias contados da data da abertura da sessão pública.

4.6 As ME/EPP e seus equiparados deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição (art. 43 da LC nº 123/06).

4.6.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (dois) dias, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa (art. 43, §1º, da LC nº 123/06);

4.6.2 A declaração do vencedor do certame acontecerá no momento posterior ao julgamento das propostas, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a abertura da fase recursal.

4.6.3 A não-regularização da documentação, no prazo previsto acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, nos termos da Seção “DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA”, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

7. Documentos relativos à Qualificação Técnica:

7.1 Declaração (ou atestado) de capacidade técnica, expedida(o) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executou ou executa a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de alimento por self-service, com pelo menos, 50 refeições/dia, ficando sujeita à vistoria pelo concedente para confirmação das informações;

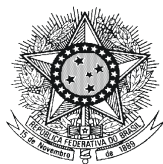
7.2 Declaração, conforme modelo no Anexo II do Edital, de que o licitante, por intermédio de representante legal devidamente qualificado para esse fim, vistoriou os locais onde serão realizados os serviços, e de que é detentor de todas as informações relativas à sua execução ou de que optou por não vistoriar o local e as condições em que serão executados os serviços estando ciente de que não poderá alegar desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas;

7.2.1 A vistoria será acompanhada por um dos servidores da SESEG (Seção de Serviços Gerais) da Seção Judiciária de Mato Grosso, de segunda à sexta-feira, das 12 horas às 18 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelos telefones (65) 3614-5889 ou pelo e-mail: seseg.mt@trf1.jus.br.

7.2.2 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para abertura da licitação.

8. Documentação complementar, conforme modelo no Anexo II deste Edital:

8.1 Declaração de que cumpre todos os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Edital;



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

8.2 Declaração de que não possui em seu quadro de pessoal empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

8.3 Declaração de que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/09;

8.4 Declaração de enquadramento como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparado, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, quando for o caso;

8.5 Declaração de que está ciente da vedação de efetuar, durante a vigência do contrato, a contratação de empregado(s) cônjuge, companheiro ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento, de juízes que integram a Justiça Federal de 1º Grau/Mato Grosso, em cumprimento ao art. 3º da Resolução nº 07, de 18/10/2005, do Conselho Nacional de Justiça, alterada pela de nº 09, de 06/12/2005, podendo ser adotado o modelo constante do Anexo II deste Edital.

9. A pessoa que assinar os documentos exigidos na documentação complementar prevista neste item deverá comprovar que detém poderes para agir em nome do licitante.

10. Ao licitante regularmente inscrito no SICAF será dispensada a apresentação dos documentos de habilitação referentes aos níveis de cadastro em que tenha obtido o registro regular, desde que instrua o envelope de habilitação com o extrato impresso do SICAF, sob pena de inabilitação.

10.1 O licitante cadastrado no SICAF obriga-se a declarar, sob as penalidades legais, a superveniência de fato impeditivo da habilitação, nos termos do art. 32, § 2º da Lei nº 8.666/93.

11. Não serão aceitos documentos rasurados ou ilegíveis.

12. Para fins de habilitação serão aceitas certidões expedidas pelos órgãos da administração fiscal, tributária e trabalhista emitidas pela internet, nos termos do art. 35 da Lei nº 10.522/02.

13. Sob pena de inabilitação, todos os documentos deverão ser apresentados:

13.1 Na forma prevista em lei, e quando não houver regulamentação específica, deverão sempre ser apresentados em nome do licitante e com o número do CNPJ;

13.2 Em nome da matriz, se o licitante for a matriz;

13.3 Em nome da filial, se o licitante for a filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz;

13.3.1 Em original, em publicação da imprensa oficial ou em cópia autenticada por cartório ou por servidor qualificado da Justiça Federal – Seção Judiciária de Mato Grosso.

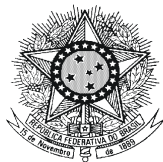
14. Constatado o atendimento às exigências previstas neste Edital, o licitante será declarado habilitado.

SEÇÃO VIII – DA PROPOSTA

1. A proposta deverá ser apresentada em 01 (uma) via, datilografada ou impressa por processo eletrônico, em língua portuguesa, com valores indicados em moeda corrente nacional, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, em envelope lacrado, devidamente identificado na forma do Seção VI deste Edital, contendo as especificações detalhadas do objeto ofertado e os seguintes dados:

a) Razão social completa da licitante e número do CNPJ;

b) o valor mensal a ser pago pela utilização da área (taxa mensal de utilização de bem público) não poderá ser inferior a **R\$ 410,67** (quatrocentos e dez reais e sessenta e sete centavos),



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

limitadas em duas casas decimais, sendo desclassificadas as propostas com valores abaixo do limite previsto.

c) preços individualizados dos lanches e bebidas, e o preço do quilo do almoço, com duas casas decimais, em real e em algarismo, conforme especificações editalícias;

c.1) não será admitido valor simbólico para o valor do quilo da refeição, nem preço que ultrapasse a quantia de **R\$ 34,87 (trinta e quatro reais e oitenta e sete centavos)**, limite que atende à média de mercado apurado pela Administração;

c) Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contados do encerramento da tomada de preços;

d) Data e assinatura do representante legal da empresa.

2. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital, forem omissas ou apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

3. Falta de data e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura do envelope "PROPOSTA" com poderes para esse fim.

4. No valor da proposta deverão estar computadas todas as despesas incidentes, bem como todos os impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, gastos com transporte e alimentação, prêmios de seguro, taxas de administração e outras despesas, de qualquer natureza, que se fizerem indispensáveis à perfeita execução do objeto desta licitação, garantido durante toda a validade da proposta.

5. Serão desclassificadas as propostas que:

5.1 Forem enquadradas nas situações previstas no artigo 48 da Lei nº 8.666/93;

5.2 Apresentarem valores excessivos ou manifestamente inexeqüíveis totais ou unitários simbólicos, irrisórios ou com cotação de valor zero;

5.3 Forem elaboradas em desacordo com os termos deste Edital e de seus anexos, bem como as que se oponham a qualquer dispositivo legal vigente;

5.4 Para sua viabilização necessitem de vantagens ou subsídios que não estejam previamente autorizados em lei e à disposição de todas as concorrentes;

5.5 Que contiverem vícios, por omissão, irregularidades e/ou defeitos, capazes de dificultar o julgamento e que não forem passíveis de saneamento na própria sessão;

5.6 Que apresentem valor baseado exclusivamente em propostas das demais licitantes.

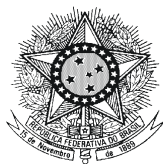
6. Não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pela CPL.

7. Nenhuma proposta comercial será recusada por formalidades que não impliquem em alterações de valor proposto e não contrariem as exigências legais do procedimento licitatório, desde que sejam possíveis a aferição da qualificação da licitante e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública da Tomada de Preços.

SEÇÃO IX - DA SESSÃO PÚBLICA

1. A abertura dos envelopes contendo a documentação de habilitação e a proposta de preços será realizada em sessão pública, da qual será lavrada ata circunstanciada assinada pelos membros da Comissão de Licitação e pelos representantes legais das licitantes presentes.

1.2 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



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.

1.3 Os atos públicos poderão ser assistidos por qualquer pessoa, mas somente deles participarão ativamente os licitantes ou representantes credenciados, não sendo permitida a intercomunicação entre eles, nem atitudes desrespeitosas ou que causem tumultos e perturbem o bom andamento dos trabalhos.

2. Aberta a sessão, a Comissão de Licitação receberá de uma só vez os envelopes contendo a proposta e a documentação de habilitação.

3. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação, a Comissão de Licitação verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

3.1 SICAF;

3.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

3.3 Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

3.4 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de eventual matriz ou filial (cfr. Acórdão TCU nº 1.793/11) e de seu sócio majoritário (cfr. art. 12 da Lei nº 8.429/92, 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).

3.5 Constatada a existência de vedação à participação no certame, o licitante será inabilitado.

4. Não ocorrendo o descumprimento das condições de participação, serão identificados os licitantes participantes e abertos os envelopes contendo a documentação de habilitação.

5. A verificação do cumprimento dos requisitos de habilitação dos licitantes que optarem pela comprovação mediante apresentação do registro nos respectivos níveis de cadastro do SICAF será realizada mediante a análise do correspondente extrato impresso apresentado à Comissão de Licitação dentro do envelope de habilitação, que será objeto de conferência realizada por meio de consulta *on line* ao sistema.

5.1 Caso o licitante comprove, exclusivamente mediante recibo, ter entregado a documentação à Unidade Cadastradora do SICAF no prazo regulamentar, o Presidente da Comissão de Licitação solicitará à Unidade Cadastradora informações sobre a regularidade do licitante.

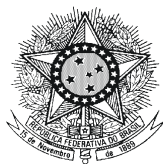
6. Caso necessário, a Comissão de Licitação poderá suspender a reunião para analisar os documentos apresentados, marcando, na oportunidade, nova data e horário em que voltará a se reunir.

7. Analisada a documentação de habilitação, a Comissão de Licitação, de forma motivada, indicará os licitantes inabilitados em razão de falha ou omissão na documentação.

8. A inabilitação de qualquer licitante será sempre fundamentada e registrada na ata da sessão.

9. Caso todos os licitantes renunciem expressamente ao direito de recorrer, serão imediatamente abertas as propostas de preço dos licitantes habilitados.

9.1. Não havendo renúncia ao direito de recorrer, a Comissão de Licitação suspenderá a sessão e marcará nova data para abertura dos envelopes contendo as propostas de preços.



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

9.1.1 Os documentos de habilitação e os envelopes lacrados contendo as propostas serão rubricados por todos os licitantes e pelos membros da Comissão de Licitação e ficarão guardados na respectiva Seção.

10. Após o final da fase de habilitação, os envelopes nº 02 dos licitantes inabilitados serão devolvidos lacrados.

10.1 Os envelopes nº 02 ficarão à disposição das empresas inabilitadas pelo período de até 10 (dez) dias úteis contados do encerramento do certame, após o que serão destruídos pela Comissão de Licitação.

11. A inabilitação do licitante importa preclusão do seu direito de participar das fases subsequentes do certame.

12. A intimação do julgamento da habilitação e das propostas dos licitantes será feita mediante publicação na imprensa oficial, salvo se presentes os representantes dos licitantes no ato em que foi adotada a decisão, quando poderá ser feita por comunicação direta aos interessados e lavrada em ata.

13. Após a fase de habilitação, não caberá:

13.1 Desistência das propostas, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão de Licitação.

13.2 Desclassificação do licitante por motivo relacionado com a habilitação, salvo em razão de fatos superveniente ou só conhecidos após o julgamento.

14. Abertos os envelopes nº 02, a Comissão de Licitação examinará as propostas apresentadas quanto às suas especificações e compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para a contratação.

15. As propostas serão julgadas de acordo com os procedimentos estabelecidos na Lei nº 8.666/93 e Lei Complementar nº 123/2006, prevalecendo, para efeito de classificação, o valor da **MAIOR OFERTA acima do mínimo estabelecido para a taxa mensal de utilização**, atendidas as especificações constantes da Seção – “DA PROPOSTA”.

15. A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada na ata da sessão.

16. Se todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a Comissão de Licitação poderá fixar prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de nova documentação ou proposta, escoimadas das causas que as inabilitaram ou desclassificaram.

17. Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros da Comissão e pelos representantes dos licitantes presentes.

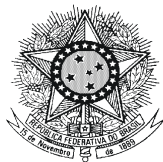
18. A Comissão de Licitação poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da Justiça Federal – Seção Judiciária de Mato Grosso para orientar sua decisão. Caso o Órgão não possua, no seu quadro de pessoal, profissionais habilitados para emitirem parecer técnico, poderá ser formulado por pessoa física ou jurídica qualificada.

SEÇÃO X - DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS ME/EPP E EQUIPARADOS

1. Classificadas as propostas, será observado o disposto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/06, regulamentada pelo Decreto nº 8.235/15.

