



PODER JUDICIÁRIO  
JUSTIÇA DO TRABALHO  
TRIBUNAL SUPERIOR DO TRABALHO

<b>Tribunal Superior do Trabalho</b>	
<b>PREGÃO PRESENCIAL N.º 001/2010</b>	
(Regido pela Lei Complementar 123/06, pela Lei 10.520/2002, pelos Decretos 3.555/2000 e 6.204/07 e subsidiariamente pelas Leis 8.078/90, Lei 8.666/93, 9.784/99 e suas alterações)	
<b>Setor:</b>	CLCON - Coordenadoria de Licitações e Contratos
<b>Tipo:</b>	Maior Oferta
<b>Objeto:</b>	Concessão de uso de espaço físico e bens para exploração de serviços de restaurante e lanchonete nas dependências do Tribunal Superior do Trabalho.
<b>SESSÃO PÚBLICA PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO</b>	
<b>Dia:</b>	28 (vinte e oito) de dezembro de 2010
<b>Hora:</b>	14 horas
<b>Local:</b>	SAFS, Quadra 8, Lote 1, Bloco A, 3º andar, Sala de Licitações
<b>LOCAL, DIAS E HORÁRIOS PARA LEITURA OU OBTENÇÃO DESTE EDITAL</b>	
<b>Dia:</b>	Segunda a sexta-feira
<b>Hora:</b>	Das 14h às 18h
<b>Local:</b>	SAFS, Quadra 8, Lote 1, Bloco A, 3º Andar, Sala 333
<b>CUSTO DO EDITAL</b>	
R\$ 0,15 (quinze centavos) por página	

ACOMPANHE ESTA LICITAÇÃO NA INTERNET PELA PÁGINA <http://www.tst.jus.br/>

<b>RETIRADA DE EDITAIS PELA INTERNET</b>
RETIRE O EDITAL GRATUITAMENTE ACESSANDO A PÁGINA <a href="http://www.tst.jus.br/">http://www.tst.jus.br/</a>
Informações adicionais podem ser obtidas junto à CPL, no SAFS, Quadra 8, Lote 1, Bloco A, 3º Andar, sala 333, Brasília, através do telefone (61) 3043-4049 ou do endereço eletrônico <a href="mailto:cpl@tst.jus.br">cpl@tst.jus.br</a>

<b>Pregão Presencial n.º 001/2010</b>		
<b>Razão Social:</b>		
<b>Endereço:</b>		
<b>Fone:</b>	<b>Fax:</b>	<b>Data:</b>
<b>Recebido e conferido por:</b>		<b>Rubrica:</b>

COORDENADORIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS – CLCONTST  
Processo n.º 503.638/2010-0



## **1. Objeto da Licitação**

- 1.1. O objeto deste certame é a concessão de uso de área física e bens para exploração dos serviços de restaurante auto-serviço, salateria, lanchonete e lanchonete auto-serviço no bloco A do Tribunal Superior do Trabalho, localizado no Setor de Administração Federal Sul – SAFS, quadra 8, lote 1, Brasília - DF.

## **2. Condições para Participação**

- 2.1 Poderão participar desta licitação as empresas que atendam às condições deste Edital e seus anexos.
- 2.6 Ficam impedidos de participar desta licitação os interessados que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição, 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 pelo TST.
- 2.2. A entrega da proposta implica nos seguintes compromissos por parte do licitante:
- 2.2.1. Estar ciente das condições da licitação, assumir a responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados e fornecer quaisquer informações complementares solicitadas pelo TST;
- 2.2.2. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

## **3. Credenciamento dos Representantes**

- 3.1. Na data, hora e local designados para a abertura da sessão pública, as empresas interessadas deverão apresentar-se e identificar-se para credenciamento perante o pregoeiro.
- 3.2. O credenciamento realizado por meio de procuração far-se-á mediante a apresentação dos seguintes documentos:
- 3.2.1. Instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida, com poderes especiais para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome da proponente;



- 3.2.2. Cópia da carteira de identidade;
- 3.3. O credenciamento realizado por meio de estatuto ou contrato social far-se-á mediante a apresentação dos seguintes documentos:
  - 3.3.1. Cópia do respectivo estatuto ou contrato social, e suas eventuais alterações, devidamente registrados na Junta Comercial ou no órgão competente, no qual estejam expressos poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
  - 3.3.2. Cópia da carteira de identidade;
- 3.4. O credenciamento realizado por meio de estatuto ou contrato social ocorrerá no caso de comparecimento de proprietário, sócio-gerente ou dirigente da empresa proponente.

#### **4. Forma de Apresentação da Proposta**

- 4.1. As propostas deverão ser datilografadas ou impressas por qualquer processo eletrônico, preferencialmente em papel timbrado do proponente, sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, devendo estar rubricadas e a última folha assinada por representante legal da empresa, e consignar:
  - 4.1.1. O CNPJ e a Razão Social do proponente.
  - 4.1.2. Prazo de validade da proposta, não inferior a sessenta dias, a contar da data de abertura das propostas. Caso a proposta não contenha a validade, esta será entendida como de sessenta dias;
  - 4.1.3. Taxa mensal de utilização ofertada, para o local e os equipamentos objeto do contrato de concessão, expressa na moeda corrente nacional, em algarismos e por extenso, considerando as condições constantes do Anexo 10 do Termo de Referência;
  - 4.1.4. Preço da refeição por quilo e lanchonete, que se propõe a praticar, expresso na moeda corrente nacional, em algarismos e por extenso, considerando as condições constantes do Anexo 10 do Termo de Referência;
  - 4.1.5. Caso a proposta não contenha os preços da lanchonete, serão considerados os preços máximos constantes do Anexo 10 do Termo de Referência.



- 4.2. Caso exista algum fato que impeça a participação de qualquer licitante, ou o mesmo tenha sido declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, este fica impedido de participar da presente licitação.
- 4.3. A simples apresentação da proposta corresponderá à declaração de inexistência de fatos impeditivos da participação do interessado na presente licitação e eximirá o pregoeiro do disposto no art. 97 da Lei 8.666/93.
- 4.4. Solicita-se que os interessados façam constar em suas propostas comerciais a indicação dos números telefônicos e o nome da pessoa para contato.
- 4.5. Serão também desclassificadas aquelas propostas que:
  - 4.5.1. Contiverem cotação de objeto diverso daquele requerido nesta licitação.
  - 4.5.2. Não atendam às exigências deste edital.

## 5. Critério de Aceitabilidade dos Preços

- 5.1. Os valores ofertados deverão ser cotados em reais, com duas casas decimais, sob pena de serem truncados, e serão irrealizáveis.
- 5.2. Serão desclassificadas as cotações que apresentem oferta de taxa mensal de utilização inferior ao mínimo exigido, estabelecido em R\$ 11.141,79 (onze mil cento e quarenta e um reais e setenta e nove centavos), ou que ofereçam taxas ou vantagens baseadas nas ofertas dos demais licitantes.
- 5.3. Serão desclassificadas, ainda, as propostas que apresentem ofertas para o quilo das refeições e lanches com valores superiores aos determinados no Anexo 10 do Termo de Referência.
- 5.4. Existindo discordância entre taxas ofertadas em algarismos e por extenso, prevalecerão estes últimos.

## 6. Do Recebimento das Propostas e dos Documentos de Habilitação

- 6.1. Encerrado o prazo de credenciamento, será declarada aberta a sessão pública pelo pregoeiro.
- 6.2. Declarada a abertura da sessão pelo pregoeiro, não mais serão admitidos novos proponentes, passando-se imediatamente ao recebimento dos envelopes contendo, **em separado**, as propostas de preço e os documentos de habilitação, em envelopes opacos,



lacrados e rubricados no fecho, contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, os seguintes dizeres:

***Tribunal Superior do Trabalho  
Razão Social da Empresa  
Número da Licitação  
Data e Hora  
Envelope Nº 01 - Proposta de Preço***

***Tribunal Superior do Trabalho  
Razão Social da Empresa  
Número da licitação  
Data e Hora  
Envelope Nº 02 - Documentação***

- 6.3. Em seguida, os interessados deverão apresentar, em separado:
- 6.3.1. Declaração de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, excetuada a existência de ressalvas quanto à regularidade fiscal para microempresas ou empresas de pequeno porte;
- 6.3.1.1. Para microempresas ou empresas de pequeno porte, aplica-se a Lei Complementar 123/2006, sendo necessária a posterior regularização fiscal, caso venha a formular lance vencedor.
- 6.3.2. Declaração de Enquadramento de Microempresa ou de Empresa de Pequeno Porte ou Declaração de Reenquadramento, se for o caso, emitida pela Junta Comercial, com o objetivo de verificar se a licitante se enquadra na situação de microempresa ou empresa de pequeno porte e se atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar 123/2006.
- 6.4. Após a abertura da sessão, não serão admitidos pedidos de desistência, retificação de preços ou de quaisquer outras condições oferecidas, ressalvados apenas aqueles destinados a sanar evidente erro material.
- 6.5. Caso o envelope com a indicação externa "PROPOSTA DE PREÇO" não possua o conteúdo exigível neste procedimento licitatório, estará o licitante automaticamente excluído, independentemente do conteúdo do outro envelope.



- 6.6. A impugnação de interessados contra as ofertas e os documentos apresentados por concorrentes deverá ser feita nessa reunião, exclusivamente pelas pessoas credenciadas para representar as empresas em nome das quais pretendam registrar as impugnações.

## **7. Julgamento das Propostas**

- 7.1. Lidos os valores de todas as propostas, o pregoeiro relacionará as propostas em ordem decrescente.
- 7.2. Em seguida, o pregoeiro classificará a proposta de maior valor mensal de taxa de utilização e as com valores até 10% inferiores àquele.
- 7.3. Na impossibilidade de classificação de, no mínimo, 3 (três) propostas para a etapa de apresentação de lances verbais, o pregoeiro analisará as subsequentes até alcançar o máximo de 3 (três), quaisquer que sejam os preços propostos.
- 7.4. Os proponentes proclamados conforme os itens anteriores serão convocados, individualmente, para a apresentação de lances verbais, de forma sucessiva, iniciando-se pelo autor da proposta de menor valor, seguindo-se as demais em ordem crescente de valor.
- 7.5. Os lances verbais devem ser superiores ao da proposta de maior valor.
- 7.6. A desistência do direito de apresentar lance verbal implicará na exclusão da licitante da etapa competitiva (de lances verbais) e a manutenção do último lance apresentado para efeito de ordenação de propostas.
- 7.7. Não havendo mais interessadas em apresentar lances verbais, será encerrada a etapa competitiva. Em seguida, o pregoeiro identificará a existência de microempresas e/ou empresas de pequeno porte – ME/EPP e fará uma comparação entre os valores por elas ofertados e o da primeira colocada, caso esta não seja ME/EPP.
- 7.8. Será considerado empate ficto quando uma ou mais ME/EPPs apresentarem propostas com valores iguais ou até 5% inferiores à proposta mais bem classificada, ocasião em que a ME/EPP terá a preferência do desempate, sob pena de decair do direito concedido.
- 7.9. A ME/EPP mais bem classificada, na faixa dos 5% da proposta de maior valor, terá o direito de, no prazo de 5 (cinco) minutos, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente acima da primeira colocada, para o desempate. No caso de propostas iguais, será realizado sorteio para selecionar aquela que apresentará a última oferta. Caso a ME/EPP



- convocada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, o pregoeiro convocará as demais ME/EPPs participantes na mesma condição, obedecida a ordem de classificação.
- 7.10. Não ocorrendo a regularização fiscal das ME/EPPs, se for o caso, ou, ainda, não ocorrendo a contratação, serão convocadas, na ordem e no mesmo prazo, as propostas remanescentes, classificadas na forma do item anterior, para o exercício do mesmo direito.
- 7.11. O pregoeiro poderá negociar diretamente com a proponente da melhor proposta, na busca de valor adequado ao interesse da Administração.
- 7.12. O pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta da primeira classificada, quanto ao objeto, ao valor e às condições definidas neste Edital e seus anexos, decidindo motivadamente a respeito.
- 7.13. Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências do instrumento convocatório, o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta, sendo o respectivo proponente declarado vencedor.
- 7.14. Verificando-se, no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste edital e seus anexos, a proposta será desclassificada.
- 7.15. Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta.
- 7.16. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no objeto deste edital e seus anexos.
- 7.17. O pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas e da documentação, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

## **8. Habilitação dos Licitantes**

- 8.1. Será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que tiver apresentado a melhor proposta após a fase de aceitabilidade.
- 8.2. Se o detentor da melhor proposta não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a documentação dos autores das ofertas subsequentes, obedecida a ordem de classificação, até a apuração daquele que cumprir todos os requisitos, ocasião em que o pregoeiro poderá negociar para que seja obtido melhor preço.



