



TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DE MATO GROSSO
Av. Historiador Rubens de Mendonça, 4750 - Bairro Centro Político e Administrativo - CEP 78049-941 - Cuiabá - MT - <http://www.tre-mt.jus.br/>

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 0352585/2021

TERMO DE REFERÊNCIA

Nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 3.5555, de 08 de agosto de 2000 e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666/1993, alterada pelas Leis nºs 8.883/94 e 9.648/98, apresenta-se este Termo de Referência para subsidiar o procedimento administrativo, com vistas à concessão de uso de espaço físico para exploração de serviços de restaurante no prédio-sede do Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso – TRE/MT.

1. DO OBJETO

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

2. DA JUSTIFICATIVA

2. Justifica-se a concessão em virtude da necessidade de se proporcionar aos magistrados,

servidores, terceirizados, estagiários e usuários da Justiça Eleitoral em Cuiabá, local adequado, próximo ao trabalho, para a realização de refeições com qualidade e preços módicos.

2.1. O Tribunal fornecerá mobiliário da área destinada ao fornecimento de refeição, uma vez que o referido espaço é de uso compartilhado e poderá ser solicitado para uso exclusivo do Tribunal sempre que necessário, cabendo, exclusivamente, à Concessionária equipar o espaço destinado à cozinha e custear as despesas com a sua manutenção, além da manutenção do mobiliário que lhe for cedido.

3. DO PÚBLICO-ALVO

3. Consideramos como quantitativo do público-alvo efetivo deste objeto todas as pessoas que diariamente laboram nesta Corte, conforme descrito na tabela nº 1 abaixo:

Tabela 1:

Quantitativo do Público-Alvo Efetivo, Requisitado e Terceirizado	
Servidores do T.R.E. - MT	Quantidade
Prédio-Sede e Casa da Democracia	334
Total	334

3.1. Consideramos, também, como público-alvo deste objeto as pessoas que eventualmente frequentam esta Corte, que são:

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

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

4. DOS HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

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

4.2. O horário de atendimento ao público: Restaurante (almoço) será estabelecido de pelo menos das 11h:00 (onze horas) às 14h:00 (catorze horas), no período de segunda à sexta-feira, exceto aos feriados e pontos facultativos, sendo facultado o funcionamento nos plantões.

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

4.4. A critério da Administração do Tribunal, o horário de atendimento ao público poderá ser

alterado, a fim de atender a casos excepcionais, com comunicação prévia e escrita e em observância à viabilidade econômica junto à Concessionária.

5. DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS SERVIÇOS

5.1. O fornecimento de refeições pelo Restaurante deverá ocorrer pelo sistema “self-service”, tipo comida por quilo e na modalidade “marmitex”. Em situações de caso fortuito, força maior e de emergência de saúde pública, as refeições poderão ser fornecidas, exclusivamente, na modalidade “marmitex”.

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

5.3. Quanto ao Menu do almoço - os itens alimentícios básicos para a composição de um cardápio variado estão descritos no Anexo I-B, Item 1, do Termo de Referência; estes deverão ser disponibilizados semanalmente, sendo que o cardápio deverá ser mantido pelo menos até às 14h:00, pelo restaurante “self-service”.

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

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

5.6. Não será permitida a venda ou a exposição de bebidas alcoólicas, cigarros e correlatos no Restaurante, sob pena de rescisão imediata do contrato, salvo manifestação contrária da

Administração.

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

5.8. Qualidade dos gêneros alimentícios utilizados pelo Restaurante:

5.8.1. Quanto aos frios - tanto os queijos, a serem utilizados na preparação de alimentos, assim como os demais itens frios, deverão ser de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo apropriadas, com rótulo, e consumidos nos prazos de validade indicados pelo fabricante credenciado pela ANVISA.

5.8.2. Outros tipos de itens frios poderão ser acrescentados pela proponente para preparação de novos pratos. A aceitação ou não será direito exclusivo da Comissão de Fiscalização do Concedente que considerará o bom padrão de qualidade.

5.8.3. Todas as carnes deverão ser provenientes de fornecedor idôneo, fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - SIF/MAPA, observando-se o prazo de validade e deverão ser de boa qualidade, completamente limpas e frescas e com procedência de origem, tais como:

- a) Bovina (oriunda de frigorífico);
- b) Suína (oriunda de granjas);
- c) Frango (oriunda de granjas);
- d) Postas e filés de peixes (oriunda de peixarias, peixe fresco) e
- e) Linguças (do tipo pura, feita com carne suína ou com frango, sem misturas).