1.1 A ME/EPP ou equiparado considerado empatado e mais bem classificado será convocado para apresentar nova proposta de preço superior àquela considerada vencedora do certame;

1.2 Não ocorrendo a contratação da ME/EPP ou equiparado mais bem classificado, serão convocadas, na ordem classificatória, as ME/EPP e equiparados remanescentes considerados



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

empatados para o exercício do direito de ofertar proposta de preço superior àquela considerada vencedora do certame (Art. 45, II, da LC nº 123/06).

2. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados sejam iguais ou até 10% (dez por cento) inferiores ao lance mais vantajoso (Art. 44, §§ 1º e 2º, da LC nº 123/06).

3. No caso de equivalência de propostas apresentadas pelas ME/EPP e equiparados que se encontrem em situação de empate, será realizado sorteio para determinar a primeira que poderá apresentar melhor oferta.

4. Somente se a contratação de ME/EPP ou equiparado que esteja dentro do critério de empate falhar é que o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora, atendidas as demais disposições deste Edital (§ 1º do art. 45 da LC nº 123/06).

5. O disposto nesta Seção somente será aplicável quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME/EPP ou equiparado (Art. 45, § 3º, da LC nº 123/06).

SEÇÃO XI - DAS REGRAS GERAIS DE DESEMPATE

1. Se depois de realizado o procedimento previsto na Seção “DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADOS”, restarem duas ou mais propostas em igualdade de condições, como critério de desempate, será assegurada preferência:

1.1 Sucessivamente, aos serviços:

1.2 Produzidos no País;

1.3 Produzidos ou prestados por empresas brasileiras;

1.3.1 Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.

2. Na ausência das hipóteses de preferência acima enumeradas, a classificação far-se-á, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

SEÇÃO XII - DOS RECURSOS

1. Dos atos da Administração serão admitidos os seguintes recursos:

1.1 Recurso hierárquico, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato, ou da lavratura da ata de reunião, nos casos de:

1.1.1 Habilitação ou inabilitação do licitante;

1.1.2 Julgamento das propostas;

1.1.3 Anulação ou revogação da licitação;

1.1.4 Indeferimento do pedido de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;

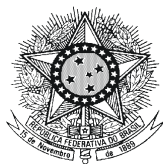
1.1.5 Rescisão do Contrato por ato unilateral da Administração, nos casos a que se refere o inciso I do artigo 79 da Lei nº 8.666/93;

1.1.6 Aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa.

1.2 Representação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação da decisão relacionada com o objeto da licitação ou do Contrato, de que não caiba recurso hierárquico.

1.3 Pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da intimação do ato, no caso de declaração de inidoneidade.

2. A interposição de recurso será comunicada aos demais licitantes, que poderão impugná-lo no prazo de 05 (cinco) dias úteis.



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

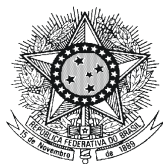
3. O recurso será dirigido ao juiz diretor do foro da Justiça Federal – Seção Judiciária de Mato Grosso, por intermédio do Presidente da Comissão de Licitação, que poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente formado.
4. A decisão deverá ser proferida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contando do recebimento do recurso.
5. Os recursos interpostos em razão de habilitação ou inabilitação de licitante ou do julgamento das propostas terão efeito suspensivo, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir eficácia suspensiva aos demais recursos.
6. Durante o prazo de apresentação do recurso, será garantido o acesso do licitante aos autos do processo licitatório ou a qualquer outra informação necessária à instrução do recurso.
- 6.1. Caso os autos do processo não estejam disponíveis para vista dos licitantes interessados, o prazo para recurso será suspenso.
7. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
8. A cientificação dos licitantes acerca das decisões proferidas nos recursos ocorrerá na forma prevista no item 4 da Seção “DA IMPUGNAÇÃO E PEDIDO DE INFORMAÇÕES SOBRE O EDITAL”.

SEÇÃO XIII - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

1. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório e adjudicará o objeto ao licitante vencedor.
2. Após a adjudicação, o adjudicatário será convocado para assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.
3. Quando o licitante vencedor recusar-se a assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, a Justiça Federal – Seção Judiciária de Mato Grosso poderá convocar o licitante subsequente na ordem de classificação, para assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente.

SEÇÃO XIV - DO INSTRUMENTO DO CONTRATO

1. A contratação será formalizada por intermédio de contrato.
2. O presente Edital, independente de transcrição, fará parte integrante e inseparável do Contrato a ser firmado com a empresa vencedora.
3. Para fins de assinatura do Contrato, a empresa vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação solicitadas no Edital.
4. O licitante vencedor terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a assinatura do contrato.
- 4.1 O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.
5. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o referido documento no prazo e condições estabelecidas, chamar os licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços, ou revogar a licitação, independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei n. 8.666/93.
6. A recusa injustificada do licitante vencedor em assinar o Contrato dentro do prazo estabelecido pela Administração caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando o às penalidades do Edital.



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

7. O disposto no subitem anterior não se aplica aos licitantes convocados nos termos do art. 64, § 2º, da Lei n. 8.666/93, que não aceitarem a contratação, nas mesmas condições propostas pela adjudicatária, inclusive quanto ao preço e prazo.

SEÇÃO XV - DA IMPUGNAÇÃO E PEDIDO DE INFORMAÇÕES SOBRE O EDITAL

1. O edital poderá ser impugnado:

1.1 Por qualquer pessoa em até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública;

1.2 Por qualquer licitante em até 02 (dois) úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública.

2. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame.

3. Até a data marcada para abertura da sessão pública, qualquer interessado poderá solicitar à Administração elementos, informações e esclarecimentos relativos à licitação e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento de seu objeto.

3.1 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

3.2 As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pela Comissão de Licitação deverão ser autuados no processo licitatório e estar disponíveis para consulta por qualquer interessado.

4. As decisões da Comissão Permanente de Licitação serão comunicadas mediante publicação no Diário Oficial da União, no sítio da Justiça Federal – Seção Judiciária de Mato Grosso (endereço eletrônico: www.jfamt.jus.br), bem como diretamente, mediante e-mail, aos representantes legais dos licitantes.

SEÇÃO XVI - DA REVOGAÇÃO DO PROCEDIMENTO

1. A Administração poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta.

2. A revogação será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e formalizada mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

SEÇÃO XVII - DA ANULAÇÃO DO PROCEDIMENTO

1. A Administração, de ofício ou por provocação de terceiros, deverá anular o procedimento quando eivado de vício insanável.

2. A anulação será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e formalizada mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

3. A nulidade do procedimento de licitação não gera obrigação de indenizar pela Administração.

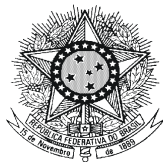
4. A declaração de nulidade de algum ato do procedimento somente resultará na nulidade dos atos que diretamente dependam ou sejam consequência do ato anulado.

5. Quando da declaração de nulidade de algum ato do procedimento, a autoridade competente indicará expressamente os atos a que ela se estende.

6. A nulidade do contrato administrativo opera efeitos retroativamente, impedindo os efeitos jurídicos que o contrato, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.

6.1 A nulidade do contrato não exonera a Administração do dever de indenizar o contratado pelo que este houver executado até a data em que ela for declarada e por outros prejuízos regularmente comprovados, contanto que não lhe seja imputável, promovendo-se a responsabilidade de quem lhe deu causa.

7. Nenhum ato será declarado nulo se do defeito não resultar prejuízo ao interesse público ou aos demais interessados.



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

SEÇÃO XVIII - DO FORO

1. O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Justiça Federal, Seção Judiciária de Mato Grosso, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

SEÇÃO XIX - DISPOSIÇÕES FINAIS

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

2. As normas que disciplinam esta licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança da futura aquisição.

3. É facultada à Comissão de Licitação, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, inclusive com a fixação de prazo de resposta, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do mesmo desde a realização da Sessão Pública.

4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

5. Os prazos somente se iniciam e vencem em dias de expediente na Justiça Federal – Seção Judiciária de Mato Grosso.

SEÇÃO XX - DOS ANEXOS

1. Constituem anexos do presente Edital, dele fazendo parte integrante:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Modelo de declarações diversas.

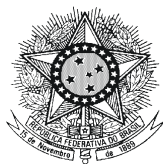
Anexo III – Modelo de declaração independente de proposta.

Anexo IV – Minuta de Contrato.

Cuiabá, 08 de novembro de 2016.

THIAGO DE SOUZA BATISTA

Presidente da Comissão Permanente de Licitação



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

CESSÃO DO ESPAÇO PÚBLICO DESTINADO AO RESTAURANTE/LANCHONETE DA JUSTIÇA FEDERAL/MT

1.0 - DO OBJETO

1.1 – Constitui objeto da presente licitação a cessão onerosa de uso de espaço público de 105,57 m², mediante contrato, destinado à exploração do espaço reservado à cozinha e área de atendimento do restaurante e lanchonete do edifício-sede da Seção Judiciária de Mato Grosso, localizada à Avenida Rubens de Mendonça, nº 4888, CEP: 78050-910, Centro Político Administrativo, Cuiabá/MT. A área total compreende de cozinha, área de atendimento, restaurante e banheiros, com as áreas de 75,92m², 29,65m², 73,04m² e 12,74m², respectivamente, perfazendo uma área total de 191,35m², visando a comercialização de refeições (almoço) no sistema “*selfservice*”, por quilograma e de lanches, observando-se o cardápio básico (ANEXO I), para os magistrados, servidores e público em geral, que freqüenta as dependências desta Seccional.

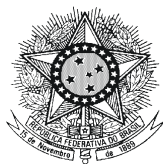
2.0 - DA JUSTIFICATIVA

2.1 – A abertura do devido procedimento licitatório se faz necessária em virtude da expiração do contrato nº 13/2008, celebrado entre a Justiça Federal de 1º Grau em Mato Grosso com a empresa Marisa Aparecida Alves Camargo ME e da reforma realizada no 3º andar do edifício-sede, com a realocação do Setor Administrativo desta Seccional e, conseqüentemente, uma nova readequação do espaço destinado ao restaurante.

2.2 - A Seção Judiciária de Mato Grosso, em Cuiabá, possui um quadro de pessoal composto por aproximadamente 300 (trezentas) pessoas, sendo constituído por juízes federais, servidores ativos e estagiários e prestadores de serviço, com jornadas de trabalho que permitem que a instituição esteja em funcionamento de 9 às 18h, durante 05 (cinco) dias na semana, sendo potenciais consumidores dos serviços do restaurante e da lanchonete; somados a eles, são pretensos usuários do restaurante/lanchonete jurisdicionados, advogados, procuradores, funcionários e clientes da agência bancária da CEF, os quais transitam diariamente nesta Seccional. Convém ressaltar que, com o fornecimento de refeições no próprio local de trabalho, evita-se que o servidor tenha que se deslocar para fazer suas refeições em casa ou em outro local, gerando economia sob vários aspectos para o servidor e colaborando para uma melhor produtividade na prestação do serviço jurisdicional; Considerando os motivos acima descritos e para os fins aos quais se destina, justifica-se a contratação por assegurar o fornecimento de refeições no sistema “*self-service*”, por quilograma (almoço) e de lanches, disponibilizando refeições no próprio local de trabalho para os magistrados e servidores, bem como ao público que freqüenta as dependências desta Seção Judiciária, nos **horários de segunda à sexta-feira, de 09:00 às 18:00h.**

3.0 – DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

3.1. As benfeitorias, tanto necessárias, úteis quanto as voluptuárias ao imóvel deverão ser realizadas pela futura cessionária para adequar o ambiente às necessidades da prestação dos serviços e otimizar as condições funcionais do espaço reservado ao restaurante/lanchonete desta Seccional, ficando os custos de tais benfeitorias às suas expensas, à exceção de problemas estruturais do edifício.



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

3.2. – As benfeitorias informadas pela Cessionária deverão ser executadas dentro de prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data da assinatura do contrato, devendo a forma de execução ser previamente autorizada pela Administração e submetida a sua apreciação quando da entrega das mesmas.