- 8.3. O licitante que apresentar documentação em desacordo com este Edital será inabilitado.
- 8.4. A **habilitação jurídica** será comprovada, mediante a apresentação da seguinte documentação:
- 8.4.1. Prova de registro comercial, no caso de empresa individual;
  - 8.4.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, no qual deverá estar contemplado, dentre os objetivos sociais, a execução de atividades da mesma natureza ou compatíveis com o objeto da licitação;
  - 8.4.3. Inscrição do ato constitutivo no órgão competente acompanhada, no caso de sociedades civis, de prova da diretoria em exercício;
  - 8.4.4. Decreto de autorização, em se tratando 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.
- 8.5. A **regularidade fiscal** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:
- 8.5.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ).
  - 8.5.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo à sede ou domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
  - 8.5.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, através de certidões expedidas pelos órgãos competentes, que estejam dentro do prazo de validade expresso na própria certidão, composta de:
    - 8.5.3.1. certidão de quitação de tributos federais, neles abrangidas as contribuições sociais, administrados pela Secretaria da Receita Federal;
    - 8.5.3.2. certidão quanto à dívida ativa da União, expedida pela Procuradoria da Fazenda Nacional - Ministério da Fazenda;
    - 8.5.3.3. certidão negativa expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado ou Distrito Federal;
    - 8.5.3.4. certidão negativa expedida pela Prefeitura Municipal, quando couber.



- 8.5.4. Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS (art. 27, alínea "a", Lei n.º 8.036. de 11/05/90) através da apresentação do CRF - Certificado de Regularidade do FGTS.
- 8.5.4.1. Caso a empresa licitante não apresente o CRF, poderá o pregoeiro proceder à consulta na Base de dados da Caixa Econômica Federal, através da Internet, para verificação de sua regularidade.
- 8.5.5. Comprovação de que a empresa detém situação regular perante o INSS, na forma exigida pela Constituição Federal, em seu artigo 195, parágrafo 3º com a apresentação da CND - Certidão Negativa de Débitos.
- 8.5.5.1. Caso a empresa licitante não apresente a CND, poderá o pregoeiro proceder a consulta a Base de dados da Previdência, através da Internet para verificação de sua regularidade, na forma da OS do INSS nº207 de 8 de abril de 1999.
- 8.6. A **qualificação econômico-financeira** será comprovada mediante apresentação dos seguintes documentos:
- 8.6.1. Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- 8.6.2. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, de modo a extrair-se **Índice de Liquidez Geral (ILG) superior a um**, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios.
- 8.6.2.1. As empresas que apresentarem ILG igual ou menor do que um quando de sua habilitação deverão comprovar, considerados os riscos para a administração, Balanço Patrimonial a fim de comprovar o patrimônio líquido no valor mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, admitida a atualização para a data de apresentação da proposta através de índices oficiais.
- 8.6.2.2. O valor estimado do contrato será calculado considerando o lance vencedor anualizado, ou seja, o valor do lance multiplicado por 12 (doze).
- 8.6.2.3. Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:



- a) publicados em Diário Oficial ou;
- b) publicados em jornal de grande circulação ou;
- c) registrados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou;
- d) por cópia do Livro Diário autenticado pela Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, na forma da IN n.º 65 do Departamento Nacional do Registro do Comércio – DNRC de 01 de agosto de 1997, art. 6º, acompanhada obrigatoriamente dos Termos de Abertura e de Encerramento. Quando for apresentado o original do Diário, para cotejo pelo pregoeiro, fica dispensada a inclusão na documentação dos seus Termos de Abertura e de Encerramento do Livro em questão.

8.6.2.4. As empresas com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste item mediante apresentação de Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado, conforme o caso.

8.7. A **qualificação técnica** será comprovada mediante:

- 8.7.1. Um atestado de capacidade técnica, ou mais, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 500 refeições diárias por pelo menos 6 meses ou declaração da empresa informando que presta serviços de restaurante e lanchonete de forma autônoma atendendo ao número de refeições e período anteriormente mencionados, ficando sujeita a vistoria pelo concedente para confirmação.
- 8.7.2. Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, nos termos do art. 18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, comprovando a especialização da licitante na prestação dos serviços objeto da presente licitação e o atual quadro de nutricionistas responsáveis técnicos da licitante.
- 8.7.3. Declaração de que a licitante, por intermédio de representante legal devidamente qualificado para esse fim, vistoriou o local onde serão executados os serviços e



de que é detentora de todas as informações necessárias, conforme modelo do ANEXO 8 do Termo de Referência.

8.7.3.1. As licitantes deverão marcar vistoria às dependências e aos equipamentos e utensílios disponibilizados pelo TST com a Divisão de Apoio Administrativo, por meio dos telefones 3043-7288 ou 3043-4373, no horário de 14h as 18h.

8.7.3.2. Somente serão analisadas as propostas apresentadas por empresas detentoras do termo de vistoria.

8.7.3.3. Os termos de vistoria serão expedidos pela Divisão de Apoio Administrativo.

8.7.3.4. As vistorias deverão ser feitas até 48h antes da abertura do certame.

8.7.3.5. Não haverá vistoria no dia 24/12/2010.

8.7.3.6. A vistoria prévia é imprescindível para que o licitante tenha a real noção das condições do espaço e dos bens objeto da concessão, seu estado de conservação e eventuais despesas e reparos necessários.

8.8. O cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal será comprovado mediante documento firmado pelo interessado ou seu representante legal, em que declare, sob as penas da lei, que não emprega mão-de-obra que constitua violação ao disposto naquele preceito constitucional.

8.9. Disposições gerais sobre habilitação:

8.9.1. Para confirmação da qualificação técnica das empresas o pregoeiro poderá, a seu critério e sem comunicação prévia, visitar as instalações da proponente, devendo na ocasião ser comprovadas as informações documentais.

8.9.2. Serão excluídas da licitação, em qualquer tempo, as empresas que não comprovarem as informações documentais por ocasião da visita que se lhes fizer às instalações.

8.9.3. Caso a empresa licitante deixe de apresentar alguma certidão expedida por órgão da administração fiscal e tributária solicitada neste edital, antes de realizar o julgamento da documentação poderá o pregoeiro, com a finalidade de suprir a omissão, proceder a consulta através da Internet para verificação de sua regularidade, observado o disposto na legislação pertinente (Lei n.º 10.522/02).



- 8.9.4. Os licitantes **poderão deixar de apresentar os documentos** referentes a **HABILITAÇÃO JURÍDICA, QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA e REGULARIDADE FISCAL**, desde que **estejam em situação regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF**.
- 8.9.5. A regularidade do cadastramento e da habilitação parcial do licitante que optar por prestar suas informações mediante o SICAF, será confirmada por meio de consulta *on line*, quando da abertura dos envelopes contendo a documentação de habilitação.
- 8.9.6. Os documentos exigidos neste procedimento poderão ser apresentados em original, por meio de cópias autenticadas por cartório competente ou servidor da administração, ou cópias simples acompanhadas dos originais para cotejo no ato da apresentação.
- 8.9.7. A validade dos documentos será a expressa em cada qual, ou estabelecida em lei, admitindo-se como válidos, no caso de omissão, aqueles emitidos a menos de 90 (noventa) dias.
- 8.9.8. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente edital e seus anexos.
- 8.9.9. Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste edital e seus anexos, poderá o pregoeiro, a seu juízo, considerar o proponente inabilitado.
- 8.9.10. Documentos apresentados com a validade expirada, não sendo a falta sanável, acarretarão a inabilitação do proponente.
- 8.10. **Para as microempresas e empresas de pequeno porte, a comprovação da regularidade fiscal observará a disciplina estabelecida nos artigos 42 e 43 da Lei Complementar 123, de 14/12/06, combinados com o art. 4º do Decreto 6.204/07.**
- 8.11. **Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.**
- 8.12. A final da sessão lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro e os proponentes presentes.



## **9. Instruções e Normas para Impugnação do Edital e Interposição Recursos**

- 9.1. Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão.
- 9.1.1. A apresentação de impugnação contra o presente edital será processada e julgada na forma e nos prazos previstos no art. 12 do Regulamento da Licitação na Modalidade de Pregão, devendo ser entregue diretamente ao pregoeiro, no SAFS, Quadra 8, Lote 1, Bloco A, 3º andar, Sala de Licitações.
- 9.1.2. Os pedidos de esclarecimento referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro exclusivamente por meio eletrônico via Internet, para o endereço indicado na folha de rosto, em mensagens escritas que não podem conter qualquer anexo, sob pena de serem descartadas.**
- 9.1.3. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
- 9.2. A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente edital, implicará na plena aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas.
- 9.3. Dos atos do pregoeiro neste processo licitatório cabe recurso, a ser interposto no final da sessão pública, com registro em ata da síntese das suas razões e contra-razões, podendo os interessados juntar memoriais no prazo de 3 (três) dias úteis.
- 9.4. O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.
- 9.5. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 9.6. Se não reconsiderar sua decisão o pregoeiro submeterá o recurso, devidamente informado, à consideração da autoridade competente, que proferirá decisão definitiva antes da homologação do procedimento.
- 9.7. Os memoriais dos recursos e contra-razões deverão dar entrada na Coordenadoria de Licitações e Contratos do TST, sito no SAFS Quadra 8, lote 1, 3º andar.



- 9.8. Os autos permanecerão com vista franqueada aos interessados no mesmo local indicado no item anterior.