5.8.4. Todos os demais gêneros e materiais de consumo não relacionados nos Anexos observarão aos mesmos padrões de qualidade ora mencionados.

6. DO ARMAZENAMENTO DA MATÉRIA-PRIMA

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

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

- a) Alimentos secos ou não-perecíveis acondicionados em armários;
- b) Frutas, verduras e legumes acondicionados em geladeira;
- c) Alimentos congelados (batatas fritas, pré-cozidas, pizzas, salgados), acondicionados em freezer;
- d) Leite, derivados e sobremesas à base de leite acondicionados em geladeira;
- e) Carnes, peixes e aves crus acondicionados em freezer e
- f) Alimentos cozidos acondicionados em geladeira.

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

7. DAS EXIGÊNCIAS QUANTO AO PREPARO DOS ALIMENTOS:

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

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

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

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

7.5. Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados.

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

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

8. DO TRANSPORTE, ACONDICIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

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

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

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

8.4. Planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento e transporte, de

maneira a estabelecerem períodos mínimos de tempo entre estas etapas, favorecendo um ágil processo de distribuição e consumo.

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

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

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

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

9. DO EXPURGO NO ESPAÇO CEDIDO:

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

10. DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE:

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

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

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

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

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

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

10.7. Disponibilizar ramal telefônico para as ligações internas.

10.8. Comunicar com a antecedência necessária, a alteração dos horários de funcionamento do restaurante.

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

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

- 10.11. Tornar disponíveis as instalações necessárias ao cumprimento dos serviços, respeitadas as suas normas de segurança interna.
- 10.12. Relacionar as dependências e as instalações colocadas à disposição da Concessionária durante a vigência do Contrato, com a indicação do estado de conservação das mesmas.
- 10.13. Comunicar à Concessionária, de imediato, qualquer irregularidade verificada na prestação dos serviços, determinando a imediata adoção das providências necessárias à sua regularização.
- 10.14. Acompanhar e fiscalizar, rigorosamente, o cumprimento do objeto deste TR, designando o número de servidores que entender necessário para esta finalidade.
- 10.15. Examinar, sempre que possível, a quantidade e a qualidade dos pratos preparados, determinando à Concessionária imediata regularização de qualquer anormalidade verificada.
- 10.16. Realizar inspeções periódicas na cozinha do restaurante, a fim de verificar a higiene, a forma de manuseio e o preparo dos alimentos, o asseio dos profissionais, a organização e a limpeza das instalações, determinando, imediatamente, a adoção das medidas necessárias à regularização das faltas observadas.
- 10.17. Acompanhar as manutenções: preventiva e corretiva dos equipamentos concedidos, indicados no item 10.6.
- 10.18. Designar, durante a vigência do Contrato, uma comissão para exercer a fiscalização dos serviços contratados, que terá, dentre outras, a incumbência de solicitar à Concessionária o afastamento ou a substituição de profissional que considere ineficiente, incompetente, inconveniente ou desrespeitoso com as pessoas da Administração, usuários ou terceiros ligados ao serviço.
- 10.19. Autorizar que servidores do Núcleo Estratégico de Qualidade de Vida no Trabalho acompanhem, também, os serviços prestados pela Concessionária, o qual poderá compor a Comissão de que trata o item 10.18 deste TR.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA:

- 11.1. A Concessionária deverá explorar os espaços, objeto da presente concessão, na forma indicada neste Termo.
- 11.2. As benfeitorias que forem realizadas pela Concessionária nas dependências do Restaurante dependerão de prévia e expressa autorização do Concedente e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à Concessionária o direito de retenção ou reclamar indenização a qualquer título, exceto as voluptuárias, desde que a sua retirada não prejudique ou afete a estrutura do espaço ocupado.
- 11.3. É de responsabilidade da Concessionária adequar o espaço cedido à legislação vigente, tais como: RDC (trata de normas de alimentos e vigilância sanitária) e normas da construção civil.
- 11.4. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo Concedente quanto à execução dos serviços contratados.
- 11.5. Responsabilizar-se pelos eventuais danos e prejuízos que, a qualquer título, venha causar ao TRE/MT ou a usuários, em decorrência da execução do Contrato a ser celebrado, respondendo por si, seus empregados e até seus sucessores.
- 11.6. Obedecer à legislação sanitária em vigor, respondendo, com exclusividade, por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do restaurante por qualquer motivo.
- 11.7. Manter a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas, devendo existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos. As medidas preventivas deverão estar de acordo com o estabelecido na RESOLUÇÃO RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou, em intervalos menores, quando se fizer necessário.
- 11.8. Responder por danos e desaparecimentos de bens patrimoniais, de acordo com o artigo 70, da Lei 8.666/93 e por avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou à própria Concedente, providenciando a reposição dos bens com qualidade e característica idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente em 72 (setenta e duas) horas, desde que fique comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras cominações legais.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.24.5. Seguir um programa de controle integrado de pragas.