4.0 - DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES E LANCHES

4.1 - As refeições e lanches poderão ser preparados tanto nas dependências da CEDENTE, quanto nas dependências da CESSIONÁRIA. Neste caso, sendo posteriormente transportados para o espaço destinado ao restaurante/lanchonete no edifício-sede da CEDENTE, onde serão mantidas em condições ideais de conservação, inclusive térmicas, para serem consumidos;

4.1.1 - Os alimentos deverão ser transportados, acondicionados e expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições a agentes contaminadores e infecciosos. O transporte dos alimentos, caso a CESSIONÁRIA opte por esta forma de fornecimento, deverá ser efetuado em caixas hermeticamente fechadas que mantenham a temperatura e que não comprometam as características nutricionais dos alimentos;

4.1.2 – No subitem acima previsto, em relação às instalações e à forma de preparação dos alimentos, o fiscal do contrato fará vistorias periódicas às instalações e dependências do restaurante/lanchonete ou, em sendo o caso e quando necessários, às instalações da CESSIONÁRIA;

4.1.3 – Os alimentos preparados pela CESSIONÁRIA só poderão ser transportados pelo elevador de serviço do edifício desta Seção Judiciária até o horário limite de 10hs;

4.2 – Quando do preparo dos alimentos, caso ocorram em instalações próprias da CESSIONÁRIA ou no espaço do restaurante/lanchonete, esta deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízos de outras exigidas pelas normas que regulem estas atividades;

4.3 – A CESSIONÁRIA deve primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção do refeitório, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estarem rigorosamente limpos e arrumados. Para tanto, a CESSIONÁRIA deverá utilizar produtos biodegradáveis, assim como manter as mesas, vidraças, portas, janelas e piso dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene;

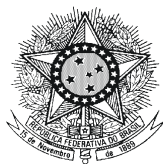
4.3.1 – A limpeza completa da área do restaurante/lanchonete abrange a conservação do espaço destinado ao restaurante/lanchonete, como também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, e será dividida nas seguintes etapas:

a) limpeza diária envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas do refeitório, banheiros, atendimento e cozinha, bem como limpeza das mesas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;

b) limpeza semanal envolvendo lavagem geral de toda a área, envolvendo todo o piso, limpeza das portas, janelas, persianas, materiais de cozinha, fogões, geladeiras, fornos, freezers, exaustores, etc, com desinfecção;

4.4 – O lixo e dejetos deverão ser acondicionados, diariamente, em sacos plásticos resistentes e fechados em local separado da cozinha ou da despensa e depositados em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para as áreas onde exista coleta pública diária;

4.5 – A empresa vencedora deverá manter o restaurante/lanchonete em funcionamento no horário estabelecido no item 2.2, como também deverá cumprir **o horário inicial de 11h às 14h para o funcionamento do restaurante, e do período compreendido entre as 09 às 18h, para o**



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

funcionamento da lanchonete, ambos de segunda à sexta-feira, podendo a Administração, a qualquer tempo e mediante ofício, alterar os respectivos horários e condições;

4.6 – A CESSIONÁRIA deverá servir as refeições e lanches em pratos de louça e talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, ensacados ou guardados em local limpo e fechado, e também deverá ter disponíveis, além dos utensílios já citados, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços de lanchonete;

4.7 – As opções do cardápio do restaurante e da lanchonete deverão ser servidas em forma de rodízio diário, de maneira que todas as opções existentes no cardápio básico, constantes no ANEXO I, sejam oferecidas ao longo de um período de, no máximo, 30 (trinta) dias;

4.8 – A CESSIONÁRIA deve retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior, assim como **não deve ocorrer reaproveitamento do óleo** anteriormente utilizado;

4.9 – Os alimentos deverão permanecer cobertos todo o tempo, evitando a sua contaminação pelo ar. As refeições somente poderão permanecer sem as tampas metálicas das mesas de servir (balcões térmicos de distribuição de alimentos) do *self-service* nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento;

4.10 – Os balcões térmicos de distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc;

4.11 – Os serviços, objeto deste termo, serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CEDENTE;

4.12 – Para fins de controle, a CESSIONÁRIA emitirá uma comanda padronizada que será entregue ao usuário após a pesagem da refeição ou aquisição do produto e será paga na saída do restaurante/lanchonete;

4.13 – Os profissionais que manipulam diretamente com os alimentos devem estar devidamente fardados, aseados, com uniformes limpos, em boas condições de saúde, e usando gorros, toucas ou redes de proteção de cabelos, luvas e, se necessário, máscaras;

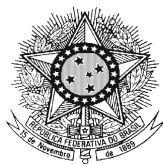
4.14 – Qualquer profissional da CESSIONÁRIA que tenha contraído ou suspeite ter contraído doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia deverá ser dispensado até o devido restabelecimento, devendo a CESSIONÁRIA evitar profissionais com tais enfermidades nos locais onde se manipulam alimentos ou em funções em que haja possibilidade de contaminar direta ou indiretamente os alimentos com microrganismos patogênicos.

4.15 – A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar a opção de cartão (crédito/débito) como forma de pagamento ao cliente que desfrutar dos serviços oferecidos.

4.16 – A CESSIONÁRIA deverá providenciar o fornecimento de mesas e cadeiras, na quantidade suficiente para atender a demanda, cuja composição e “design” serão previamente submetidos à Administração, designada para supervisionar a execução do Contrato para aprovação, a qual levará em conta a arquitetura e demais mobiliários do prédio.

5.0 - DO RESSARCIMENTO DE DESPESAS COM ÁGUA, ESGOTO E ENERGIA ELÉTRICA

5.1 – Para arcar com as despesas decorrentes dos gastos mensais com energia elétrica e água/esgoto do prédio, a CESSIONÁRIA ressarcirá mensalmente conforme registro constante do medidor.



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

5.2 – Os ressarcimentos referentes ao consumo de **água e energia elétrica** deverão ser realizados até o 10º (décimo) dia útil subsequente à data de recebimento de notificação da SJMT quanto ao valor devido. O pagamento deverá ser feito através de GRU – Guia de Recolhimento da União.

6.0 - DO CARDÁPIO

6.1 – O cardápio básico sugerido do restaurante e da lanchonete encontra-se especificado no item 6.2 e no ANEXO I deste termo de referência, devendo este servir de referência para os pratos a serem oferecidos no sistema de revezamento, de forma que todo o cardápio possa ser servido durante um período de 30 (trinta) dias;

6.2 – A CESSIONÁRIA deverá providenciar cardápio semanal com as refeições oferecidas na semana a ser afixado em local visível dentro do restaurante/lanchonete, entregá-lo na semana anterior à fiscalização do contrato para ser divulgado em meio eletrônico aos servidores, identificar nas bordas das cubas dos carros térmicos a denominação dos pratos servidos no *self-service* e oferecer cardápios de mesa para os lanches servidos, com os respectivos preços;

6.3 - O cardápio básico, dentre os itens especificados, poderá ser modificado em qualquer época mediante acordo prévio, por escrito, entre a Administração e a empresa contratada para executar o serviço;

6.4 - Durante a execução do contrato, com a prévia anuência da Administração, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparados novos pratos, a fim de diversificar os lanches e refeições;

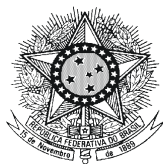
6.5 - O preparo das refeições deverá ser de responsabilidade de profissional de nível superior - nutricionista, qualificado para o desempenho das atividades pertinentes ao objeto, que poderá prestar serviço à CESSIONÁRIA ou ser contratado pela mesma, o qual deverá assinar o cardápio que ficará exposto, em local visível, a ser especificado pelo fiscal do contrato, no restaurante/lanchonete;

6.5.1. Composição básica sugerida para os cardápios de lanche e refeição.

a) Lanche

Sugestão de itens a serem disponibilizados:

PRODUTO	VARIAÇÃO
Bolo simples	Sem recheio e/ou cobertura
Bolos confeitados/tortas	Com recheio e/ou cobertura
Salgados assados	
Salgados fritos	
Pão de queijo	
Sanduíches quentes	
Sanduíches frios de pão integral e recheios leves	
Salada de frutas	
Suco de laranja	
Suco de fruta (polpa congelada)	Com água
Suco de fruta (polpa congelada)	Com suco de laranja ou leite
Vitamina de frutas com leite integral/desnatado	
Leite puro – integral/desnatado	
Leite puro – (integral/desnatado) com	



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

café	
Leite (integral/desnatado) com chocolate/achocolatado	
Chás/cafés	Vários sabores
Suco em Caixa	Vários sabores
Suco em lata	Vários sabores
Refrigerante em lata	Vários sabores

A Concessionária deve oferecer, diariamente, no mínimo:

- 4 (quatro) tipos de salgados sendo pelo menos 2 (dois) assados;
- 2 (duas) opções de suco de frutas;
- 3 (três) opções de refrigerantes (sendo uma opção light, diet ou zero);
- 1 (uma) opção de sanduíche;
- 1 (um) tipo de bolo.

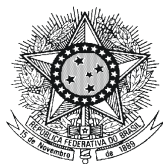
As opções dos lanches (salgados, bolos e sanduiches) devem ser variadas durante a semana.

b) Refeição

Deverão ser disponibilizadas, diariamente, no mínimo, 2 (duas) combinações de pratos prontos, intitulados neste Termo de Referência como combinação A e B, conforme descrito abaixo:

- Combinação A: 1 (uma) porção de salada, 2 (dois) acompanhamentos quentes, 1 (um) prato principal proteico, 1 (uma) guarnição;
- Combinação B: 1 (uma) porção de salada, 1 (uma) porção de massa/risoto, 1 (um) prato principal proteico, 1 (uma) guarnição.

ITEM	SUGESTÃO DA COMPOSIÇÃO
Saladas – pelo menos 2 tipos	Alface, agrião, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve-flor, chicória, palmito, pepino, rúcula, tomate, vagem, etc.
Acompanhamentos quentes	Arroz branco, arroz integral, feijão, lentilha, grão de bico, etc.
Pratos principais protéicos	Carne vermelha bovina, grelhada, milanesa, iscas, strogonoff, acebolada, molho madeira, almôndega, etc.
	Peixe (pacu, tambacú, pintado etc.): grelhado, frito, milanesa, assado, etc.
	Frango: assado, frito, ensopado, iscas, grelhado, strogonoff, etc.
	Carne de porco
Massas/risottos	Lasanha, espaguete, ravióli, canelone, penne, nhoque, macarrão, entre outros.
	Sugestão de molhos: bolonhesa, quatro queijos, pesto, carbonara, sugo, funghi, bechamel, entre outros.
Guarnições	1 (uma) opção de vegetal cozido ou refogado: couve, espinafre, escarola, quiabo, cenoura, brócolis, etc.
	Batata frita, purê de batata, bolinho de batata, purê de mandioquinha, batata recheada, quibebe de abóbora, creme de espinafre, berinjela à milanesa, polenta recheada, farofa, tabule, couve-flor recheada, suflês (demais à base de farinha,



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

tubérculos e frituras).

6.6 – A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários açúcar, adoçante, *catchup*, mostarda, pimenta, maionese, etc, que deverão ser industrializados e conservados de forma adequada; bem como açucareiros, galheteiros com azeite, shoyo, molho inglês, paliteiros e porta-guardanapos;

6.7 – Além dos sucos industrializados, deverão ser fornecidos sucos feitos com polpa de frutas ou com frutas *in natura*, em variedades, contemplando a diversidade de sabores existentes no mercado.