## **10. Prazos e Condições para Assinatura do Contrato**

- 10.1. Após a homologação do resultado, o TST convocará a empresa adjudicatária para assinar o contrato de concessão de uso, quando será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital.
- 10.2. A convocação de que trata o item anterior deverá ser atendida no prazo máximo de dois dias úteis, prorrogável uma única vez a critério do TST, sob pena de decair o direito à contratação e de serem aplicadas as sanções previstas neste edital e no art. 28 do Decreto 5.450/05.
- 10.3. A assinatura do contrato ficará diretamente condicionada à formalidade assinatura do próprio contrato, e cabe à empresa fazer-se representar por profissional habilitado a cotejar a minuta com o instrumento obrigacional definitivo bem assim a firmá-lo.
- 10.4. O exame a que alude o item anterior dar-se-á no recinto do Tribunal, podendo ser utilizado todo o tempo necessário à análise e conferência das peças mencionadas, inclusive, se preciso, fora do expediente normal de trabalho.
- 10.5. Não serão admitidos recursos, protestos, representações, ressalvas ou outra forma de discordância ou inconformismo a quaisquer tópicos do contrato que guardem absoluta conformidade com sua minuta, em expressão e substância.
- 10.6. Ao assinar o instrumento contratual e retirar a nota de empenho, a empresa adjudicatária obriga-se a fornecer os serviços a ela adjudicados, conforme especificações e condições contidas neste edital, em seus anexos e também na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições do edital.
- 10.7. Para segurança do TST quanto ao cumprimento das obrigações, a empresa adjudicatária deverá optar, no montante de R\$ 105.000,00 (cento e cinco mil reais), conforme previsto no artigo 56, § 5º da Lei 8.666/93, por uma das seguintes modalidades de garantia:
- 10.7.1. Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;
- 10.7.2. Fiança bancária;



10.7.3. Seguro Garantia.

10.8. A Contratada deverá providenciar impreterivelmente em 5 (cinco) dias úteis a garantia contratual, sob pena de ser-lhe imputado multa conforme item 18.4 do edital.

10.9. É de inteira responsabilidade do adjudicatário a renovação da garantia prestada, quando couber, estando sua liberação condicionada ao término das obrigações contratuais com o TST;

10.10. É facultado ao TST, quando o proponente vencedor não apresentar situação regular no ato de assinatura do contrato, ou recusar-se a assiná-lo ou a retirar a nota de empenho no prazo e nas condições estabelecidas, ou ainda quando o TST rescindir o contrato por inadimplência, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, ou revogar a licitação, independentemente das sanções previstas neste edital.

## **11. Vigência do Contrato**

11.1. O prazo de vigência do contrato de concessão de uso será de doze meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de sessenta meses, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

11.1.1. Referido prazo terá início e vencimento em dia de expediente, devendo excluir-se o primeiro e incluir o último.

## **12. Fiscalização da Execução Contratual**

12.1. Após a assinatura do contrato, o TST designará formalmente uma comissão composta de, no mínimo, três servidores, doravante denominada Fiscalização, com autoridade para exercer, como representante da Administração do TST, toda e qualquer ação de orientação geral, acompanhamento e fiscalização da execução contratual.

12.2. À fiscalização compete, entre outras atribuições:

12.2.1. Encaminhar à Secretaria de Administração Orçamento e Finanças do Tribunal os documentos que relacionem as ocorrências que impliquem possíveis sanções punitivas a serem aplicadas à concessionária;



- 12.2.2. Solicitar à concessionária e a seus prepostos, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços;
  - 12.2.3. Determinar a imediata retirada do local bem como a substituição de empregado da concessionária que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área julgar inconveniente;
  - 12.2.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato bem como indicar as ocorrências verificadas.
- 12.3. A ação da fiscalização não exonera a contratada de suas responsabilidades contratuais.

### **13. Condições de Pagamento**

- 13.1. O pagamento da taxa mensal de utilização deverá ser efetuado em moeda corrente nacional, até o décimo dia útil do mês subsequente ao mês da competência, obrigando-se a Concessionária, no mesmo prazo, a apresentar à Fiscalização o comprovante de recolhimento dos valores devidos.
- 13.2. As receitas obtidas com o recebimento do pagamento da concessão de uso objeto desta licitação deverão ser depositadas à conta das receitas previstas no orçamento da União do exercício correspondente.

### **14. Reajustamento da Taxa de Utilização**

- 14.1. A taxa de utilização a ser paga pela Concessionária, a título de remuneração mensal pelo uso das dependências do Tribunal para exploração dos serviços de restaurante e lanchonete, somente admitirá reajuste quando os preços das refeições e dos lanches servidos pela Concessionária forem repactuados, visando à adequação a novos preços de mercado.
- 14.2. O pedido de revisão dos preços das refeições e/ou lanches observará o interregno mínimo de um ano e deverá estar acompanhado de demonstração analítica da variação dos componentes dos custos das referidas refeições, devidamente justificados.
- 14.3. É vedada qualquer indexação de preços por índices gerais, setoriais ou que reflitam a variação dos custos.



14.4. O percentual de acréscimo na taxa ofertada (item 4.1.3) pela Concessionária será o mesmo aplicado aos preços das refeições/lanches.

## **15. Obrigações da Contratada**

- 15.1. Responder pela manutenção das instalações e equipamentos sob concessão, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação dos banheiros, do piso, das paredes, das mesas, dos equipamentos e utensílios de todas as dependências.
- 15.2. Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do TST.
- 15.3. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar diretamente ao TST ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.
- 15.4. Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, os quais não têm nenhum vínculo empregatício com o TST.
- 15.5. Outras obrigações constantes da minuta de contrato e do Termo de Referência.
- 15.6. A Concessionária não será responsável:
  - 15.6.1. Por qualquer perda ou dano resultante de caso fortuito ou força maior.
  - 15.6.2. Por quaisquer obrigações, responsabilidades, trabalhos ou serviços não previstos neste edital e seus anexos.
- 15.7. O TST não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da Concessionária para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros

## **16. Obrigações do TST**

- 16.1. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações resultantes da Concessão, inclusive, permitir o livre acesso de representantes, prepostos ou empregados da Concessionária às dependências do TST.
- 16.2. Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas as obrigações contratuais.
- 16.3. Outras obrigações constantes da Minuta de Contrato e do Projeto Básico, relativas aos serviços que serão explorados pela Concessionária



## 17. Sanções para o Caso de Inadimplemento

- 17.1. No caso de atraso injustificado ou inexecução total ou parcial das obrigações assumidas com o TST, as Sanções Administrativas aplicadas à Concessionária serão:
- 17.1.1. Advertência;
  - 17.1.2. Multa, nos valores constantes do Anexo 9 do Termo de Referência;
  - 17.1.3. Suspensão temporária do direito de participar de licitações e impedimento de contratar com o Tribunal Superior do Trabalho;
  - 17.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- 17.2. As multas poderão ser cobradas diretamente da Concessionária, amigável ou judicialmente, e poderão ser aplicadas cumulativamente com as demais sanções previstas neste tópico.
- 17.3. A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte do adjudicatário, na forma da lei.
- 17.4. O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 17.5. Os prazos de adimplemento das obrigações contratadas admitem prorrogação nos casos e condições especificados no § 1º do art. 57 da Lei 8.666/93, e a solicitação dilatória deverá ser recebida contemporaneamente ao fato que a ensejar, considerados injustificados os atrasos não precedidos da competente prorrogação.
- 17.5.1. A solicitação de prorrogação formal, fundamentada e instruída com os documentos necessários à comprovação das alegações, deverá ser encaminhada com antecedência mínima de um dia do vencimento do prazo.

## 18. Generalidades

- 18.1. O CNPJ do TST é 00.509.968/0001-48 e a UASG é 80001.



- 18.2. Esta licitação poderá ser revogada total ou parcialmente, sem que caiba indenização aos licitantes em consequência da revogação, nos termos do art. 49 da Lei 8.666/93.
- 18.3. Em caso de discrepância entre os anexos e o Edital prevalecerá a redação do instrumento convocatório.
- 18.4. No curso do contrato, é admitida a fusão, cisão ou incorporação da empresa, bem assim sua alteração social, modificação da finalidade ou da estrutura, desde que não prejudique a execução do contrato, cabendo à Administração decidir pelo prosseguimento ou rescisão do contrato.
- 18.5. Quaisquer dúvidas a respeito do presente edital, poderão ser dirimidas com o Pregoeiro e sua equipe de apoio, pelo telefone (61) 3043-4049 ou por meio do email:cpl@tst.jus.br, forma pela qual poderão ser obtidas quaisquer informações porventura entendidas necessárias.
- 18.6. As dúvidas de caráter técnico podem ser esclarecidas diretamente na Divisão de Apoio Administrativo, por meio dos telefones (61) 3043-7288 ou 3043-4373.
- 18.7. Esta licitação poderá ser acompanhada através da página do TST na Internet, cujo endereço é <http://www.tst.jus.br>.

Brasília, 10/12/2010

---

Jumara Cristina Cerqueira Borges  
Pregoeira



**Processo TST N° 503.638/2010-0**

## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **CONCESSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA E BENS PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE RESTAURANTE AUTO-SERVIÇO, SALATERIA, LANCHONETE E LANCHONETE AUTO-SERVIÇO**

#### **1. DA JUSTIFICATIVA**

- 1.1. Permitir a exploração dos espaços destinados a restaurante e lanchonete localizados no bloco A do Tribunal Superior do Trabalho (TST), com vistas a oferecer aos servidores desta Corte refeições e lanches nas proximidades do local de trabalho.
- 1.2. A presente contratação visa também a atender às necessidades nutricionais diárias dos magistrados e servidores do TST, empregados das empresas contratadas, estagiários e visitantes, zelando pela saúde e pelo bem-estar de todos.

#### **2. DO OBJETO**

<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
01	Concessão de uso de área física para exploração dos serviços de restaurante e lanchonete nas dependências do Tribunal Superior do Trabalho, bem como dos bens constantes do ANEXO 3 conforme condições especificadas neste termo de referência e respectivos anexos.
<b>CATSER</b>	<b>00001935-6</b>

- 2.1. Os serviços serão prestados na sede do Tribunal Superior do Trabalho, sito ao Setor de Administração Federal Sul, quadra 8, lote 1, Brasília, Distrito Federal.
- 2.2. O preparo das refeições e dos lanches será realizado na cozinha disponibilizada e sua distribuição ocorrerá no restaurante auto-serviço e na



lancheonete, conforme a destinação de cada ambiente.

### **3. DAS CARACTERÍSTICAS DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS**

- 3.1. A licitante vencedora terá o prazo de até 10 dias corridos, a contar da data de assinatura do contrato, para iniciar suas atividades no TST.
- 3.2. A concessionária prestará os serviços de distribuição das refeições e dos lanches de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente no Tribunal, nos seguintes horários:
  - 3.2.1. Lanchonete balcão: das 7h30 às 18h30;
  - 3.2.2. Lanchonete auto-serviço: das 7h30 às 9h30 e das 16h às 18h30;
  - 3.2.3. Almoço auto-serviço: das 11h às 15h;
  - 3.2.4. Salateria: das 11h às 15h.
- 3.3. A critério da fiscalização do contrato, o horário de atendimento poderá ser alterado para atender a casos excepcionais, mediante comunicação formal à concessionária com antecedência mínima de 1 (um) dia;
- 3.4. A clientela do restaurante é constituída por magistrados e servidores do TST, prestadores de serviço, estagiários e visitantes;
- 3.5. O público diário foi estimado pela fiscalização do contrato atual e distribuído da seguinte forma:
  - 3.5.1. Café da manhã: 130 (cento e trinta) usuários;
  - 3.5.2. Almoço: 800 (oitocentos) usuários;
  - 3.5.3. Lanche: 400 (quatrocentos) usuários.
- 3.6. Durante os meses de janeiro e julho, principais períodos de férias dos servidores do TST, há redução significativa do número de usuários.
- 3.7. Entre os dias 20 de dezembro e 6 de janeiro, período de recesso no TST, o restaurante auto-serviço não funcionará.
- 3.8. A concessionária será integralmente responsável por eventuais variações nas quantidades estimadas de refeições que possam ocorrer durante a execução do contrato.
- 3.9. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (congressos, visitas, etc.), a concessionária deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na



pesagem das refeições e na fila do caixa de pagamento.