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

11.26. Distribuir os alimentos quentes no sistema de balcão que garanta o aquecimento adequado, sendo permitido o sistema “réchaud”.

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

12. DOS EMPREGADOS DA CONCESSIONÁRIA:

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

12.2. Fornecer aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza e deverão ser fornecidos desde o primeiro dia de atuação da empresa.

12.3. Os empregados da Concessionária deverão portar crachás de identificação com o nome do empregado em destaque e o nome da Concessionária.

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

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

12.6. Manter pessoal capaz de prestar os serviços, sem interrupções e substituir empregado, sem qualquer ônus para o TRE/MT, seja por motivo de férias, licenças, faltas ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão, devendo a Concessionária acatar parecer do Concedente quando esta constatar que o número de empregados esteja insuficiente para o bom andamento dos serviços.

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

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

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

13. DOS BENS DE PROPRIEDADE DA CONCEDENTE:

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

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

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

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

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

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

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

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

14. DAS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES:

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

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

15. DAS FORMAS DE PAGAMENTO:

15.1. A concessionária deverá manter afixados em local visível o preço da comida por quilo, junto ao cardápio semanal do restaurante; assim como a tabela de preços de todos os demais itens encontrados no restaurante.

O preço ofertado deverá levar em conta a composição mínima definida no Anexo B.

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

16. DA DOCUMENTAÇÃO:

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

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

17. DA MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DO RESTAURANTE PELA CONCESSIONÁRIA:

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

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

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

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

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

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

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

18. DAS DESPESAS E DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS:

18.1. A Concessionária deverá explorar os espaços, objeto da presente licitação, na forma indicada no contrato e todos os seus anexos, ficando terminantemente proibida a transferência a terceiros, quer dos espaços, quer dos serviços.

18.2. Cabe à Concessionária reembolsar ao Concedente, mensalmente, o valor correspondente a taxa mensal de ocupação do espaço público cedido, acrescido do valor relativo ao consumo de água/esgoto e de energia elétrica.

18.3. Seguem abaixo os valores discriminados a serem reembolsados pela contratada:

	Mensal Outubro/2020
Taxa de ocupação	R\$ 397,13
Energia elétrica	R\$ 509,90
Água	R\$ 84,38
Esgoto	R\$ 75,95
Total	R\$ 1.066,66

A justificativa para a cobrança da quantia acima apontada decorre dos valores exigidos pela concedente nos últimos 12 (doze) meses em contratação anterior (SEI nº 00098.2020-5). O valor da taxa mensal de ocupação do espaço público cedido acrescido do valor relativo ao consumo de água/esgoto e de energia elétrica cobrado será fixo, devendo a correção dos valores ocorrer a cada período de 12 meses, com base no índice nacional de preços ao consumidor – IPCA.

18.4. O reembolso da cota parte das faturas de água/esgoto e de energia elétrica será efetuado em moeda corrente nacional e cobrado na Guia de Recolhimento da União – GRU junto com a taxa mensal de ocupação do espaço cedido, até o prazo que for indicado na respectiva Guia de Recolhimento da União – GRU, para esse fim, especialmente emitida e encaminhada à Concessionária.

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

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

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

18.8 A taxa mensal de ocupação do espaço cedido poderá sofrer flexibilização da cobrança por parte da administração - integralmente ou proporcionalmente - em casos de suspensão dos trabalhos presenciais e/ou nos períodos de recesso forense (20/dez a 06/jan), desde que solicitado pela empresa Concessionária

18.9. A Concessionária responsabilizar-se-á por todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha.

18.10. O Concedente fornecerá um ramal telefônico destinado, exclusivamente, às ligações internas. A despesa com telefonia externa da empresa Concessionária será por sua conta, além das providências referentes à instalação da linha telefônica externa.

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

19. DOS FUNCIONÁRIOS DA CONCESSIONÁRIA:

19.1. A Concessionária deverá dispor de um (a) nutricionista para a elaboração de cardápios balanceados, observando os valores nutricionais, sazonalidade da oferta dos alimentos e saboridade da comida, entre outras tarefas.

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

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

19.4. Manter, por sua exclusiva conta, os funcionários em serviço identificados por crachá.

19.5. Fornecer, pelo menos 2 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara etc.), adequados às atividades de produção e distribuição das refeições.