7.0 - DOS PROFISSIONAIS EMPREGADOS DA CONTRATADA

7.1 – Para execução eficiente dos serviços a empresa contratada deverá utilizar, no mínimo, os seguintes profissionais, ressalvado o disposto no item 4.1:

- a) 01 (um) chefe de cozinha;
- b) 01 (um) auxiliar de cozinha;
- c) 01 (um) servente/auxiliar de cozinha;
- d) 01 (um) auxiliar para lanchonete;
- e) 01 (um) balconista;
- f) 01 (um) nutricionista;

7.2 – Não há obrigatoriedade da permanência do nutricionista nas dependências do restaurante/lanchonete, contudo, são suas as atribuições básicas de implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo e comercialização dos alimentos;

7.3 - O nutricionista deverá implantar um programa que:

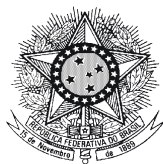
- a) identifique as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos humanos que deverão proceder com relação à segurança alimentar e ao controle de desperdícios;
- b) propor correções, se necessário, na estrutura física do restaurante para evitar contrafluxos e permitir o controle da contaminação ambiental;
- c) definir normas para a compra e conservação das matérias primas e;
- d) definir como ocorrerão as funções de higiene e desinfecção de instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos.

7.4 – O nutricionista deverá sugerir modificações no cardápio em qualquer época, assinar o cardápio que será de sua responsabilidade, bem como, confeccionar, expor e divulgar o cardápio semanal, enviando uma cópia para o fiscal do contrato no dia útil anterior à execução do cardápio semanal, que divulgará o mesmo através de veículo eletrônico de comunicação interna da Justiça Federal de 1º Grau/MT;

7.5 – Os empregados da empresa vencedora, quando em serviço, deverão manter-se sempre aseados, fardados e portando crachá de identificação com foto recente;

7.6 – A empresa vencedora deverá fornecer até a data de início da prestação dos serviços, a lista de seus empregados e respectivos contratos de trabalho (carteira de trabalho), bem como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados e aquisição de novos empregados. Entenda-se por empregado da empresa vencedora todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste termo de referência;

7.7 – A empresa vencedora é responsável por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos no desempenho dos serviços objeto do contrato, ficando, a CEDENTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

7.8 – A futura contratada deverá apresentar até a data de início da prestação dos serviços, atestado de saúde, na forma legal, dos empregados, ainda que em fase probatória, designados para serviços nas dependências do restaurante/lanchonete, a fim de assegurar a não manipulação de alimentos por portadores de doenças infecciosas e/ou parasitárias.

7.9 – A empresa vencedora da licitação, quando da assinatura do termo do contrato, deverá apresentar comprovante de vínculo entre a empresa e o nutricionista, sendo este profissional responsável pela qualidade da alimentação fornecida;

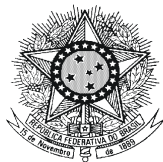
7.9.1 – A comprovação do vínculo acima dar-se-à pela apresentação de documentos que o comprovem, através de registro em ficha ou livro de empregado, devidamente autenticado pela Delegacia Regional do Trabalho, ou a carteira de trabalho, no caso de vínculo empregatício, ou ainda, contrato de prestação de serviço, por prazo indeterminado ou por prazo vinculado à vigência do contrato com a Administração, devidamente registrado na entidade profissional competente, no caso de vínculo de natureza civil. No caso de vínculo societário, a comprovação deverá ser feita através de documento autenticado pela junta comercial do Estado da sede do licitante.

8.0 - DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

8.1 - Relação básica sugestiva de equipamentos e utensílios à formação da estrutura funcional do restaurante/lanchonete, de propriedade da cessionária:

- a) armário para armazenar mantimentos;
- b) armário aberto com prateleiras;
- c) mesa de computador c/ cadeira de rodízio;
- d) módulo de prateleiras abertas com rodízio;
- e) armário;
- f) geladeira com porta de vidro;
- g) bancada;
- h) fogão industrial 06 (seis) bocas;
- i) chapa industrial;
- j) fritadeira industrial;
- k) coifa industrial;
- l) lixeira em inox
- m) utensílios de cozinha (panelas, porta-guardanapos, paliteiros, saleiros, bisnagas para molhos);
- n) pratos de louça;
- o) talheres de aço inoxidável;
- p) descartáveis (talheres, copos e pratos);
- q) guichê de atendimento/pesagem de refeições;
- r) freezer de bebidas;
- s) buffet self-service;
- t) mesa de apoio p/ Buffet;
- u) mesas p/ público (04 ou 06 cadeiras);
- v) banco p/ almofadas.

8.2 – Será responsabilidade da CESSIONÁRIA a aquisição de outros equipamentos necessários à boa prestação dos serviços, ainda que não estejam sugeridos no subitem 8.1.



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

8.3 - Os pratos de louça, os copos de vidro, talheres totalmente (inclusive cabos) de aço inoxidável e utensílios de cozinha deverão existir em quantidade suficiente para atender a demanda dos clientes do estabelecimento;

8.4 - A Justiça Federal fornecerá os seguintes materiais, que deverão ser devidamente utilizados pela empresa contratada:

- a) 06 (três) unidades climatizadoras de ar tipo split - 24.000 btus;
- b) 02 (duas) unidades climatizadoras de ar tipo split – 18.000 btus;
- c) 02 (dois) exaustores industriais instalados (com rede elétrica e acionamento);
- d) 03 (três) bacias sanitárias convencionais;
- e) 01 (uma) bancada em mármore com 2 (dois) lavatórios;
- f) 01 (um) espelho cristal com moldura em alumínio;
- g) 02 (duas) pias em aço inox com 2 (duas) cubas e 2 (duas) torneiras;
- h) 01 (uma) pia em aço inox com 1 (uma) cuba.

8.5 – A CESSIONÁRIA deverá realizar a manutenção preventiva e corretiva dos aparelhos de ar condicionado acima descritos, destinado a prevenir a ocorrência de quebras e defeitos dos equipamentos, conservando-os em perfeito estado de uso, de acordo com os manuais dos fabricantes e normas técnicas específicas para os equipamentos.

8.6. – A CESSIONÁRIA será responsável pela troca e/ou substituições de lâmpadas/reatores.

8.6 - As instalações, reformas e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos, a exemplo de sistemas de exaustão, elétrico, hidráulico e de gás, bem como do layout existente, mediante anuência prévia da CEDENTE, serão de responsabilidade da firma vencedora, sem quaisquer ônus para a contratante, ficando o seu acompanhamento a cargo da Administração;

8.7 - A Justiça Federal fornecerá um ramal telefônico para uso interno na instituição, facultando à empresa contratada, desde que não gere quaisquer ônus à contratante, a instalação de uma linha privativa;

9.0 - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

9.1 - A **CEDENTE** obriga-se a:

9.1.1 - Observar para que durante a vigência contratual sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para contratação, bem como sua compatibilidade com as obrigações assumidas;

9.1.2 - Através do fiscal, supervisionar e solicitar, quando necessário, técnicos especializados para fornecer pareceres, com ônus para a CESSIONÁRIA, sobre as condições de manipulação, higiene, qualidade do material e dos gêneros alimentícios utilizados nas refeições e lanches fornecidos pela CESSIONÁRIA;

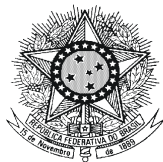
9.1.3 – Acompanhar e fiscalizar a perfeita execução do contrato;

9.1.4 - Permitir o livre acesso dos empregados da CESSIONÁRIA ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta da CEDENTE;

9.1.5 - Alterar, a qualquer tempo, mediante ofício à CESSIONÁRIA, o horário de funcionamento do restaurante/lanchonete;

9.1.6 – Aplicar as penalidades administrativas, em caso de descumprimento, pela CESSIONÁRIA, da relação constante da tabela de infrações no item 14.0 deste termo de referência;

9.1.7 – Exigir, mensalmente, que a CESSIONÁRIA comprove através de cópias das guias de depósito a regularidade de situação para com o recolhimento do INSS e FGTS, bem assim dos comprovantes de



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

entrega dos vales-transportes e dos contracheques de seus empregados; apresentando, ainda, anualmente, cópia de exames de saúde e da CTPS dos funcionários da empresa CESSIONÁRIA;

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

9.1.9 – Solicitar alterações no cardápio proposto, visando melhor prestação dos serviços;

9.1.10 – Aplicar as penalidades administrativas, em caso de descumprimento, pela CESSIONÁRIA, de cláusulas contratuais.

9.2 - A **CESSIONÁRIA** obriga-se a:

9.2.1 - Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.2.2 - Permitir, sempre que solicitado, o acesso ao fiscal do contrato ou de servidores credenciados pelo Núcleo de Administração da CEDENTE às instalações onde são preparadas as refeições, bem como, se for o caso, aos trabalhos de transporte dos alimentos, para que possam ser aferidas a qualidade e higiene das refeições servidas;

9.2.3 - Manter quadro de pessoal suficiente para atendimento dos serviços nos dias úteis, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão de emprego e outros análogos;

9.2.4 - Reparar ou indenizar, a juízo e dentro do prazo estipulado pela CEDENTE, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens da CEDENTE pelo pessoal encarregado da execução dos serviços;

9.2.5 – Responder por danos materiais ou físicos causados por seus empregados, culposa ou dolosamente, quando em serviço, nas áreas cobertas por esta concessão, aos servidores da CEDENTE;

9.2.6 - Identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CEDENTE;

9.2.7 - Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela CEDENTE;

9.2.8 - Retirar qualquer tipo de entulho/lixo das dependências do restaurante/lanchonete em horário e por meio a ser determinado pela Administração da CEDENTE;

9.2.9 - Responsabilizar-se pela guarda e segurança de todos os bens, pertences, víveres e alimentos disponíveis nas dependências do restaurante/lanchonete;

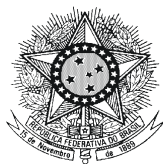
9.2.10 - Cumprir todas as exigências determinadas por Órgãos/Entidades Fiscalizadoras da Saúde Pública no tocante aos serviços desenvolvidos;

9.2.11 - Observar que a instalação e utilização de todo e qualquer equipamento, estranho ao ambiente de trabalho, deverá ser informada e autorizada ao fiscal do contrato;

9.2.12 - Responsabilizar-se pela aquisição e pagamento do gás necessário para a elaboração dos alimentos a serem servidos;

9.2.13 - Realizar as benfeitorias que julgue necessárias, com anuência da Administração, ao bom funcionamento das instalações, não lhe cabendo, neste caso, qualquer tipo de indenização, mediante anuência da CEDENTE;

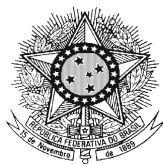
9.2.14 - Encaminhar previamente à CEDENTE a relação dos nomes de todas as pessoas que vierem a lhe prestar serviços, inclusive em caráter eventual, fazendo-as cumprir as normas contidas no edital da licitação;