- 3.10. As refeições servidas no restaurante auto-serviço e os itens servidos na lanchonete auto-serviço serão pesados em balança eletrônica de propriedade da concessionária.
- 3.11. Os alimentos servidos deverão estar de acordo com os cardápios aprovados e ser preparados com gêneros de 1ª qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável e dentro das exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade.
  - 3.11.1. O conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será objeto de análise pela comissão de fiscalização, a qual determinará, quando for o caso, a substituição de ingredientes, fornecedores, marcas ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar com qualidade insatisfatória.
- 3.12. Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão estar disponibilizados durante todo o horário de atendimento previsto para cada tipo de serviço.
  - 3.12.1. Após as 14h30 e com anuência da fiscalização, será admitida a substituição de preparações complexas, previstas no cardápio do restaurante auto-serviço, por outras de preparo rápido.
  - 3.12.2. A partir das 18h, será admitida redução de até 50% das variedades de:
    - 3.12.2.1. Bolos e pães doces previstos no cardápio básico (ANEXO 1) da lanchonete auto-serviço.
    - 3.12.2.2. Salgados previstos no cardápio básico (ANEXO 1) da lanchonete balcão.
- 3.13. A reposição das preparações expostas para consumo, em todos os serviços previstos neste termo de referência, deverá ser feita antes de seu término, de modo que nunca fique recipiente vazio e que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.
  - 3.13.1. A critério da comissão de fiscalização, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimento em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma (ou superior) qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.
- 3.14. A concessionária deverá identificar e nomear todas as preparações.



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 3.14.1. A identificação deverá ser feita por meio de displays de acrílico com visor duplo, conforme modelo definido pela fiscalização.
- 3.14.2. As preparações servidas no restaurante que contiverem glúten ou lactose deverão ser identificadas com a expressão “contém glúten” e/ou “contém lactose”.
- 3.14.3. A concessionária deverá informar as calorias, por porção, dos pratos servidos no restaurante auto-serviço;
- 3.15. Os veículos utilizados para transporte de alimentos, dos fornecedores ou da concessionária deverão obedecer aos critérios de higienização e refrigeração, quando for o caso, previstos na Resolução – RDC nº 216/2004 – ANVISA.
- 3.16. A concessionária deverá disponibilizar na caixa registradora numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie, para atender à clientela.
- 3.17. A concessionária deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado
- 3.18. A concessionária deverá disponibilizar máquina para o recebimento de ticket alimentação e refeição, procurando priorizar as operadoras adotadas pelas empresas contratadas prestadoras de serviço no TST.
- 3.19. A concessionária deverá adquirir e colocar em funcionamento sistema de cobrança integrado, com código de barras e leitura ótica para todos os produtos comercializados nos serviços de restaurante auto-serviço e lanchonetes, bem como arcar com a aquisição de computadores e terminais necessários ao funcionamento do sistema.
  - 3.19.1. O sistema deverá ter funções para que os usuários recebam cartão de consumo magnético numericamente identificado e façam recargas para que, ao consumir qualquer produto, seja abatido o valor correspondente e de modo que, ao final, não seja necessário passar pelo caixa (“cartão pré-pago”).
  - 3.19.2. A aprovação do sistema, antes do início das atividades no TST, deverá ser feita em conjunto com a comissão de fiscalização.
- 3.20. A concessionária, para a cobrança pelos serviços prestados, deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente do Distrito Federal.
- 3.21. Independentemente da modalidade utilizada para pagamento, a



- concessionária deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários;
- 3.22. Os bens constantes do ANEXO 3 deste termo de referência ficarão sob a guarda e responsabilidade da concessionária, que os devolverá ao fim do prazo de vigência em perfeito estado de conservação, devendo repor os objetos perdidos ou danificados por outros da mesma marca e qualidade.
- 3.23. Todos os utensílios fornecidos pela concessionária deverão ser de primeira qualidade, seguindo as indicações constantes do ANEXO 4, facultando-se à fiscalização do contrato a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado.
- 3.24. Deverá a concessionária submeter à aprovação do concedente, até 10 dias antes do início das atividades no TST, as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, bandejas e outros utensílios.
- 3.25. É de responsabilidade da concessionária a instalação, bem como a operação de equipamentos de pesagem e máquinas registradoras, aferidos pelo órgão competente.
- 3.25.1. O número mínimo de balanças eletrônicas digitais com módulo de impressão automática de etiquetas a serem instaladas para atendimento no restaurante auto-serviço será de: 2 (duas) para a pesagem de refeição e 1 (uma) para sobremesas.
- 3.26. O contrato deverá vigorar por 12 (doze) meses, contados da data de assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.
- 3.27. Os termos do contrato terão por base as exigências contidas neste documento e as disposições específicas da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

#### **4. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS**

##### **4.1. DA LANCHONETE BALCÃO**

- 4.1.1. O cardápio mínimo para a lanchonete balcão, definido no item 1 do ANEXO 1 deste termo de referência, é composto de vários produtos (salgados, vitaminas, sucos, sanduíches, entre outros).
- 4.1.2. Os sanduíches deverão ser servidos em embalagem plástica ou de papel própria para este fim e os sucos e as vitaminas em



copos descartáveis, todos feitos de material de 1ª qualidade.

- 4.1.3. A concessionária deverá usar, para o atendimento na lanchonete, talheres de aço inoxidável e pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO.

#### **4.2. DO SERVIÇO DE SALATERIA**

- 4.2.1. Disponibilizar serviço de salateria, em balcão refrigerado, com preço fixo para comercialização de salada padrão (5 itens e 1 molho) e de salada extra (8 itens e 1 molho), conforme especificações contidas no item 2 do ANEXO 1.
- 4.2.2. Para o serviço de salateria, a concessionária deverá manter diariamente a variedade mínima de itens conforme tabela abaixo:

Grupo de alimentos	Variedade mínima diária
Carnes	03 itens
Queijos	03 tipos
Vegetais	10 itens
Frutas	03 itens
Outros	03 itens
Extras	02 itens
Molhos	03 tipos

#### **4.3. DA LANCHONETE AUTO-SERVIÇO**

- 4.3.1. O cardápio mínimo da lanchonete auto-serviço deverá seguir o constante do item 3 do ANEXO 1.
- 4.3.2. Faculta-se à concessionária, segundo a sua capacidade e iniciativa, a oferta de produtos alimentícios não contidos no item 3



do ANEXO 1.

- 4.3.3. A concessionária deverá disponibilizar, para o serviço de lanchonete auto-serviço, pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO.

#### **4.4. DO RESTAURANTE AUTO-SERVIÇO**

- 4.4.1. O cardápio mínimo do restaurante auto-serviço deverá seguir as especificações do item 4 do ANEXO 1.
- 4.4.2. Todas as preparações deverão ser variadas diariamente quanto ao modo de preparação e tipo de ingrediente empregado.
- 4.4.3. A concessionária deverá utilizar, no restaurante auto-serviço, pratos brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), com dimensão mínima de 26 cm de diâmetro, em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO.

#### **5. DOS PREÇOS**

- 5.1. Os preços a serem cobrados para o fornecimento de refeições à ENAMAT e outros eventos e no restaurante auto-serviço, na salateria e nas lanchonetes balcão e auto-serviço serão fixos e só poderão ser reajustados após 1 (um) ano de vigência do contrato, mediante prévia autorização do concedente.
- 5.2. Consta no ANEXO 10 a tabela de preços máximos a serem cobrados pela concessionária.
- 5.3. Eventuais inclusões de itens não contemplados no ANEXO 10 só serão permitidas com a autorização prévia e expressa da fiscalização do contrato.
- 5.4. Os preços das refeições por quilo do restaurante e da lanchonete auto-serviço e dos demais itens de lanchonete e salateria NÃO constituirão critério de julgamento das propostas.

#### **6. DAS EXIGÊNCIAS E QUALIFICAÇÕES DA EMPRESA**

- 6.1. Além da documentação própria da modalidade licitatória, as empresas licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:
- 6.1.1. Uma declaração (ou um atestado) de capacidade técnica, ou



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

mais, expedida(o) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 500 refeições diárias por pelo menos 6 meses ou declaração da empresa informando que presta serviços de restaurante e lanchonete de forma autônoma atendendo ao número de refeições e período anteriormente mencionados, ficando sujeita a vistoria pelo concedente para confirmação.

- 6.1.2. Certidão de registro no Conselho Regional de Nutrição da região a que a licitante estiver vinculada.
- 6.1.3. Declaração de que a licitante, por intermédio de representante legal devidamente qualificado para esse fim, vistoriou o local onde serão executados os serviços e de que é detentora de todas as informações necessárias, conforme modelo do ANEXO 8.
  - 6.1.3.1. As licitantes deverão marcar vistoria às dependências e aos equipamentos e utensílios disponibilizados pelo TST com a Divisão de Apoio Administrativo, por meio dos telefones 3043-7288 ou 3043-4373, no horário de 10h a 15h.
  - 6.1.3.2. Somente serão analisadas as propostas apresentadas por empresas detentoras do termo de vistoria.
  - 6.1.3.3. Os termos de vistoria serão expedidos pela Divisão de Apoio Administrativo.
  - 6.1.3.4. As vistorias deverão ser feitas até 48h antes da abertura do certame.
  - 6.1.3.5. A vistoria prévia é imprescindível para que o licitante tenha a real noção das condições do espaço e dos bens objeto da concessão, seu estado de conservação e eventuais despesas e reparos necessários.
- 6.1.4. Certidão negativa de falência ou concordata ou, se for o caso, certidão de recuperação judicial, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica.

- 6.2. As licitantes deverão apresentar, na fase de habilitação do certame, documentos que comprovem de sua boa situação financeira (índice de liquidez geral maior que 1, incluído o balanço patrimonial e demonstrações



contábeis do último exercício social.

6.2.1. No caso de a licitante apresentar resultado igual ou inferior a 1 (um) em qualquer dos seguintes índices: liquidez geral, liquidez corrente e solvência geral, esta deverá apresentar Balanço Patrimonial do último exercício social, assinado pelo titular ou representante legal e pelo contador responsável e autenticado no órgão de registro competente, a fim de comprovar o patrimônio líquido no valor de 10% do valor do contrato.

6.2.2. O valor estimado do contrato será calculado considerando o lance vencedor anualizado, ou seja, o valor do lance multiplicado por 12 (doze).

6.3. A empresa vencedora deverá providenciar alvará de funcionamento para execução do contrato.

## **7. DA PROPOSTA**

7.1. A proposta deverá ser apresentada em original, de preferência digitada, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada, assinada e rubricada.

7.2. A licitante deverá indicar na proposta o valor da taxa mensal de utilização ofertada pela concessão de uso da área e dos equipamentos destinados à exploração dos serviços de restaurante, lanchonete e salateria.

7.2.1. A proposta da licitante não poderá ser inferior a R\$ 11.141,79 (onze mil cento e quarenta e um reais e setenta e nove centavos), valor estabelecido pelo TST como mínimo para a taxa mensal de utilização.

7.3. Para elaboração da proposta, a licitante deverá analisar detalhadamente as especificações deste termo de referência para execução dos serviços.