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

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

20. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DA CONCESSIONÁRIA:

20.1. A Concessionária receberá as instalações, mediante contrato de concessão de uso, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com a montagem da estrutura necessária à execução dos serviços, tais como: móveis, equipamentos e utensílios em geral.

20.2. A Concessionária colocará à disposição dos usuários, todos os utensílios de cozinha

utilizados tais como: pratos em cerâmica, travessas em aço inox, talheres em aço inox, copos de vidros, xícaras, guardanapos, paliteiros, palito, galheteiro com sal iodado fino, vinagre e azeite de boa qualidade e demais condimentos; além de outros equipamentos necessários ao perfeito funcionamento do serviço de restaurante.

21. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

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

22. DO REAJUSTE DOS PREÇOS:

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

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

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

23. O ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:

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

24. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO:

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

25. DO PRAZO PARA O INÍCIO DAS ATIVIDADES:

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

26. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

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

27. DA ESTIMATIVA DE PREÇO:

27.1. O preço do quilo da refeição no valor de R\$ 54,92 (cinquenta e quatro reais e noventa e dois centavos), revela-se compatível com o preço praticado no mercado, podendo esse valor ser adequado, conforme coleta de preços a ser realizada pela Seção de Gerenciamento de Compras/CMP.

Cuiabá-MT, 8 de dezembro de 2021.