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

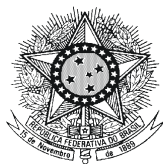
- 9.2.15 - Responsabilizar-se por quaisquer ônus que recaírem ou vierem a recair sobre a área e os serviços nela explorados, inclusive tributos e contribuições federais, estaduais e municipais, bem como encargos sociais e trabalhistas de seus empregados;
- 9.2.16 - Observar o horário para transporte e recebimento de quaisquer materiais/equipamentos, bem como o de funcionamento das instalações, de acordo com o estabelecido pela Administração;
- 9.2.17 - Afastar, de imediato, qualquer pessoa que lhe seja vinculada, por haver praticado ato inadequado, bem como que tenha descumprido normas e instruções determinadas pela CEDENTE;
- 9.2.18 - Desocupar, de imediato, a área cedida, restituindo-a em perfeitas condições de uso, quando findo o prazo da cessão ou quando revogado o contrato;
- 9.2.18.1 – A devolução dos materiais da CEDENTE, disponibilizados para execução dos serviços, deverá dar-se mediante verificação, por meio do fiscal do contrato, das condições de conservação, sendo obrigação da CESSIONÁRIA, durante a execução do contrato efetuar as manutenções preventivas e/ou corretivas necessárias, bem como prezar pela boa conservação;
- 9.2.19 - Arcar com todos os custos necessários à reparação dos danos causados, quando constatada sua responsabilidade;
- 9.2.20 - Comunicar imediatamente qualquer alteração em seu contrato social, estatuto social ou domicílio comercial;
- 9.2.21 - Encerrar imediatamente qualquer atividade que venha a ser proibida por órgão competente;
- 9.2.22 - Prestar eficiente padrão de serviços aos usuários e se aparelhar adequadamente ao exercício de sua atividade;
- 9.2.23 – Não transferir, no todo nem em parte, a exploração da área cedida;
- 9.2.24 - Responder por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas os seus empregados, ou por acidentes causados por eles a terceiros, no horário de trabalho, bem como por danos provocados por seus prepostos aos bens da Justiça Federal de 1º Grau no Mato Grosso ou de terceiros durante as atividades;
- 9.2.25 - Assegurar que a utilização da área cedida estará sujeita a mais ampla e irrestrita fiscalização a qualquer momento pelo fiscal do contrato;
- 9.2.26 – Iniciar a prestação dos serviços objeto deste instrumento a partir do recebimento da Ordem de Execução dos Serviços;
- 9.2.27 - Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como impostos, taxas, transporte, salário, alimentação, diárias, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações cíveis e quaisquer outras que forem devidas aos empregados da empresa CESSIONÁRIA no desempenho das suas atividades, ficando, ainda, a Justiça Federal de 1º Grau em Mato Grosso isenta de qualquer vínculo com os mesmos;
- 9.2.28 – Entregar, mensalmente, a CEDENTE cópia dos comprovantes de recolhimento do INSS e do FGTS, entrega dos vales-transportes, bem como dos contracheques de seus empregados, de modo a resguardar os direitos trabalhistas destes e a possível responsabilização subsidiária da União, na forma do Enunciado nº. 331 do Egrégio Tribunal Superior do Trabalho;
- 9.2.29 – A empresa vencedora deverá apresentar à CEDENTE, quando solicitado, informações sobre a quantidade média diária e/ou mensal de refeições/lanches vendidos;
- 9.2.30 – A futura CESSIONÁRIA deverá manter as instalações e equipamentos, até o final do último dia de prazo da cessão da área, em perfeitas condições de conservação e uso;



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

- 9.2.31 – A licitante vencedora deverá obrigar-se para que não faltem, durante o horário de atendimento, quaisquer dos itens constantes no cardápio mínimo do ANEXO I, respeitado o cardápio diário de refeições (almoço e lanche), bem como pessoal suficiente para o atendimento;
- 9.2.32 – Conservar em temperaturas de que não possam resultar riscos para saúde as matérias-primas, os ingredientes e os produtos intermédios e acabados susceptíveis de permitir o crescimento de microorganismos patogênicos ou a formação de toxinas;
- 9.2.33 – É permitida a oferta e propagandas de lanches e refeições, nos setores da CEDENTE, devendo toda a publicidade ser aprovada previamente pela Administração;
- 9.2.34 - Apresentar, sem qualquer ônus para a CEDENTE, no prazo máximo de **60 (sessenta) dias**, contados a partir do início da execução dos serviços, Alvará de Licença de Localização e Funcionamento, e Licença Sanitária para Funcionamento, sem prejuízo da apresentação de outras licenças exigidas por lei;
- 9.2.34.1 – Responsabilizar-se pelo pagamento de taxas ou multas advindas do funcionamento do restaurante/lanchonete;
- 9.2.35 – Manter seus funcionários sujeitos às normas disciplinares da CEDENTE, porém, sem qualquer vínculo empregatício com este órgão;
- 9.2.36 – Indicar à CEDENTE, quando da assinatura do contrato, o nome de seu representante, preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las a unidade incumbida da fiscalização do termo contratual;
- 9.2.36.1 – O indicado na forma do subitem 9.2.36 também terá como tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, zelar pela disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos;
- 9.2.37 – Não impedir que a Seção de Serviços Gerais da CEDENTE intervenha em situações especiais de utilização de espaço do restaurante/lanchonete;
- 9.2.38 – Não se opor à realização de eventos no espaço do restaurante/lanchonete, quando forem apoiados ou realizados pela Administração, situação em que haverá comunicação prévia;
- 9.2.38.1 – Será objeto de compensação o consumo de energia elétrica pela cedente durante o uso do espaço destinado ao restaurante na hipótese acima.
- 9.2.39 – Assumir, plenamente, todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas à prestação dos serviços, originariamente, ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
- 9.2.40 – Assumir, com exclusividade, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto do contrato a ser firmado;
- 9.2.41 – Efetuar o controle de saúde de seus funcionários, viabilizando exames periódicos exigidos pela legislação específica, a fim de que não manipulem alimentos as pessoas portadoras de doenças infecciosas ou parasitárias;
- 9.2.42 – Fornecer, tão logo sejam iniciadas as atividades, relação da equipe técnica que ficará diretamente envolvida na execução dos serviços propostos, inclusive do Nutricionista Responsável Técnico vinculado à CESSIONÁRIA, que dará respaldo técnico aos cardápios servidos e ao preparo dos alimentos;
- 9.2.42.1 – A relação nominal dos empregados, a ser submetida ao fiscal do contrato, em atividade nas dependências do local de apresentação de serviços, deverá mencionar endereços, funções e horários de trabalho, comunicando regularmente qualquer alteração;



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

9.2.43 – Facilitar as fiscalizações de órgãos de vigilância sanitária, certificando ao fiscal do contrato o resultado das inspeções;

9.2.43.1 – Cumprir as exigências dos órgãos relacionados no subitem 9.2.34, sendo responsável pelo fornecimento de quaisquer exigências, inclusive material;

9.2.44 – Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações, a fim de que as mesmas permaneçam em perfeito estado de conservação e funcionamento, arcando, inclusive, com as despesas de substituições de lâmpadas e todos os dispositivos das instalações elétricas e hidráulicas;

9.2.45 – Providenciar, em intervalos de três meses, a dedetização e desratização das áreas dos serviços, de acordo com as normas fixadas pelo órgão local competente, por meio de profissional(is) ou empresa(s) qualificada(s), encaminhando, de forma imediata, comprovante de realização dos serviços ao fiscal do contrato;

9.2.45.1 – Caso a necessidade de dedetização e desratização surja em período inferior ao fixado no subitem 9.2.45, a CESSIONÁRIA fica obrigada a realizá-la, sempre em acordo com as normas que regulam este tipo de higienização;

9.2.45.2 – A verificação, pela CEDENTE, da existência de ratos, baratas ou quaisquer outros vetores e/ou pragas que comprometam a qualidade dos alimentos fornecidos pela CESSIONÁRIA, a sujeitará às penalidades previstas no instrumento contratual;

9.2.46 – Arcar com os custos de análises microbiológicas em amostras coletadas pelo fiscal do contrato, no restaurante/lanchonete, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto fornecido;

9.2.47 – Providenciar a imediata correção de eventuais imperfeições na execução dos serviços, quando apontadas pelo fiscal do contrato;

9.2.48 – Utilizar produtos adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com ato poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, para se obter higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;

9.2.49 – Requerer à Administração autorização para realizar quaisquer benfeitorias e/ou alteração no imóvel;

9.2.50 – Solicitar autorização do fiscal do contrato, para retirada, das dependências do restaurante/lanchonete, de qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade da CEDENTE;

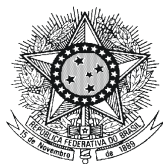
9.2.51 – Comunicar, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar esclarecimentos julgados necessários junto ao fiscal do contrato;

9.2.52 – Sempre que houver substituição de funcionário, deverá informar, por escrito, ao fiscal do contrato, os dados do funcionário substituído e de seu substituto;

9.2.53 – Sempre que ocorrer desligamento de funcionário, durante a execução do contrato, a CESSIONÁRIA deverá efetuar a prova de quitação das verbas rescisórias, da baixa na CTPS, do recolhimento devido de INSS e FGTS, bem como qualquer outra que se faça necessária à comprovação da regularidade da rescisão do contrato de trabalho;

9.2.54 – Não assumir, de maneira alguma, a exploração de qualquer outra atividade, estranha ao objeto do contrato, embora a ele similar, nas instalações da CEDENTE;

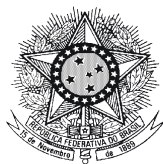
9.2.55 – Responsabilizar-se, bem como manter a boa qualidade dos 'carros' térmicos e dos distribuidores ou estufas de alimentos no balcão;



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

- 9.2.56 – Não se opor às análises técnicas das instalações elétricas e hidráulicas, a serem efetuadas por servidores da CEDENTE;
- 9.2.57 – Não utilizar utensílios de madeira na preparação dos alimentos, tais como: colheres, tábuas, etc.
- 9.2.58 – Manter os preços dos itens da bomboniere (chocolates, balas, chicletes, docinhos, iogurtes etc) e outros itens que não estejam especificados na proposta em consonância com os preços praticados pelo mercado, sendo facultado à Administração intervir, em caso de verificação de cobrança de preços abusivos;
- 9.2.59 – Não cobrar preços maiores do que os fixados por ocasião da licitação ou reajuste contratual, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos estabelecidos;
- 9.2.60 – Não reutilizar gêneros preparados e não servidos em dia subsequente ao do preparo;
- 9.2.61 – Não cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços;
- 9.2.62 – Não utilizar as dependências da CEDENTE para fins diversos dos previstos neste termo;
- 9.2.63 – Não servir alimento contaminado ou deteriorado;
- 9.2.64 – Substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios ao consumo;
- 9.2.65 – Remover do local de preparação e conservação (geladeiras, freezers) os alimentos preparados e não servidos;
- 9.2.66 - Prestar manutenção, sempre mediante prévia comunicação, aos equipamentos pertencentes à CEDENTE, ou substituição, caso sejam de propriedade da CESSIONÁRIA, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contada da detecção do defeito, e comunicar ao fiscal do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, para conjuntamente serem encaminhadas as providências necessárias;
- 9.2.67 - Manter documentação legal de funcionamento atualizada;
- 9.2.68 - Cumprir horário de funcionamento previsto no termo contratual;
- 9.2.69 - Cumprir determinação formal ou instrução complementar da Justiça Federal de 1º Grau em Mato Grosso;
- 9.2.70 – Cumprir cardápio mínimo fixado neste termo;
- 9.2.71 - Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de gestão e fiscalização do contrato;
- 9.2.72 – Não permitir a presença de empregado sem uniforme, mal apresentado ou descalço;
- 9.2.73 – Não permitir a presença de empregado com exames de avaliação de saúde realizados a mais de 12 (doze) meses;
- 9.2.74 - Realizar o pagamento de seus empregados até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, nos termos dos arts. 459 e 465 ambos da CLT, ou legislação posterior;
- 9.2.75 - Fornecer, até 10 (dez) dias após cada período aquisitivo, a escala de férias dos seus empregados;
- 9.2.76 - Efetuar o pagamento da remuneração de férias dos empregados até 02 (dois) dias antes do gozo desta, nos termos da legislação vigente;
- 9.2.77 - É vedado à empresa contratada disponibilizar no recinto a ser cedido qualquer forma de publicidade, salvo se vinculada aos produtos permitidos de serem comercializados no restaurante/lancheonete, bem assim com a anuência da CEDENTE;
- 9.2.78 - Não será permitida a venda, ingestão ou exposição de bebidas alcoólicas no restaurante/lancheonete e cigarros;



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

9.2.79 – Manter, durante toda a vigência do contrato, as instalações do restaurante/lanchonete em perfeitas condições de higiene, por meio, dentre outros, do cumprimento dos seguintes requisitos:

9.2.79.1 – Limpeza e desinfecção adequadas;

9.2.79.2 – Prevenção da acumulação de sujeira;

9.2.79.3 – Impedimento de contato de gêneros alimentícios com materiais tóxicos, ainda que no armazenamento ou preparo;

9.2.79.4 – Evitar a queda de partículas nos alimentos, bem assim a ocorrência de condensação e formação de bolores indesejáveis na superfície;

9.2.79.5 – Prevenção da contaminação cruzada durante as diversas operações de manuseio dos gêneros alimentícios, dos materiais, dos equipamentos, dos ingredientes e matérias-primas, da água, dos sistemas de ventilação, do pessoal e de fontes externas de contaminação;