## **8. DO TIPO DE LICITAÇÃO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

8.1. Será considerada vencedora da licitação a licitante que ofertar o maior valor mensal de taxa de utilização.

8.1.1. Estão incluídas no valor da taxa de utilização, além do valor referente ao uso da área pública, as despesas de energia elétrica



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

e água e esgoto, levando-se em consideração que o restaurante corresponde a 0,57% da área total do TST.

- 8.2. O objeto desta licitação será adjudicado globalmente a um só licitante vencedor.
- 8.3. Esta licitação é do tipo maior oferta, na forma prevista no inciso IV, §1º, art. 45, da lei 8.666/93.
- 8.4. Serão desclassificadas as propostas que:
- 8.4.1. Apresentarem oferta de taxa de utilização inferior ao mínimo exigido, estabelecido no item 7.2.1;
  - 8.4.2. Não atenderem às exigências contidas neste termo de referência e no edital;
  - 8.4.3. Consignarem preço excessivos ou manifestamente inexequíveis, preço global ou unitário simbólico, irrisório ou cotação de valor zero;
  - 8.4.4. Se opuserem a quaisquer dispositivos legais vigentes.
- 8.5. Os preços vinculados a este termo de referência somente poderão sofrer reajuste após 1 (um) ano de vigência do contrato, mediante prévia aprovação do concedente.

## **9. DOS DESCONTOS SOBRE A TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO**

- 9.1. A comissão de fiscalização avaliará, bimestralmente, o desempenho da concessionária quanto à qualidade dos serviços prestados por meio dos seguintes instrumentos:
- 9.1.1. Pesquisa de satisfação junto aos usuários do restaurante auto-serviço, da salateria e das lanchonetes auto-serviço e balcão, na forma estabelecida no item 1 do ANEXO 2.
  - 9.1.2. Avaliação técnica, na forma estabelecida no item 2 do ANEXO 2.
- 9.2. O desempenho da contratada será determinado por meio da seguinte fórmula:

$$NF = (NPS + NAT) / 2$$

Onde:

NF = Nota final de desempenho

NPS = Nota geral da pesquisa de satisfação

NAT = Nota geral da avaliação técnica



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

9.3. O resultado da avaliação implicará, dependendo do caso, a concessão ou não de desconto sobre o valor da taxa mensal de utilização durante o bimestre seguinte ao período objeto de avaliação, de acordo com os parâmetros estabelecidos no ANEXO 2.

9.3.1. O desconto incidirá sobre a diferença entre o valor da taxa mensal de utilização consignado na proposta da licitante vencedora e o valor mínimo estabelecido no item 7.2.1 de R\$ 11.141,79 (onze mil cento e quarenta e um reais e setenta e nove centavos), de acordo com a seguinte fórmula:

$$TU = TP - (TP - R\$ 11.141,79) \times (D/100)$$

Onde:

TU = Taxa mensal de utilização

TP = Taxa mensal de utilização consignada na proposta da licitante vencedora

D = Desconto conforme estabelecido no item 3 do ANEXO 2

9.3.2. A concessão do desconto não é cumulativa e observará o limite mínimo estabelecido no item 7.2.1 de R\$ 11.141,79 (onze mil cento e quarenta e um reais e setenta e nove centavos).

9.3.3. Caso o desempenho da contratada em um determinado bimestre acarrete a não aplicação de desconto, o valor da taxa mensal de utilização para o bimestre seguinte passa a ser o consignado na proposta da licitante vencedora.

9.4. A avaliação técnica será realizada pela comissão de fiscalização.

9.5. A amostra da pesquisa de satisfação será de, no mínimo, 80 pessoas, escolhidas aleatoriamente pela comissão de fiscalização entre os usuários do restaurante auto-serviço, da salateria e das lanchonetes auto-serviço e balcão.

9.6. Os descontos sobre a taxa mensal de utilização decorrem do poder discricionário da Administração do TST, não havendo qualquer obrigação quanto à sua aplicação.

9.7. A avaliação técnica e de satisfação terão validade somente depois de transcorridos os dois primeiros meses de contratação. Assim, **nos dois meses iniciais de contrato, será cobrada a menor taxa de utilização (R\$ 11.141,79).**



## 10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

### 10.1. DOS EMPREGADOS

- 10.1.1. Designar, para realização dos serviços, empregados devidamente qualificados e maiores de 18 anos.
- 10.1.2. A concessionária deverá ter em seu quadro diário de pessoal, no mínimo, os seguintes profissionais em quantidade suficiente para que não haja prejuízo na prestação dos serviços:

2 (dois) nutricionistas com registro no CRN da 1ª região, cada um com jornada semanal de 40 horas, para acompanhamento ininterrupto dos serviços diários
3 (três) operadores para as balanças
3 (três) caixas para o período entre 11h e 14h30, sendo que durante os demais horários podem permanecer apenas 2 (dois) caixas
Cozinheiros
Auxiliares de cozinha
Saladeiros com experiência no preparo de saladas de apresentação estilo buffet, com requinte no corte e na decoração
Chapeiros
Repositores de alimentos
Dispenseiro, estoquista ou almoxarife
Salgadeiros
Confeiteiros
Copeiros para limpeza de mesas, recolhimento de bandejas e serviço de bebidas (refrigerantes e sucos)
Auxiliares de serviços gerais para a lavagem de pratos, bandejas e talheres
Auxiliares de serviços gerais para limpeza de toda a área explorada



Balconistas para a lanchonete

- 10.1.3. Será exigida qualificação ou experiência comprovada para os cargos de cozinheiro, saladeiro, chapeiro, confeitiro e salgadeiro.
- 10.1.4. Um dos cargos de nutricionista poderá ser substituído, a critério da concessionária, por um cargo de técnico em Nutrição.
- 10.1.5. Contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que, por eventualidade, estejam ausentes, com atestado médico, licença maternidade ou os que se encontrarem de férias.
- 10.1.6. Elevar o quantitativo de funcionários, sem ônus para o concedente, no caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários.
- 10.1.7. Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal com a respectiva identificação e qualificação dos empregados que executarão os serviços nas dependências do TST, bem como o horário de trabalho correspondente de cada empregado.
  - 10.1.7.1. Qualquer substituição, exclusão ou inclusão de funcionário deverá ser notificada à fiscalização em até 48 horas a contar da ocorrência.
- 10.1.8. Encaminhar para a fiscalização do contrato, até 2 dias úteis antes do início da execução do contrato, listagem atualizada com todo o quadro de empregados para cadastramento junto à Coordenadoria de Segurança e Transporte (CSET) e confecção do crachá de identificação.
- 10.1.9. Manter seus funcionários, quando em serviço, com o crachá de identificação, com fotografias recentes;
  - 10.1.9.1. Arcar com o ônus de fornecimento de cada crachá de identificação dos seus empregados, conforme norma vigente, sendo atualmente o valor de R\$ 5,62 (cinco reais e sessenta e dois centavos), não estando incluído o valor do cartão de proximidade que é de propriedade do TST;
  - 10.1.9.2. Indenizar, em caso de dano irreparável ou perda do crachá pelo empregado, a confecção de um novo, completo, no valor de R\$ 20,00 (vinte reais), estando aí incluído o cartão



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

de proximidade, conforme norma vigente.

- 10.1.10. Manter, dentro das dependências do concedente, seus empregados devidamente uniformizados, conforme normas de higiene e segurança do trabalho estabelecidas pelos órgãos competentes.
  - 10.1.10.1. Fornecer a cada um de seus empregados uniformes completos (calça, camisa ou jaleco, avental, botas de PVC, sapatos, gorro, toca, luvas, máscara e etc.) e adequados às atividades de produção de refeições e serviço de reposição de alimentos;
  - 10.1.10.2. Garantir a segurança física de seus empregados mediante o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPIs), conforme NR-06 do Ministério do Trabalho e alterações, tais como botas e luvas de borracha, luvas de malha de aço, toucas, aventais e máscaras descartáveis, bem como fiscalizar o uso correto.
- 10.1.11. Cumprir todas as exigências dos órgãos de saúde, inclusive quanto aos exames de saúde de seus empregados.
- 10.1.12. Apresentar, quando do início das atividades, carteira de saúde dos empregados designados para serviços nas dependências do TST, com o correspondente laudo que contenha interpretação médica das informações contidas nesta;
- 10.1.13. Os empregados da concessionária deverão se submeter a exames admissionais e, posteriormente, a reavaliação a cada 6 meses, devendo se realizar pelo menos os seguintes exames:
  - 10.1.13.1. EAS;
  - 10.1.13.2. EPF;
  - 10.1.13.3. Hemograma completo;
  - 10.1.13.4. Micológico direto (unhas, dedos e mãos);
  - 10.1.13.5. Outros de acordo com a avaliação médica.
- 10.1.14. Não é permitida a manipulação de alimentos por funcionários que apresentem feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

com o alimento.

- 10.1.15. Considera-se apto para o trabalho da área de alimentos o funcionário que não seja portador de doenças infecciosas ou parasitárias.
- 10.1.16. Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, uma vez que os mesmos não têm nenhum vínculo empregatício com o TST;
- 10.1.17. Arcar integralmente com o ônus referente aos serviços ora contratados, responsabilizando-se pelo pagamento de encargos sociais (INSS, FGTS, PIS, etc.) e salários de seus empregados (em conformidade com a legislação trabalhista vigente), bem como por indenizações decorrentes de acidentes de trabalho envolvendo seus empregados;
- 10.1.18. Apresentar ao concedente, sempre que solicitado, as cópias das carteiras de trabalho de seus empregados, devidamente assinadas, os comprovantes de pagamento de salário e benefícios e do recolhimento dos impostos obrigatórios.
  - 10.1.18.1. O prazo que a concessionária terá para apresentação dos comprovantes será de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do pedido da fiscalização.
- 10.1.19. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao TST ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua e de seus prepostos e empregados, dentro das dependências do concedente, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
- 10.1.20. Além das demais obrigações expressamente previstas neste termo de referência e de outras decorrentes da natureza do contrato, deverá a concessionária:
  - 10.1.20.1. Determinar aos seus empregados que se submetam durante o período em que permanecerem nas dependências do concedente ao regulamento de disciplina e segurança por este instituído;
  - 10.1.20.2. Substituir imediatamente o empregado cujo comportamento não for condizente com as regras estabelecidas pelo



concedente.

10.1.20.2.1. É de responsabilidade da concessionária a devolução do crachá de identificação para os fiscais do contrato, quando ocorrer o desligamento do empregado;

10.1.20.2.2. Em caso de não haver devolução do crachá de identificação, a concessionária deverá ressarcir ao concedente o valor referente, conforme item 9.1.9.2

10.1.21. Indicar, formalmente, preposto para manter-se nas dependências do concedente, à disposição da fiscalização, no mínimo no horário das 7h às 15h, conforme previsto no art. 68 da Lei n.º 8666/93, sem que isso implique acréscimo nos preços contratados;

10.1.21.1. O trabalho do preposto objetiva a promoção de contatos com a fiscalização durante a execução do contrato, o atendimento aos profissionais em serviço, e atividades administrativas de responsabilidade da concessionária;

10.1.21.2. O preposto deverá ter e demonstrar capacidade gerencial para tratar de todos os assuntos definidos no contrato.

## **10.2. DA SEGURANÇA ALIMENTAR E DO TREINAMENTO DE FUNCIONÁRIOS**

10.2.1. Designar nutricionistas para acompanhamento diário da produção de alimentos, para cumprimento das boas práticas de fabricação, para controle dos estoques, coordenação da reposição de alimentos, treinamento de empregados, serviços administrativos e demais procedimentos atinentes à profissão.