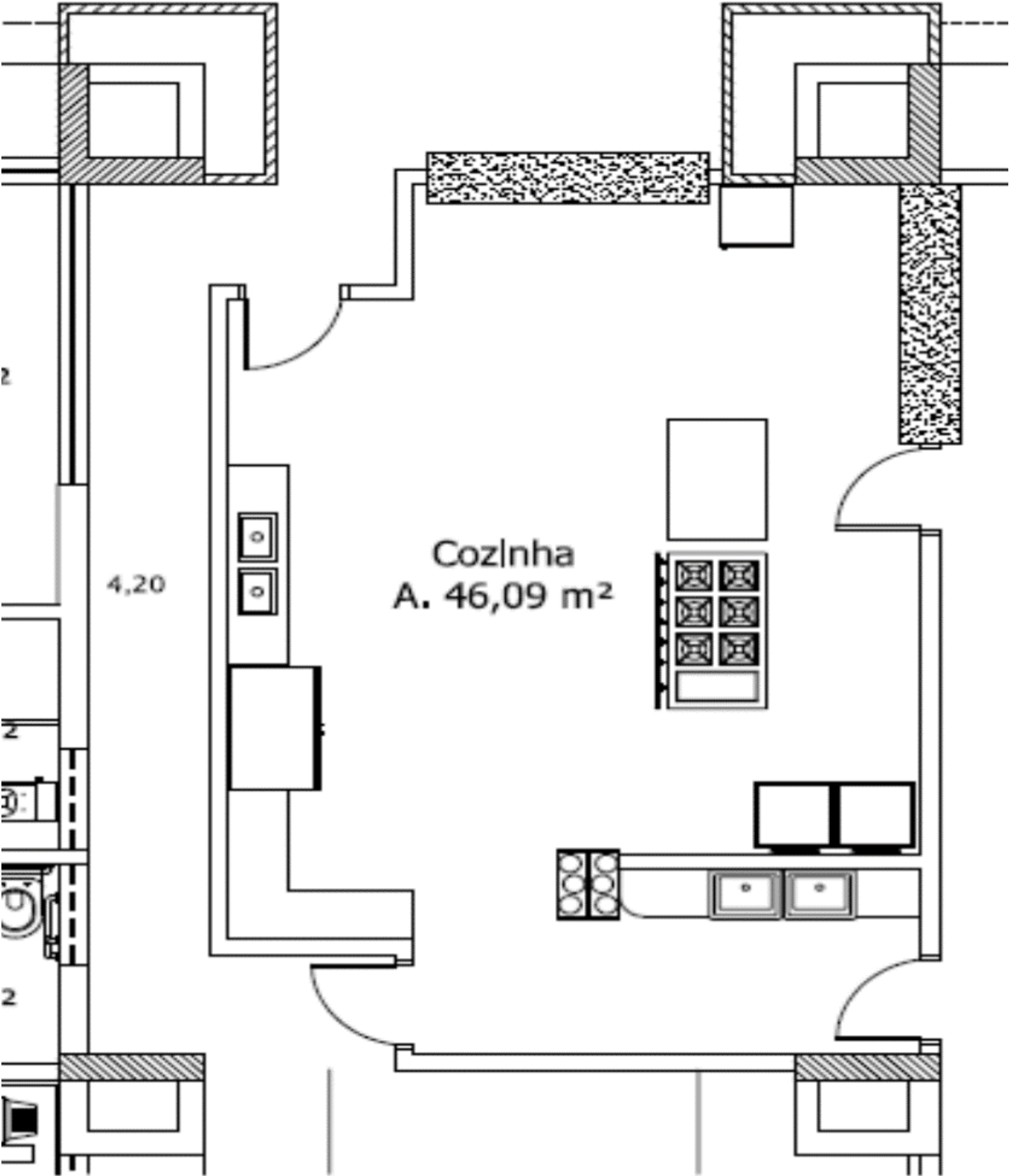
Marcos Yoshiharu Yokoyama

Oseny Vicente da Silva

Lealdo Floresta de Oliveira

ANEXO A

PLANTA BAIXA DO ESPAÇO A SER CEDIDO



ANEXO B**1 - INDICADORES BÁSICOS DO CARDÁPIO DO RESTAURANTE “SELF-SERVICE”:****Variação mínima diária de:****Saladas:**

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

Acompanhamentos quentes diários:

- a) Arroz branco;
- b) Arroz integral simples ou composto (com cenoura, lentilhas, vagem, brócolis etc.);
- c) Feijão simples
- d) Feijão com proteína animal.

Principais Pratos Proteicos (pelo menos 3 opções diárias):

- a) 01 opção de carne vermelha bovina magra (sem osso) cozida ou assada: sendo permitidos os seguintes cortes: alcatra, contrafilé, coxão mole e miolo de alcatra, patinho, lagarto e músculo, cupim, picanha;
- b) 01 opção de carne grelhada, bovina ou de frango, sendo permitido os seguintes cortes: alcatra, miolo de alcatra e contrafilé, diariamente;
- c) 01 opção de carne de frango (peito, coxa e /ou sobrecoxa desossada cozida ou assada ou grelhada;
- d) 01 opção de víscera, carne vermelha com osso ou carne suína, cozida ou assada, com alternância durante a semana;
- e) 01 opção de peixe.

Guarnição:

- a) 01 opção de vegetal não tubérculo cozido ou refogado, a ser servido com alternância de ingredientes durante a semana.

b) 01 opção de massa (macarrão, lasanha, panqueca, ravióli, nhoque, yakisoba etc.) com alternância dos ingredientes e molhos durante a semana;

c) 02 opções diárias dentre os seguintes itens: farofa, purê, torta, polenta e tubérculo, podendo ser preparado frito, cozido ou assado.

Prato Vegetariano:

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

Sobremesa (pelo menos 2 opções diárias e 1 dietética), que deverão ser pagas à parte, observados os preços de mercado:

a) Salada de frutas: composição de, no mínimo, 03 frutas (que deverão ser variadas diariamente) em suco de laranja, sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado;

b) 01 opção de doce (torta, pavê, pudim, mousse, gelatina);

c) 01 opção de doce em compota (doce-de-leite, figo, pêssego, abacaxi em calda, cajazinho, furrundú, doce de goiaba, casca de laranja, limão, mamão com coco, doce de caju etc.);

d) 01 opção de doce dietético, com variação durante a semana;

e) Bombons (brigadeiros, beijinhos, bombons recheados de uva, morango, abacaxi, coco) cobrados por unidade.

Bebidas:

Deverão ser ofertadas, diariamente, pelo menos 2 (dois) tipos de bebidas, que serão pagas à parte, observados os preços de mercado, tais como:

a) Sucos naturais de laranja, limão, melancia;

b) 02 opções de suco de polpa de frutas (abacaxi, acerola, caju, cupuaçu, goiaba, manga, maracujá, morango, pêssego, tangerina, uva etc.) com água, com variação durante a semana;

c) Suco de frutas em lata (convencional e light);

d) Chá mate gelado em lata de sabores diversos (cola, guaraná, limão, uva) nas versões convencionais e light, devendo ser oferecido, diariamente, ao menos um sabor na versão light;

e) Água mineral com ou sem gás.



Documento assinado eletronicamente por **MARCOS YOSHIHARU YOKOYAMA, TÉCNICO JUDICIÁRIO**, em 08/12/2021, às 12:10, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **OSNEY VICENTE DA SILVA, TÉCNICO JUDICIÁRIO**, em 09/12/2021, às 10:17, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no link "[Verificador](#)" informando o código verificador **0352585** e o código CRC **987E8AA6**.