9.2.79.6 – Atentar para que o processamento e armazenagem dos produtos ocorram em condições de temperatura adequadas;

9.2.79.7 – Cuidar para que as superfícies em contato com os gêneros alimentícios (sejam para simples preparo ou para corte), incluindo as dos equipamentos, sejam construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos;

9.2.79.8 – Manter os pavimentos, paredes e portas em boas condições de higiene, os quais devem ser frequentemente lavados ou, sempre que necessário, para assegurar a segurança e salubridade dos gêneros alimentícios, desinfetados;

10.0 - DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO

10.1 - A CEDENTE poderá realizar, periodicamente, pesquisa de satisfação com o objetivo de avaliar a qualidade do serviço prestado pela empresa vencedora, em que cada item será avaliado como ótimo, bom, regular, ruim e péssimo;

10.2 - A pesquisa de satisfação deverá entrevistar apenas os magistrados e servidores da CEDENTE que utilizem os serviços do restaurante/lanchonete;

10.3 – A primeira pesquisa poderá ocorrer após 03 (três) meses contados da data do início de funcionamento do restaurante/lanchonete;

10.4 – A pesquisa de satisfação deverá avaliar os seguintes aspectos:

a) qualidade das refeições;

b) qualidade dos lanches;

c) qualidade das frutas;

d) qualidade dos sucos;

e) variedade do cardápio;

f) presteza no atendimento;

g) limpeza do ambiente;

h) agilidade na entrega de pedidos feitos pelo telefone, quando se tratar de servidores da CEDENTE;

i) preço, em relação à qualidade dos produtos e serviços oferecidos;

j) nível geral de satisfação;

k) outros aspectos necessários;

10.5 – Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento);



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

10.6 – A pesquisa de satisfação será considerada satisfatória quando todos os itens forem satisfatórios, isto é, obtiverem somatório de ótimo, bom e metade de regular acima de 50% (cinquenta por cento);

10.7 – Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a Administração deverá:

a) indicar à empresa CESSIONÁRIA os itens insatisfatórios;

b) solicitar a imediata melhoria dos itens em questão;

10.8 – Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado satisfatório, a empresa CESSIONÁRIA continuará com a cessão até a realização de uma nova pesquisa ou o fim da vigência do contrato;

10.9 – Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

a) em até 02 (dois) itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter a imediata resolução dos problemas apresentados;

b) de 03 (três) a 05 (cinco) itens, a administração aplicará advertência à empresa CESSIONÁRIA;

c) de 06 (seis) a 07 (sete) itens, a administração poderá aplicar multa de GRAU 4, conforme item 14.0 deste instrumento;

d) de 08 (oito) a 10 (dez) itens, a administração poderá aplicar multa de GRAU 5, conforme item 14.0 deste instrumento, podendo rescindir o contrato;

10.10 – Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, em período inferior a 12 (doze) meses, com resultado insatisfatório:

a) até 02 (dois) itens a administração aplicará advertência à empresa CESSIONÁRIA;

b) de 03 (três) a 05 (cinco) itens, a administração poderá aplicar multa de GRAU 4, conforme item 14.0 deste instrumento;

c) de 06 (seis) a 10 (dez) itens, a administração poderá aplicar multa de GRAU 5, conforme item 14.0 deste instrumento, podendo rescindir o contrato;

10.11 – Após a aplicação de 02 (duas) advertências em um período inferior a 12 (doze) meses a Administração poderá aplicar multa de GRAU 5, conforme item 14.0 deste instrumento;

10.12 – Após a aplicação de 02 (duas) multas em um período inferior a 12 (doze) meses a Administração poderá rescindir o contrato;

10.13 – Caso o contrato seja rescindido com base nas hipóteses elencadas neste item a empresa CESSIONÁRIA não poderá contratar com a Administração pelo período mínimo de 12 (doze) meses;

11.0 – DO REAJUSTAMENTO DOS VALORES DOS ALIMENTOS

11.1 – Os valores dos alimentos, constantes do Anexo I-B, poderão ser reajustados, anualmente, para mais ou menos, tendo como base o INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), aferido pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), ou o índice que venha a substituí-lo, com base na seguinte fórmula, prevista no art. 5º do Decreto nº 1.054, de 07.02.94, alterado pelo Decreto nº 1.110, de 13.04.94:

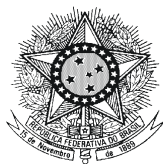
$R = V \frac{(I - I_0)}{I_0}$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor do alimento a ser reajustado;

I = índice relativo à data do reajuste.

I_0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta da licitação.



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

11.2 - O reajustamento dos preços, que deverá ser anual, somente será efetuado mediante solicitação expressa da CESSIONÁRIA;

11.3 - A ausência de solicitação da CESSIONÁRIA quanto à apresentação de sua solicitação por escrito, requerendo o reajuste de preços, não será aceito como justificativa para pedido de reajustamento retroativo à data a que legalmente faria jus, se não o pleitear até o término do mês em que se completa o período mínimo de 01 (um) ano da data limite para apresentação da proposta ou da data do último reajuste, arcando a CESSIONÁRIA, assim, com o prejuízo causado por sua própria inércia. Considera-se o último dia útil como a data de término do mês de que trata este item.

12.0 – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

12.1 – Não obstante a CESSIONÁRIA seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, a CEDENTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente, pelo servidor indicado pela Direção do Núcleo de Administração e especialmente designado para este fim;

12.2 - A fiscalização dos serviços terá, dentre outras, as seguintes incumbências:

12.2.1 – Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto;

12.2.2 – Aprovar as alterações dos cardápios;

12.2.3 - Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;

12.2.4 – Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente termo;

12.2.5 – Exigir limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;

12.2.6 – Verificar os hábitos de higiene, exigindo que a CESSIONÁRIA mantenha o ambiente limpo e organizado, impedindo a presença de animais domésticos em área destinada ao fornecimento de alimentação;

12.2.7 – Fazer vistorias periódicas no local de preparo dos alimentos, inclusive quando os alimentos forem preparados fora das dependências do restaurante/lancheonete, assim como no local onde são servidas as refeições e lanches;

12.2.8 – Fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação dos alimentos;

12.2.9 – Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;

12.2.10 – Anotar as queixas para serem examinadas;

12.2.11 – Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da licitante vencedora;

12.2.12 – Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela saúde pública;

12.2.13 – Propor a aplicação de penalidades;

12.2.14 – Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos disponibilizadas pela Administração;

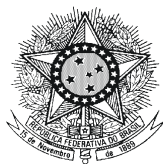
12.2.15 – Verificar se os equipamentos estão sendo utilizados unicamente para os fins do contrato;

12.2.16 – Observar para que os horários de funcionamento definidos no contrato sejam cumpridos;

12.2.17 – Verificar se o atendimento está sendo realizado com uso de cortesia, boa educação e urbanidade;

12.2.18 – Expedir aviso prévio com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para término da vigência do contrato;

12.2.19 – Efetuar o recebimento do imóvel e dos equipamentos que estiverem em poderes da CESSIONÁRIA, por ocasião do fim da vigência contratual, verificando o estado em que se encontram, indicando, inclusive, correções e reparos, quando necessário;



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

12.2.20 – Primar para que seja mantida lista, sempre atualizada, de todos os funcionários da CESSIONÁRIA que trabalham nas dependências da área cedida;

12.3 – A existência de fiscalização e gestão do contrato pela Administração, de modo algum, diminui ou altera a responsabilidade da CESSIONÁRIA perante o Conselho Regional de Nutricionistas e os órgãos governamentais de saúde pública, na prestação dos serviços a serem executados;

12.4 – A Administração poderá exigir a substituição de qualquer empregado ou preposto da CESSIONÁRIA, que venha a causar embaraço à gestão contratual ou que adote procedimentos incompatíveis com o exercício das funções que lhe forem atribuídas, sem que isto represente qualquer ônus para a CEDENTE;

12.5 – A Administração poderá solicitar à CESSIONÁRIA a substituição de qualquer produto cujo uso considere prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, ou, ainda, que não atendam às necessidades;

12.6 – Ao fiscal do contrato cabe verificar a tabela de preços praticadas no estabelecimento comercial, que não aqueles fixados por ocasião da licitação, de forma a coibir a prática de preços abusivos e não condizentes com os de mercado;

12.7 – Quando julgar necessário, o fiscal do contrato poderá disponibilizar caixa de sugestões ao usuário do restaurante/lanchonete, de modo a efetuar verificação de necessidade de alguma alteração e/ou melhoria dos serviços prestados pela CESSIONÁRIA;

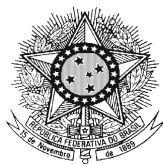
13.0 – DO JULGAMENTO

13.1 – O critério adotado para definir a empresa vencedora será o de maior valor mensal a ser pago pela utilização da área, excetuando o ressarcimento das despesas de energia elétrica e água/esgoto conforme Capítulo 5 deste termo de referência.

14.0 – TABELA DAS INFRAÇÕES

14.1 – Sem prejuízo das demais sanções cabíveis em decorrência da não execução do estipulado neste Termo, a CESSIONÁRIA estará sujeita às seguintes multas, em virtude de descumprimento dos itens constantes neste Termo de Referência que se configurem como infração:

ITENS CORRESPONDENTES AOS GRAUS DE INFRAÇÕES	GRAU
6.2 – 9.2.6 – 9.2.12 – 9.2.14 – 9.2.16 – 9.2.20 – 9.2.29 – 9.2.31 – 9.2.56 – 9.2.57	01
4.4 – 4.8 - 9.2.7 - 9.2.8 – 9.2.11 – 9.2.22 – 9.2.33 – 9.2.58 – 9.2.61 – 9.2.72	02
4.6 - 4.9 – 4.11 - 4.13 - 7.5 – 7.6 – 7.8 - 9.2.2 - 9.2.3 – 9.2.17 – 9.2.25 – 9.2.26 – 9.2.28 - 9.2.32 – 9.2.34 – 9.2.36 – 9.2.37 – 9.2.38 – 9.2.41 – 9.2.42 – 9.2.43 – 9.2.48 – 9.2.49 – 9.2.50 – 9.2.51 – 9.2.52 – 9.2.53 - 9.2.55 – 9.2.60 – 9.2.65 – 9.2.66 – 9.2.68 – 9.2.73 - 9.2.75 – 9.2.77 – 9.2.79	03
4.15 - 6.3 – 7.3 – 7.4 – 7.9 - 8.2 - 9.2.1 – 9.2.4 – 9.2.9 - 9.2.24 – 9.2.45 – 9.2.45.1 – 9.2.45.2 – 9.2.46 - 9.2.59 – 9.2.62 – 9.2.63 – 9.2.64 – 9.2.71 – 9.2.78	04
4.12 - 9.2.5 – 9.2.10 - 9.2.18 – 9.2.18.1 – 9.2.19 – 9.2.21 - 9.2.23 - 9.2.30 – 9.2.44 – 9.2.47 - 9.2.54 – 9.2.69	05



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

GRAU DE CORRESPONDÊNCIA
01 – R\$ 50,00
02 – R\$ 70,00
03 – R\$ 100,00
04 – R\$ 200,00
05 – R\$ 1.000,00

14.2 – Os itens e subitens relacionados no item 14.1 apontam para possíveis ações ou omissões que comprometem o perfeito cumprimento do contrato. A fiscalização do contrato formalizará a infração na qual a cessionária incorre para que esta, imediatamente, tome as providências cabíveis visando à correção da infração;

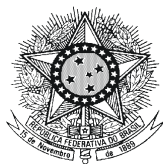
14.3 – Os valores, devidos pela CESSIONÁRIA à CEDENTE resultantes da aplicação de multas serão convertidos em favor da credora, na forma de recolhimento para a União Federal através de GRU – Guia de Recolhimento da União Federal;

14.4 - A empresa vencedora da licitação ficará sujeita às penalidades previstas no edital, bem assim no termo de contrato, em casos de inexecução parcial ou total das condições pactuadas naqueles instrumentos, garantida a prévia defesa e o contraditório em regular processo administrativo, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seu (s) ato (s) ensejar (em);

14.5 – Demais sanções previstas na Seção II, capítulo IV, da Lei nº 8.666/93, no que couber.