10.2.2. Os nutricionistas da empresa deverão estabelecer rotinas e roteiros das atividades realizadas pelos empregados, elaborar fichas técnicas de preparação (no decorrer da execução do contrato), com vistas a que seus empregados realizem as atividades e o preparo dos alimentos conforme estas ferramentas.

10.2.3. A concessionária deverá seguir o *check list* da ANVISA, derivado da resolução RDC nº 216/2004, bem como o manual de Boas Práticas da Unidade, abrangendo todas as etapas, desde a recepção de gêneros até a distribuição dos produtos.

10.2.4. As saladas, os doces e as frutas devem ser mantidos em balcão refrigerado e em temperatura adequada, de até 10°C.



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 10.2.5. As preparações que são servidas quentes deverão permanecer em uma temperatura mínima de 65°C.
- 10.2.6. A concessionária deverá treinar seus funcionários quanto às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, para o melhor desempenho das atividades a eles atribuídas, no mês que iniciar as atividades no TST e anualmente.
- 10.2.6.1. O curso para manipuladores de alimentos deverá ter carga horária de pelo menos 10 horas e conter, no mínimo, os itens elencados no ANEXO 5 e poderá ser ampliado a critério da equipe técnica da concessionária.
- 10.2.6.2. Todo empregado recém integrado à concessionária deverá receber treinamento antes de iniciar suas atividades.
- 10.2.6.3. Ao término de cada treinamento, encaminhar à fiscalização, no prazo máximo de 48 horas, cópia da lista de presença dos participantes e dos certificados com a carga horária do treinamento.

### **10.3. DOS ALIMENTOS**

- 10.3.1. A concessionária deverá submeter à fiscalização do contrato, até a quarta-feira da semana antecedente, o cardápio semanal dos almoços a serem executados no restaurante auto-serviço para aprovação e divulgação na intranet do TST.
- 10.3.1.1. A alteração do conteúdo dos cardápios aprovados deverá ser submetida à apreciação e aprovação prévia da comissão de fiscalização do concedente com, no mínimo, um dia de antecedência.
- 10.3.2. Planejar, ao longo da semana anterior, a aquisição de gêneros alimentícios para o cardápio da semana seguinte, considerando o número possível de comensais, de modo a atender à demanda da clientela sem prejuízo da qualidade dos serviços.
- 10.3.2.1. Todos os gêneros necessários para execução do cardápio deverão ser adquiridos antecipadamente, visando minimizar falhas nas preparações do dia ou na reposição de alimentos. Excetuam-se somente vegetais e frutas, que poderão ser adquiridos no mesmo dia de sua utilização.



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 10.3.3. A recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos poderão ser fiscalizados, a qualquer momento pelos fiscais do concedente.
- 10.3.4. A concessionária não produzirá qualquer preparação destinada às refeições do restaurante por meio de frituras. Utilizará fornos combinados para produzir o mesmo efeito da fritura.
- 10.3.5. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, contendo no mínimo registro de inspeção sanitária federal e/ou distrital dentro das condições de padronização quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.
  - 10.3.5.1. Nas preparações a serem servidas, somente será permitido o uso de produtos de origem animal que apresentem o carimbo de fiscalização ou registro em órgão competente do estado.
- 10.3.6. Utilizar produtos de empresas idôneas e sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação e fiscalização.
- 10.3.7. A fiscalização poderá a qualquer tempo, mediante visita, determinar a troca e também o descarte de produtos que não apresentem os requisitos desejáveis de rendimento e/ou qualidade e que não permanecem em temperatura adequada.
- 10.3.8. Retirar dos balcões de atendimento os alimentos excedentes, ao final do horário de distribuição.
  - 10.3.8.1. É vedado o reaproveitamento de qualquer tipo de alimento que tenha sido preparado, encaminhado à distribuição e não servido (restos), para reutilização nos dias subsequentes.
  - 10.3.8.2. Os restos deverão ser descartados no mesmo dia em que foram preparados.
- 10.3.9. Coletar diariamente 100g (cem gramas) de amostras de todas as preparações. Estas devem ser coletadas com luvas descartáveis, armazenadas em embalagens próprias para a finalidade e etiquetadas com data.
- 10.3.10. As amostras devem ser mantidas sob refrigeração de até 4°C ou sob congelamento a -18° C, por 48 horas.
- 10.3.11. Amostras de alimentos sob suspeita de contaminação poderão



ser encaminhadas pelo concedente para análise em laboratório microbiológico de referência, devendo a concessionária arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico;

- 10.3.12. A concessionária deverá refazer ou substituir, no todo ou em parte, alimentos e preparações servidos no restaurante ou nas lanchonetes considerados sem condições para consumo pela comissão de fiscalização do concedente ou em desacordo com as recomendações deste termo de referência.

#### **10.4. DOS EQUIPAMENTOS E DAS INSTALAÇÕES**

- 10.4.1. A concessionária será responsável pela guarda e conservação dos bens e instalações objetos da concessão de uso, listados no ANEXO 3, primando pela manutenção, limpeza e higienização das dependências, instalações, equipamentos e utensílios colocados à sua disposição.
- 10.4.2. Em caso de mau-uso, avaria, desaparecimento, inutilização ou fragmentação de bens e/ou instalações, a concessionária arcará com os ônus decorrentes.
- 10.4.3. A movimentação ou substituição de qualquer móvel, equipamento ou utensílio pertencente ao concedente só poderá ser efetivada com autorização da comissão de fiscalização.
- 10.4.4. Todos os equipamentos usados pela concessionária devem ser submetidos à manutenção corretiva, **INICIAL** e sempre que necessário, e preventiva, a cada 6 meses, feita sempre por empresa especializada, sem ônus para o concedente.
- 10.4.5. Ao longo da execução do contrato, motivada ou não por solicitação do concedente, a concessionária deverá realizar revisão geral de equipamentos, móveis e instalações físicas colocados sob sua responsabilidade.
- 10.4.5.1. Ao final da revisão, o preposto deverá contatar os fiscais do contrato para que ambos realizem a vistoria final. A seu critério, os fiscais poderão nomear representante técnico do concedente para acompanhamento da referida vistoria.
- 10.4.6. É vedada a utilização de equipamentos e instalações colocados sob a responsabilidade da concessionária para outros fins, que



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

não a produção de alimentos para consumo dentro das dependências do concedente.

- 10.4.7. A concessionária deverá complementar as instalações com, no mínimo, os equipamentos e utensílios listados no ANEXO 4.
- 10.4.8. A concessionária deverá submeter à aprovação da comissão de fiscalização do contrato a amostra dos equipamentos, do mobiliário e dos utensílios complementares necessários ao funcionamento do restaurante e da lanchonete, até 10 dias antes do início das atividades no TST.
- 10.4.9. Os pratos e talheres disponibilizados pela concessionária deverão ser todos de 1ª qualidade e apresentar superfície lisa, íntegra e resistente à corrosão.
- 10.4.10. Não será permitido o uso de nenhum equipamento ou utensílio de madeira ou qualquer tipo de material que retenha odores e sabores;
- 10.4.11. Não é permitido o uso de pratos e utensílios danificados. Estes devem ser imediatamente substituídos e descartados ou retirados para realização de manutenção.
- 10.4.12. Restituir, até o último dia do prazo da concessão, móveis, equipamentos e utensílios do concedente nas mesmas condições e quantidades que lhes foram entregues, deixando as instalações em perfeito estado de limpeza e conservação.

## **10.5. DA HIGIENE**

- 10.5.1. Responder pela manutenção das instalações e dos equipamentos do restaurante e da lanchonete e também efetuar, diariamente, a higienização, limpeza e conservação das áreas de produção, de refeição e dos banheiros.
- 10.5.2. Manter, por conta própria, as áreas de armazenamento, preparação, manipulação e distribuição de alimentos, incluindo pisos, paredes, mesas, utensílios e equipamentos, rigorosamente organizados, limpos e higienizados.
- 10.5.3. As instalações deverão ser limpas obedecendo às determinações da ANVISA e, no mínimo, às seguintes orientações:
- 10.5.4. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica.

- 10.5.5. Realizar mensalmente desinsetização e desratização de todas as instalações sob concessão.
  - 10.5.5.1. É obrigatório que a empresa contratada para tal fim seja especializada no ramo e realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos federal e distrital de fiscalização.
  - 10.5.5.2. O serviço deverá ser contratado sem ônus para o concedente.
  - 10.5.5.3. Manter arquivado o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço.
- 10.5.6. Manter, na cozinha e nos sanitários, recipiente com sabonete líquido ou similar, que não possua efeito residual, de fácil aplicação, específico para cozinha industrial, para assepsia das mãos de seus empregados.
- 10.5.7. A concessionária deverá manter à disposição de seus empregados, na cozinha e nos sanitários, porta-papel-toalha com toalhas descartáveis de papel branco não reciclado próprias para secagem de mãos.
- 10.5.8. Manter, nos locais designados pela comissão de fiscalização do contrato, dispensers com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus empregados e usuários.
- 10.5.9. Empregar somente produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal.
- 10.5.10. A concessionária deverá utilizar agentes de polimento adequados para limpar ou dar brilho em utensílios de alumínio, sendo vedado o emprego de esponja de aço (tipo bombril ou palha de aço).
- 10.5.11. O uso de escovas limitar-se-á somente à limpeza de área física, sendo vedado seu emprego para higiene das mãos.
- 10.5.12. Os panos de chão devem ser lavados, diariamente, em baldes exclusivos para este fim, devendo ser substituídos aqueles que se encontrarem desgastados.



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 10.5.13. Não permitir lavagem de roupas (toalhas, uniformes e etc.) nas dependências do TST.
- 10.5.14. Proceder a separação e o armazenamento do óleo usado, de origem animal, vegetal ou mineral, sendo expressamente proibido o descarte deste na rede de esgoto.
- 10.5.14.1. É obrigatório o uso diário de fitas mensuração de saturação do óleo nas fritadeiras disponibilizadas pela concessionária. A troca do óleo deverá ser feita sempre que necessário.
- 10.5.15. A concessionária não deverá armazenar, por mais de uma semana, eventuais sobras de óleo vegetal resultantes da produção, nem mesmo proceder a transformação deste tipo de resíduo em outros subprodutos nas dependências do TST.
- 10.5.16. Providenciar o encaminhamento do óleo usado para reciclagem, em parceria com o programa de gestão ambiental do TST, denominado TST AMBIENTAL.

## **10.6. DAS DEMAIS OBRIGAÇÕES**

- 10.6.1. Manter fixado, em local visível, o cardápio semanal do restaurante auto-serviço, bem como a tabela de preços de todos os itens comercializados no restaurante e na lanchonete, conforme padrão definido pela fiscalização.
- 10.6.2. Os nutricionistas da concessionária deverão realizar, mediante aprovação da fiscalização, programas de educação nutricional para a clientela do restaurante utilizando-se de informativos e outros recursos.
- 10.6.3. Permitir e organizar a visita dos usuários à área de produção do restaurante.
- 10.6.4. Sujeitar-se às orientações de fiscalização dos fiscais do contrato, prestando os esclarecimentos solicitados, inclusive a respeito de possíveis reclamações.
- 10.6.5. Utilizar somente o elevador de serviço disponibilizado para o transporte de materiais, gêneros alimentícios e outras cargas destinadas ao restaurante.
- 10.6.6. Proceder à separação seletiva de todos os seus resíduos



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

produzidos na unidade, armazenando-os em recipientes adequados até sua retirada

- 10.6.6.1. A concessionária utilizará recipientes coloridos seguindo o padrão de cores definidos pela Resolução CONAMA n.º 275.
- 10.6.6.2. Os recipientes serão fornecidos pela concessionária.
- 10.6.7. Remover diariamente o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes, transportá-lo em carrinho com tampa próprio para este fim e depositá-lo em local indicado pelo concedente.
  - 10.6.7.1. É facultada a doação dos resíduos orgânicos para compostagem, desde que com garantia de tratamento social e ambientalmente adequado.
- 10.6.8. Acondicionar o lixo em contêineres com tampa, devidamente providos de sacos plásticos apropriados e resistentes.
- 10.6.9. Fazer a manutenção dos contêineres sempre que necessário ou a pedido da fiscalização, no prazo máximo de 24 horas.
- 10.6.10. Adaptar-se às ações ambientais adotadas no TST, sempre que estas envolverem as atividades ou materiais utilizados em suas dependências.
- 10.6.11. Serão de responsabilidade da concessionária todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha;
- 10.6.12. A reposição do gás utilizado na cozinha será de responsabilidade da concessionária e deverá ser programada de modo que os tanques nunca fiquem vazios.
  - 10.6.12.1. Em decorrência da existência de uma única central de gás, com ramais (pontos de gás), na cozinha do 6º andar do bloco B, poderá o concedente, sempre que necessário, fazer uso do produto.
  - 10.6.12.2. O valor referente ao consumo mencionado no item 10.6.12.1 será deduzido da taxa mensal de utilização recolhida pela concessionária, conforme aferição realizada pela Coordenadoria de Manutenção e Projetos (CMAP) do TST.
- 10.6.13. Entregar, ao final do contrato, os tanques de gás totalmente abastecidos.



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 10.6.14. A empresa deverá efetuar o pagamento mensal referentes à taxa de utilização da estrutura física até o décimo dia útil do mês subsequente.
- 10.6.15. Recolher em favor da União Federal, mensalmente e na mesma data prevista no item 10.6.13, as despesas com ligações externas dos ramais de telefone instalados nas dependências do restaurante.
- 10.6.16. A concessionária deverá comunicar aos fiscais do contrato, por escrito e no prazo máximo de 48 horas a contar da ocorrência, todas as anormalidades verificadas na execução dos serviços, descrevendo dados e circunstâncias que julgar necessários ao esclarecimento dos fatos.
- 10.6.17. É vedada a subcontratação de quaisquer dos serviços avençados.
- 10.6.18. Não será permitida venda ou exposição de bebidas alcoólicas no restaurante e na lanchonete sob pena de rescisão imediata e automática do contrato;

## **11. DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE**

- 11.1. Colocar à disposição da concessionária os espaços destinados à execução dos serviços, assim como os equipamentos relacionados no ANEXO 3.
- 11.2. Responder pela manutenção elétrica e hidráulica das instalações cedidas, inclusive com disponibilização de mão-de-obra e fornecimento de todo material necessário aos reparos.
- 11.3. Providenciar junto à concessionária assinatura de termo de responsabilidade referente aos bens (instalações, móveis e equipamentos) de propriedade do concedente disponibilizados para a prestação dos serviços objeto do presente termo de referência.
- 11.4. Todos os empregados da concessionária deverão receber do concedente o crachá de identificação para acesso às dependências do Tribunal.
- 11.4.1. O crachá de identificação a ser utilizado pelos empregados da concessionária será fornecido pela Coordenadoria de Segurança e Transporte (CSET) do concedente, mediante solicitação da fiscalização do contrato.
- 11.4.2. Para fornecimento do crachá de identificação, a concessionária deverá encaminhar aos fiscais do contrato lista nominal de seu



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

quadro de funcionários que atuarão nas dependências do concedente.

11.4.3. Os crachás a que se referem este item são individuais e de uso restrito nas dependências do concedente, sendo a sua guarda e uso de responsabilidade de cada usuário.

11.4.4. Em caso de perda ou extravio do crachá de identificação, será cobrada a taxa para emissão de 2ª via prevista no item 10.1.9.2.

11.5. Permitir o acesso dos empregados aos locais onde os serviços serão executados.

11.5.1. O acesso dar-se-á obrigatoriamente pela portaria principal do bloco A.

11.6. Para cumprimento dos requisitos de acesso às dependências do concedente e de conduta individual, o concedente disponibilizará manual interno de normas e disciplina.

11.7. A comissão de fiscalização deverá fiscalizar o processo de recepção e armazenamento de gêneros, preparação e distribuição de alimentos, limpeza e atendimento ao cliente no serviço.

11.8. Promover bimestralmente pesquisa de opinião junto aos usuários do restaurante e da lanchonete para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e refeições servidas, conforme ANEXO 2, e fazer proposições para melhoria dos serviços, quando for o caso.

11.9. Avisar à concessionária sobre eventos, congressos e visitas realizados no TST que possam provocar aumento da quantidade de usuários do restaurante ou das lanchonetes, a fim de que possa reprogramar sua rotina de trabalho para a possibilidade de elevação da demanda de usuários.

11.10. Compete à fiscalização do contrato emitir e encaminhar à concessionária, mensalmente, as guias para recolhimento da taxa de utilização estipulada no contrato e das despesas com os ramais telefônicos instalados no restaurante.

11.11. Ressarcir as despesas mensais referentes ao consumo de gás no 6º andar do bloco B do TST, que serão compensadas na taxa de utilização mensal:

11.11.1. O ressarcimento mensal à concessionária será feito após apuração de consumo realizada pela CMAP.

11.12. Notificar a concessionária, quando for o caso, sobre a aplicação de eventuais sanções previstas no contrato.



## **12. DAS CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO**

12.1. A adjudicatária deverá, no momento da contratação, comprovar que atende a todas as condições de habilitação previstas no item 6 deste Termo de Referência, bem como apresentar:

12.1.1. Comprovante fornecido pela licitante de que possui em seu quadro permanente profissional da área de nutrição detentor de um ou mais atestados de responsabilidade técnica relativos à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto, fornecidos pelo Conselho Regional de Nutrição;

12.1.1.1. A comprovação do vínculo empregatício do profissional com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do contrato social, se sócio, ou da carteira de trabalho ou do contrato de trabalho.

12.1.1.2. A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas no item 6.1.1.

12.1.2. Declaração indicando nome, CPF e número do registro na entidade profissional competente do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto desta licitação, conforme modelo do ANEXO 7.

12.1.2.1. O nome do responsável técnico indicado deverá ser o mesmo que constar dos atestados de responsabilidade técnica de que trata a condição do item 6.1.1.

12.2. Nos termos da Lei de Licitações, é obrigação do Contratado manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.



### **13. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

- 13.1. A execução das obrigações contratuais objeto desta licitação será fiscalizada por comissão designada para este fim, com autoridade para exercer toda e qualquer ação de fiscalização e orientação geral durante a execução contratual;
- 13.2. São atribuições da comissão de fiscalização, entre outras:
- 13.2.1. Encaminhar à Secretaria de Administração Orçamento e Finanças do Tribunal os documentos que relacionem as ocorrências que impliquem possíveis sanções punitivas a serem aplicadas à concessionária;
  - 13.2.2. Solicitar à concessionária e a seus prepostos, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços;
  - 13.2.3. Determinar a imediata retirada do local bem como a substituição de empregado da concessionária que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área julgar inconveniente;
  - 13.2.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato bem como indicar as ocorrências verificadas.
- 13.3. A ação da fiscalização não exime a concessionária de suas responsabilidades contratuais.

### **14. DAS PENALIDADES**

- 14.1. Nos termos dos artigos 86 a 88 da Lei n.º 8.666/1993, e no caso de atraso no atendimento das determinações da Comissão de Fiscalização ou inexecução total ou parcial do contrato, as sanções administrativas aplicadas à contratada, garantida a prévia defesa, serão:
- 14.1.1. advertência;
  - 14.1.2. multa, nos valores constantes do ANEXO 9 - Tabela de Multas, diferenciados conforme a infração.
  - 14.1.3. suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração;
  - 14.1.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

Administração Pública.

14.2. A concessionária deverá responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal ou distrital relacionadas com os serviços prestados.

## **15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

15.1. Os casos omissos neste termo de referência serão dirimidos pela Comissão Permanente de Licitações – CPL/TST.



## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO 1

#### Cardápios mínimos

#### 1. Lanchonete balcão:

##### 1.1. Salgados:

- 1.1.1. Coxinha de frango com e sem catupiri;
- 1.1.2. Croissant de queijo, de presunto e queijo, de frango com catupiri e de queijo com goiabada;
- 1.1.3. Empada de frango e de palmito;
- 1.1.4. Enroladinho assado de salsicha, de presunto, de queijo e de presunto e queijo;
- 1.1.5. Esfirra de carne, de frango e de ricota com cenoura;
- 1.1.6. Folhado de queijo, de presunto e queijo, de frango com catupiri e de queijo com goiabada;
- 1.1.7. Pão de batata recheado;
- 1.1.8. Pão de queijo;
- 1.1.9. Pão pizza;
- 1.1.10. Pastel assado de carne, de frango, de ricota com cenoura e napolitano (queijo, presunto, molho de tomate e orégano)
- 1.1.11. Pizza;
- 1.1.12. Quibe;
- 1.1.13. Risole de carne, de frango e de milho com queijo;
- 1.1.14. O peso mínimo da unidade de cada salgado será de 120g.
- 1.1.15. A concessionária deverá servir pão de queijo diariamente e garantir variedade diária de pelo menos 10 (dez) tipos de salgados.

##### 1.2. Sanduíches:



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 1.2.1. Sanduíche 1: Misto quente, presunto quente ou queijo quente;
- 1.2.2. Sanduíche 2: bauru (pão de forma, queijo muçarela, presunto e tomate),
- 1.2.3. Hambúrguer simples: pão de hambúrguer e hambúrguer de carne bovina ou de frango na chapa (peso do hambúrguer: 60g);
- 1.2.4. Hambúrguer 2: hambúrguer simples acrescido de 1 destes ingredientes – salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, muçarela e presunto;
- 1.2.5. Hambúrguer 3: hambúrguer simples acrescido de 2 destes ingredientes – salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, muçarela e presunto;
- 1.2.6. Hambúrguer 4: hambúrguer simples acrescido de 3 destes ingredientes – salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, muçarela e presunto;
- 1.2.7. Hambúrguer 5: hambúrguer simples acrescido de 4 destes ingredientes – salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, muçarela e presunto;
- 1.2.8. Hambúrguer 6: hambúrguer simples acrescido de todos estes ingredientes – salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, muçarela e presunto.
- 1.2.9. Sanduíches do tipo natural com porção de no mínimo 200g:
  - 1.2.9.1. Sanduíche de pão integral composto com uma combinação de, pelo menos, 2 (dois) dos seguintes recheios:
    - 1.2.9.1.1. Atum prensado em óleo ou água;
    - 1.2.9.1.2. Creme de azeitona;
    - 1.2.9.1.3. Geléia de ameixa;
    - 1.2.9.1.4. Muçarela;
    - 1.2.9.1.5. Ovo cozido;
    - 1.2.9.1.6. Peito de frango desfiado;
    - 1.2.9.1.7. Presunto de peru defumado;
    - 1.2.9.1.8. Ricota;
    - 1.2.9.1.9. Salada (alface e tomate picados).