15.0 - VIGÊNCIA DO CONTRATO

15.1 – A vigência do contrato será de 60 (sessenta) meses, a contar da data de sua assinatura.



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

ANEXO I-B

CARDÁPIO BÁSICO SUGERIDO

I - DO RESTAURANTE

1 - ALMOÇO

1.1 - PRATOS PROTEICOS:

a) Carnes bovinas:

Bife:

À parmegiana

À milanesa

Ao molho madeira

Ao molho de legumes

De fígado acebolado

Carne de sol

Na chapa

b) Aves:

Frango:

Empanado

Xadrez

À cubana

Na chapa

Strogonoff de frango

c) Peixes: (Filé de peixe)

Pintado

Pacu

Tilápia

Merluza

d) Carne de porco

e) Diversos:

Sopas variadas

Carne guisada

Galinha cabidela

1.1.1 - Fica estabelecido que deverão ser utilizadas carnes dos tipos elencados abaixo ou de qualidade superior:

Bife:

Alcatra

Patinho

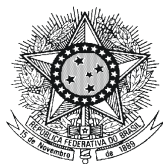
Contrafilé

Fígado bovino

Carne de sol de primeira

Filé mignon

Fraldinha



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

Maminha

Coxão-Mole

Aves:

Frango inteiro

Filé de frango

Peito de frango sem pele

Coxa e sobrecoxa de frango

Filé de peixe:

Pintado

Pacu

1.2 - SALADAS:

Salada crua (tomate, cebola, pimentão e alface)

Legumes ao vinagrete

Beterraba cozida

Salpicão

Salada de repolho e cenouras refogadas

Batatas cozidas com ovos picados

Ovos de codorna ao molho rosê

Cenoura ralada

Legumes e saladas diversas

Outras opções

a) Folhas:

Couve à mineira

Acelga gratinada

Alface

1.3 - ACOMPANHAMENTOS:

a) Batatas:

Purê de batatas

Batatas ao forno com molho branco

Batatas fritas

Batatas gratinadas

b) Mandioca:

Bolinho de mandioca

Mandioca frita em fatias

Mandioca cozida

1.4 - ARROZ:

Branco

Integral

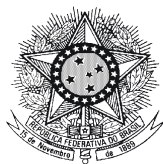
À grega

Carreteiro

Refogado ao alho e óleo

Com legumes

1.5 - MASSAS:



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

Spaguetti à bolonhesa

Talharim à parisiense

Lasanha

II - DA LANCHONETE

1 - LANCHES

a) Salgadinhos:

Coxinha de galinha

Pastelzinho de forno (recheio de carne, queijo e frango)

Pãozinho de queijo

Empada de camarão, frango, palmito e outros

Outras sugestões

b) Sanduíches:

Misto

Torrada

Americano

Eggsburger

Bauru

Cheeseburger

Cheese Tudo

Hamburger

Cachorro quente

c) Doces:

Brigadeiro

Olho de sogra

Tortinha (limão, abacaxi, maçã, etc.)

Mousse (chocolate, limão, maracujá, etc.)

Pudim de leite

Doce de leite

Pavês

Sorvete

Milk shake

Outras sugestões

d) Bolos:

De Chocolate

De ovos

De laranja

Pão de ló

Rocambole

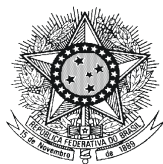
Mandioca

Outros

e) Diversos:

Pamonha

Canjica



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

Pastelões diversos

Outros

f) Bebidas:

Refrigerantes, inclusive dietéticos, sistema post-mix

Sucos de frutas naturais

Água de coco

g) Frutas:

Laranja

Mamão

Melão

Maçã

Abacaxi

Melancia

Outras e Salada de frutas

ANEXO I-C

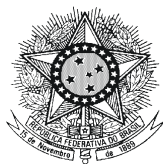
TABELA PARA CÁLCULO DO VALOR DE REFERÊNCIA

1. Tabela Restaurante

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	PREÇO
01	"Self-service" por quilograma	kg	R\$

2. Tabela Lanchonete

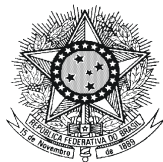
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	PREÇO
01	Bolo recheado	Fatia	R\$
02	Bolo de farinha de trigo simples	Fatia	R\$
03	Bolo de laranja	Fatia	R\$
04	Bolo (fubá, mandioca, outros)	Fatia	R\$
05	Rocambole (goiabada ou doce de leite)	Fatia	R\$
06	Brigadeiro (olho de sogra, bemcasado...outros)	Unid.	R\$
07	Tortas (limão, morango... outras)	Unid.	R\$
08	Pavê (200g)	Unid.	R\$
09	Pudim (200g)	Unid.	R\$
10	Mousse (maracujá, chocolate...outros) (200g)	Unid.	R\$
11	Doce (banana, goiaba... outros) (200g)	Unid.	R\$
12	Milk shake (360ml)	Unid.	R\$
13	Coxinha (100g)	Unid.	R\$
14	Croquete (100g)	Unid.	R\$
15	Risoles (carne, queijo, outros) (100g)	Unid.	R\$
16	Esfirra (100g)	Unid.	R\$
17	Empada (100g)	Unid.	R\$
18	Enroladinho de salsicha (100g)	Unid.	R\$
19	Pão de queijo (100g)	Unid.	R\$
20	Pastel (carne, queijo... outros) (100g)	Unid.	R\$



Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

21	Sanduíche de presunto (pão de forma)	Unid.	R\$
22	Bauru (pão caixa, queijo, presunto, salada)	Unid.	R\$
23	Sanduíche americano (2 fatias de pão de forma, queijo, presunto, ovo e salada)	Unid.	R\$
24	Sanduíche natural (03 fatias de pão integral, uma camada de salada e outra de atum ou frango e/ou outros)	Unid.	R\$
25	Hamburguer (pão bola)	Unid.	R\$
26	Cheeseburger (pão bola, hambúrguer, queijo)	Unid.	R\$
27	Cheese salada (pão bola, queijo, salada)	Unid.	R\$
28	Cheese tudo (pão bola, hambúrguer, salada, queijo, frango, presunto)	Unid.	R\$
29	Misto quente (pão de forma)	Unid.	R\$
30	Queijo quente (pão de forma)	Unid.	R\$
31	Pão francês com manteiga	Unid.	R\$
32	Pão com ovos	Unid.	R\$
33	Cachorro quente (pão tipo hot dog)	Unid.	R\$
34	Mini pizza (sabores diversos)	Unid.	R\$
35	Salada de frutas (diversas)	300 ml	R\$
36	Café c/ leite	300 ml	R\$
37	Leite	300 ml	R\$
38	Leite com achocolatado	300 ml	R\$
39	Capuccino	300 ml	R\$
40	Suco de frutas (diversas)	300 ml	R\$
41	Suco de laranja	300 ml	R\$
42	Suco de frutas de época (preço promocional)	300 ml	R\$
43	Água mineral com gás (garrafa)	300 ml	R\$
44	Água mineral sem gás (garrafa)	500 ml	R\$
45	Refrigerante (lata)	Unid	R\$

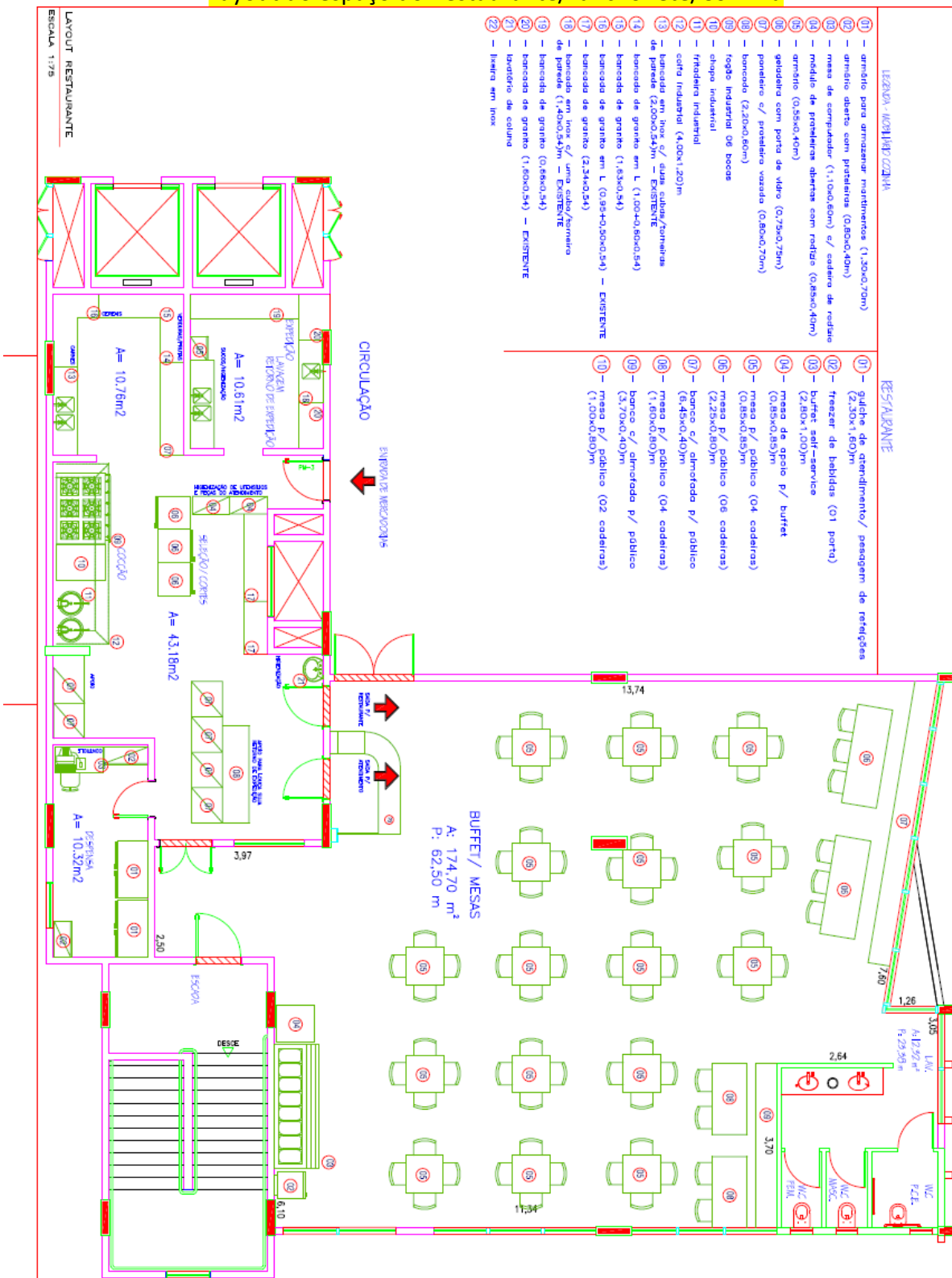


Justiça Federal

SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO

ANEXO I-D

Layout do espaço do Restaurante/Lanchonete/Cozinha



ANEXO II-A – MODELO DE CREDENCIAMENTO

Através da presente, credenciamos o(a) Sr.(a) , portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e CPF sob nº , a participar da licitação instaurada pela Justiça Federal de Primeiro Grau - Seção Judiciária de Mato Grosso, na modalidade Tomada de Preços nº 02/2016, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da empresa , bem como formular propostas verbais, recorrer, renunciar ao direito de recurso e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

..... de de 2016.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE
Carimbo CNPJ da empresa abaixo

Anexo II-B – Modelo de declarações**DECLARAÇÃO**

A empresa _____, CNPJ nº _____
sediada _____,
_____ em atendimento
ao previsto no edital de Tomada de Preços nº, e sob penas da lei, declara:

- a) Que cumpre todos os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.
- b) Que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, e nem possui quaisquer dos impedimentos do § 4º do art. citado, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/06 e do Decreto nº 8.235/15. **(somente se for enquadrada como ME/EPP)**
- c) Da vistoria:

() **Opção 01:** que vistoriou o local e que conhece as condições em que serão executados os serviços, não sendo admitido, em hipótese alguma, alegações de desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas.

() **Opção 02:** que optou por não vistoriar o local e as condições em que serão executados os serviços estando ciente de que não poderá alegar desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas.

- d) Que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- e) Que não possui em seu quadro de pessoal empregados com menos de 18 (dezoito) anos de idade em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de 16 (dezesseis) em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz e com mais de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

Declara possuir menores a partir de 14 anos como aprendizes?

Sim.

Não.

- f) Que em cumprimento ao art. 3º da Resolução nº 07, de 18/10/2005, do Conselho Nacional de Justiça, com a redação dada pela de nº 09, de 06/12/2005, declara que está ciente da vedação de efetuar, durante a vigência do contrato, a contratação de empregado(s) cônjuge, companheiro ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento, de juízes que integram a Justiça Federal de 1º Grau/Mato Grosso.

Local e data

Assinatura e carimbo
(representante legal)

Anexo III – Modelo de Declaração de elaboração independente de proposta

(Identificação da Licitação)

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominado (Licitante), para fins do disposto do Edital de Tomada de Preços nº 02/2016, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar da licitação (Tomada de Preços nº 02/2016) foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da Tomada de Preços nº 02/2016, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da Tomada de Preços nº 02/2016 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da Tomada de Preços nº 02/2016, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da Tomada de Preços nº 02/2016 quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da Tomada de Preços nº 02/2016 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da Tomada de Preços nº 03/2016 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da Tomada de Preços nº 02/2016 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da Justiça Federal – Seção Judiciária de Mato Grosso antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, em ___ de _____ de _____

(representante legal do licitante, no âmbito da licitação, com identificação completa)

ANEXO IV

CONTRATO Nº ____/2016, DE
 CESSÃO ONEROSA DE USO DE BEM
 PÚBLICO, QUE ENTRE SI FAZEM A
 JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO
 GRAU – SEÇÃO JUDICIÁRIA DE
 MATO GROSSO E A
 EMPRESA _____
 ___, NA FORMA ABAIXO:

A UNIÃO, neste ato representada pela JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU – SEÇÃO JUDICIÁRIA DE MATO GROSSO, com sede na Avenida Historiador Rubens de Mendonça, 4888, Centro Político Administrativo – Cuiabá (MT), inscrita no CNPJ/MF sob nº XXXXX, a seguir denominada simplesmente CEDENTE, neste ato representada pelo Dr....., Juiz Federal Diretor do Foro,, no uso das atribuições que lhe são conferidas e a empresa, com sede na, na cidade de, estado da, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representada por seu, CPF/MF nº, residente e domiciliado, doravante denominada simplesmente CESSIONÁRIA, firmam o presente contrato de prestação de serviços, tendo em vista o constante e decidido no Processo Administrativo nº XXX-, doravante referido por Processo, em consequência da licitação na modalidade XXXXX Nº XXXX, nos termos da Lei nº 10.520, de 17/julho/2002, regulamentada pelo Decreto nº 5.450, de 31/maio/2005, pela Lei nº 8.666, de 21/junho/93, aplicada subsidiariamente, as quais as partes se sujeitam, inclusive para os casos omissos, e ainda mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente contrato a cessão onerosa de uso de bem público, mediante contrato, destinado à exploração do espaço reservado ao restaurante/lanchonete do edifício-sede da Seção Judiciária de Mato Grosso, localizado na Avenida Historiador Rubens de Mendonça, nº 4888, Centro Político Administrativo, Cuiabá/MT, constituído de cozinha e área de atendimento, com as áreas de 105,57m², visando à comercialização de refeições (almoço) no sistema “self service”, por quilograma e de lanches e, observando-se o cardápio básico (ANEXO I do Termo de Referência), para os Magistrados, Servidores e público em geral, que frequenta as dependências desta Seccional, cujas condições gerais para execução dos serviços estão especificadas no anexo I - Termo de Referência) do edital de licitação XXXXXXX.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO CONTRATADO E DO REAJUSTE

Fica ajustado o VALOR DE REFERÊNCIA em R\$(.....), relativo ao preço do quilograma de refeição, servido em sistema self-service, acrescido do valor

correspondente aos gêneros servidos na lanchonete, constante da listagem mínima descrita no Anexo I do Termo de Referência;

Parágrafo primeiro – o preço apresentado na proposta poderá ser corrigido para mais ou para menos, de acordo com o índice INPC do IBGE, com base na seguinte fórmula, prevista no art. 5º do Decreto nº 1.054, de 07.02.94, alterado pelo Decreto nº 1.110, de 13.04.94:

$R = V (I - I_0)$, onde:

(I₀)

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual do fornecimento a ser reajustado;

I = índice relativo à data do reajuste.

I₀ = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta da licitação.

Parágrafo segundo – o reajuste de que trata o parágrafo primeiro acima, cuja periodicidade será de, no mínimo, 01 (um) ano, contado a partir da data de apresentação da proposta de preços ou do reajuste anterior, terá eficácia a partir da data do recebimento de solicitação que, nesse sentido, for apresentada pela CESSIONÁRIA; ou, ainda, da data a partir da qual faria jus, se solicitado em 30 (trinta) dias corridos contados desta.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DO BEM PÚBLICO E RESSARCIMENTO DO FORNECIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA E ÁGUA

1. Conforme a proposta apresentada pela Concessionária, o valor da taxa mensal de utilização do bem público será de R\$ xxxxxx (xxxxxxxxxxxx)

2. As despesas decorrentes dos gastos mensais com energia elétrica e água/esgoto do prédio serão ressarcidas pela CESSIONÁRIA, conforme registro constante do medidor.

Parágrafo Único - Os valores da taxa mensal de utilização e os ressarcimentos referentes ao consumo de **água e energia elétrica** deverão ser realizados até o 10º (décimo) dia útil subsequente à data de recebimento de notificação da SJMT quanto ao valor devido. O pagamento deverá ser feito através de GRU – Guia de Recolhimento da União.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência do presente contrato será de 60 (sessenta) meses, a contar da data de sua assinatura, na forma da Lei nº 8.666/93, condicionada sua eficácia à publicação no Diário Oficial da União.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

a) DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

A CEDENTE obrigar-se-á a:

a.1) exercer a fiscalização dos serviços por servidor especialmente designado, na forma prevista na Lei nº 8.666/93;

a.2) observar para que durante a vigência contratual sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para contratação, bem como sua compatibilidade com as obrigações assumida;

a.3) solicitar, sempre que necessário, a substituição de empregados e/ou mudanças nos horários de execução dos serviços;

a.4) dar cumprimento as demais obrigações relacionadas no item 9.1 do anexo I (Termo de Referência) do edital de licitação de Tomada de Preços nº 02/2016.

b) DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CESSIONÁRIA

A CESSIONÁRIA obrigar-se-á a:

b.1) manter seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachás, com fotografia recente, e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI's;

b.2) manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo os danificados serem substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica da CEDENTE;

b.3) identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade;

b.4) responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela Administração;

b.5) assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seu encarregado;

b.6) cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Administração;

b.7) instruir seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da Administração;

b.8) adotar os critérios de segurança da legislação vigente, tanto para seus empregados, quanto para terceiros que prestem serviços complementares à Administração, isentando esta de quaisquer responsabilidades por eventuais acidentes de trabalho;

b.09) em havendo necessidade, aceitar os acréscimos ou supressões nos quantitativos que se fizerem indispensáveis, sempre nas mesmas condições da proposta, na forma do preceituado no art. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93;

b.10) responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados no desempenho dos serviços objeto do contrato, ficando a CEDENTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;

b.11) fornecer, sempre que solicitado, documentos que comprovem todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim os que compõem a regularidade de seus empregados, bem como mensalmente a guia de ressarcimento de despesas com água e energia elétrica, mencionada na Cláusula Terceira;

b.12) ressarcir os eventuais prejuízos causados à CEDENTE e/ou terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas por seus empregados, na execução dos serviços objeto deste termo de referência;

b.13) reembolsar, pontualmente, seus fornecedores e empregados, durante a vigência do Contrato, exonerando a CEDENTE de responsabilidade solidária ou subsidiária por esse reembolso;

b.14) não transferir, no todo nem em parte, a exploração da área cedida;

b.15) observar e dar cumprimento as recomendações/obrigações relacionadas nos itens 3.0, 4.0, 5.0, 6.0, 7.0 e 9.2 do anexo I (Termo de Referência) do edital de licitação Tomada de Preços nº 02/2016.

CLÁUSULA SEXTA – DA RESCISÃO

Constituem motivo para rescisão do presente contrato as situações previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93, no que couber.

Parágrafo primeiro - a CESSIONÁRIA reconhece os direitos da CEDENTE de rescindir o presente contrato, mediante notificação por ofício entregue diretamente ou pela via postal, com prova de recebimento, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666/93;

Parágrafo segundo - aplica-se também ao presente contrato, no que couber, as regras dos artigos 79 e 80 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

Não obstante a CESSIONÁRIA seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, a CEDENTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente, pelo (a) Supervisor (a) da Seção de Serviços Gerais, ou por outros servidores especialmente designados.

CLÁUSULA OITAVA – DA DOCUMENTAÇÃO

Integram este instrumento, como se nele estivessem transcritos, obedecidos os termos da legislação sobre contratos públicos, os seguintes documentos:

- a) o edital pertinente a Tomada de Preços nº 02/2016 e o anexo I (Termo de Referência);
- b) proposta comercial da CESSIONÁRIA;
- c) ata da sessão de licitação;

Parágrafo único – os casos omissos deste ajuste serão resolvidos de acordo com os termos da legislação pertinente a contratações firmadas pela Administração Pública, vigente à época.

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

a) Ocorrendo inadimplemento na execução total ou parcial do avençado, a CESSIONÁRIA ficará sujeita a penalidades, garantida prévia defesa em regular processo administrativo, a ser conduzido pelo órgão de administração da CEDENTE, salvo justificativas expressas aceitas, a saber:

- a.1) advertência;
- a.2) multas relacionadas no item 14.0 do Termo de Referência (anexo I da Tomada de Preços nº 02/2016);
- a.3) multa de R\$ 200,00, quando não prevista de forma específica no item 14.0 do Termo de Referência (anexo I da Tomada de Preços nº 02/2016));
- a.4) multa de R\$ 1.000,00, por cada ocorrência de inexecução total deste contrato, quando não prevista de forma específica no item 14.0 do Termo de Referência (anexo I da Tomada de Preços nº 02/2016));

a.5) multa de R\$ 4.000,00 no caso de rescisão deste contrato, que terá caráter disciplinador do processo de licitação, cujo não pagamento poderá ensejar cobrança judicial e impedimento para contratar com a Administração Pública pelo período de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

b) demais sanções previstas na Seção II, capítulo IV, da Lei nº 8.666/93, no que couber; Parágrafo único: os valores resultantes da aplicação das multas previstas serão cobrados pela via administrativa, ou, ainda, se não atendido, judicialmente, pelo rito e com os encargos da execução fiscal, assegurado o contraditório e a ampla defesa, data de recebimento da comunicação.

CLAUSULA DÉCIMA – DA PUBLICAÇÃO

Em conformidade com o disposto no parágrafo único do artigo 61 da Lei nº 8.666/93, o presente instrumento será publicado no Diário Oficial da União, Seção 3, na forma de extrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO FORO

Para dirimir as questões decorrentes do presente contrato, fica eleito o foro da Justiça Federal em Mato Grosso (MT), com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E assim, por estarem justas e acordes, assinam o presente contrato, em 03 (três) vias de igual teor e forma, para que se produzam os necessários efeitos legais.

Cuiabá/MT , ____ de _____ de 2016