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

1.2.9.2. A concessionária deverá disponibilizar, no mínimo, 5 (cinco) composições diferentes de sanduíches por dia.

1.3. Salada de frutas, em copo de 200ml.

1.4. Bebidas:

- 1.4.1. Água mineral – garrafa 500ml;
- 1.4.2. Café – xícara de 50 e 100ml;
- 1.4.3. Chocolate quente (leite integral ou desnatado adicionado de achocolatado em pó) – xícara de 200ml e copo de 300ml;
- 1.4.4. Leite quente (integral e desnatado) – xícara de 200ml e copo de 300ml;
- 1.4.5. Cappuccino com e sem açúcar – xícara de 200ml;
- 1.4.6. Refrigerantes normais e dietéticos – lata e garrafa (600ml e 2 litros);
- 1.4.7. Sucos e vitaminas, todos sem açúcar, vendidos em copos de 300ml e 500ml:
  - 1.4.7.1. Suco tipo 1: fruta in natura – abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá ou melancia;
  - 1.4.7.2. Suco tipo 2: frutas in natura não incluídas no item 1.4.7.1 ou frutas e hortaliças (ex: couve, beterraba e cenoura);
  - 1.4.7.3. Suco tipo 3: polpa de fruta;
  - 1.4.7.4. Suco misto: 2 frutas ou 1 fruta e 1 ou mais polpas de frutas e/ou hortaliças;
  - 1.4.7.5. Vitaminas simples: leite (integral ou desnatado) e fruta ou polpa de fruta, com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético.
- 1.4.8. Vitaminas especiais (com receita determinada) vendidas em copo de 400ml:
  - 1.4.8.1. Vitamina especial 1: mamão, banana, abacaxi, goiaba, maçã, neston, canela, amendoim e mel;
  - 1.4.8.2. Vitamina especial 2: mamão, banana, abacaxi, goiaba, maçã, xarope de guaraná, canela e mel;
  - 1.4.8.3. Vitamina especial 3: Leite, mamão, banana, abacaxi,



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

farinha láctea, achocolatado em pó e canela;

- 1.4.8.4. Vitamina especial 4: mamão, banana, abacaxi e suco de uva;
- 1.4.8.5. Vitamina especial 5: mamão, banana, abacaxi e suco de laranja;
- 1.4.8.6. Vitamina especial 6: mamão, cenoura, beterraba e suco de laranja;
- 1.4.8.7. Vitamina especial 7: abacaxi, limão, suco de uva e mel;
- 1.4.8.8. Vitamina especial 8: leite, mamão, abacaxi, banana, neston, aveia, farinha láctea, amendoim, achocolatado em pó e canela;
- 1.4.8.9. Vitamina especial 9: leite, mamão, abacaxi, banana, neston, aveia, farinha láctea, beterraba e amendoim;
- 1.4.8.10. Vitamina especial 10: leite, laranja, mamão, banana, abacaxi, maçã, beterraba, neston e farinha láctea;
- 1.4.8.11. Vitamina especial 11: leite, gérmen de trigo, banana, levedo de cerveja, neston e mel;
- 1.4.8.12. Vitamina especial 12: leite, maçã, abacaxi, banana, leite condensado e creme de leite.

1.5. Itens **não cobrados**, servidos como cortesia:

- 1.5.1. Açúcar em saches;
- 1.5.2. Adoçante dietético em gotas e saches;
- 1.5.3. Canudos embalados individualmente;
- 1.5.4. Catchup, mostarda, maionese e pimenta, todos em saches;
- 1.5.5. Copos, pratos e talheres descartáveis;
- 1.5.6. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (24 x 23,5cm);
- 1.5.7. Palitos embalados individualmente.

2. **Salateria:**

2.1. Itens para composição da salada padrão e da salada extra:

- 2.1.1. Carnes – porção de no mínimo 50g:



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 2.1.1.1. Atum em conserva;
  - 2.1.1.2. Ovo de codorna cozido e picado;
  - 2.1.1.3. Peito de frango desfiado;
  - 2.1.1.4. Peito de peru defumado;
  - 2.1.1.5. Presunto cozido sem capa de gordura;
  - 2.1.1.6. Salpicão de frango.
- 2.1.2. Queijos – porção de no mínimo 50g:
- 2.1.2.1. Minas frescal;
  - 2.1.2.2. Muçarela;
  - 2.1.2.3. Parmesão ralado grosseiramente;
  - 2.1.2.4. Prato;
  - 2.1.2.5. Ricota;
  - 2.1.2.6. Tofu.
- 2.1.3. Vegetais – porção de no mínimo 10g para os folhosos e de 40g para os demais:
- 2.1.3.1. Abobrinha temperada;
  - 2.1.3.2. Agrião;
  - 2.1.3.3. Aipo;
  - 2.1.3.4. Alface americana;
  - 2.1.3.5. Alface roxa;
  - 2.1.3.6. Azeitona verde;
  - 2.1.3.7. Berinjela temperada;
  - 2.1.3.8. Beterraba;
  - 2.1.3.9. Brócolis;
  - 2.1.3.10. Broto de alfafa ;
  - 2.1.3.11. Broto de feijão;
  - 2.1.3.12. Cebola;
  - 2.1.3.13. Cenoura;
  - 2.1.3.14. Couve-flor;



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 2.1.3.15. Ervilha fresca;
  - 2.1.3.16. Espinafre;
  - 2.1.3.17. Milho verde enlatado;
  - 2.1.3.18. Pepino;
  - 2.1.3.19. Repolho;
  - 2.1.3.20. Rúcula;
  - 2.1.3.21. Tomate caqui;
  - 2.1.3.22. Tomate cereja;
  - 2.1.3.23. Tomate salada.
  - 2.1.3.24. Deverá haver, diariamente, 1 (um) tipo de alface e 1 (um) outro tipo de vegetal folhoso cru.
- 2.1.4. Frutas – porção de no mínimo 30g:
- 2.1.4.1. Abacaxi;
  - 2.1.4.2. Laranja;
  - 2.1.4.3. Maçã;
  - 2.1.4.4. Manga;
  - 2.1.4.5. Melão;
  - 2.1.4.6. Uva;
  - 2.1.4.7. Uvas passas.
- 2.1.5. Outros – porção de no mínimo 50g para macarrão e de 30g para os demais:
- 2.1.5.1. Batata palha;
  - 2.1.5.2. Croutons;
  - 2.1.5.3. Macarrão gravatinha;
  - 2.1.5.4. Macarrão parafuso;
  - 2.1.5.5. Macarrão penne.
- 2.1.6. Molhos – porção de no mínimo 30g:
- 2.1.6.1. Alho (creme de leite light, azeite, alho e tempero com ervas)



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 2.1.6.2. French;
  - 2.1.6.3. Gorgonzola (creme de leite light, queijo gorgonzola e temperos);
  - 2.1.6.4. Iogurte com hortelã (iogurte, hortelã e temperos);
  - 2.1.6.5. Italiano (limão, azeite, orégano, vinho, temperos);
  - 2.1.6.6. Mostarda (creme de leite light, mostarda e temperos);
  - 2.1.6.7. Mostarda com mel (mostarda, mel, azeite, molho inglês, temperos);
  - 2.1.6.8. Parmesão (creme de leite light, parmesão, temperos);
  - 2.1.6.9. Rosê (maionese light, catchup, temperos);
  - 2.1.6.10. Tomate (tomate, azeite, molho, inglês, vinho, temperos).
- 2.2. Itens extras comercializados em porção de no mínimo 30g:
- 2.2.1.1. Alcaparras;
  - 2.2.1.2. Castanha do Brasil;
  - 2.2.1.3. Champignon;
  - 2.2.1.4. Kani kama;
  - 2.2.1.5. Muçarela de búfala;
  - 2.2.1.6. Nozes;
  - 2.2.1.7. Palmito;
  - 2.2.1.8. Tomate seco.
- 2.3. Todos os itens elencados no cardápio mínimo do serviço de salateria deverão ser disponibilizados ao longo da semana.
- 3. Lanchonete auto-serviço:**
- 3.1. Café colonial vendido por peso, de acordo com o valor estabelecido para o quilo da lanchonete auto-serviço:
- 3.1.1. Bolo: no mínimo 3 (três) tipos por dia;
  - 3.1.2. Crepes e tapiocas com os seguintes recheios:
    - 3.1.2.1. Banana, queijo muçarela, frango desfiado, tomate seco, presunto de peru, doce de leite, atum, ovos mexidos e



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- queijo branco light: no mínimo 2 (dois) tipos por dia.
- 3.1.2.2. Os crepes serão obrigatórios somente no período da tarde (16h às 18h30).
- 3.1.3. Cachorro quente, com no mínimo os seguintes acompanhamentos:
- 3.1.3.1. Batata palha;
  - 3.1.3.2. Ervilha;
  - 3.1.3.3. Milho verde;
  - 3.1.3.4. Molho de tomate;
  - 3.1.3.5. Pão careca.
  - 3.1.3.6. O cachorro quente será obrigatório somente no período da tarde (16h às 18h30).
- 3.1.4. Pães doces: no mínimo 3 (três) tipos ou sabores;
- 3.1.5. Pães salgados: no mínimo 1 (um) tipo com farinha de trigo refinada, 1 (um) tipo com farinha integral e 1 (um) tipo integral com frutas ;
- 3.1.6. Pão tipo croissant recheado: no mínimo 1 (um) tipo por dia;
- 3.1.7. Pão de queijo tamanho coquetel;
- 3.1.8. Salgados em tamanho coquetel, conforme variedades descritas no item 1.3 deste anexo: no mínimo 5 (cinco) tipos por dia;
- 3.1.9. Torta salgada ou salpicão: no mínimo 1 (um) tipo por dia;
- 3.1.10. Peito de chester ou de peru defumados: no mínimo 1 (um) tipo por dia;
- 3.1.11. Presunto sem redução de gorduras: no mínimo 1 (um) tipo por dia;
- 3.1.11.1. A utilização de apresuntados ou mortadela não exime a concessionária da obrigação de servir frios do tipo presunto.
- 3.1.12. Queijos: no mínimo prato, muçarela, ricota e minas frescal;
- 3.1.13. Vegetais crus para saladas: no mínimo alface, tomate e cenoura ralada;
- 3.1.14. Geléias de frutas: no mínimo 2 (dois) sabores por dia;



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 3.1.15. Manteiga de 1ª qualidade com e sem sal;
- 3.1.16. Margarina livre de gordura trans com e sem sal;
- 3.1.17. Requeijão cremoso light;
- 3.2. Buffet de frutas, vendido por peso e exposto em balcão refrigerado:
  - 3.2.1. No mínimo 6 (seis) tipos de frutas descascadas e cortadas em fatias ou em unidades;
  - 3.2.2. Aveia em flocos;
  - 3.2.3. Creme de leite light;
  - 3.2.4. Granola (com castanha do Brasil e castanha de caju em sua composição);
  - 3.2.5. Mel.
- 3.3. Bebidas:
  - 3.3.1. Água mineral – garrafa 500ml;
  - 3.3.2. Café – xícara de 50 e 100ml;
  - 3.3.3. Chocolate quente (leite integral ou desnatado adicionado de achocolatado em pó) – xícara de 200ml e copo de 300ml;
  - 3.3.4. Leite quente (integral e desnatado) – xícara de 200ml e copo de 300ml;
  - 3.3.5. Cappuccino com e sem açúcar – xícara de 200ml;
  - 3.3.6. Chás industrializados – xícara de 200ml;
  - 3.3.7. Iogurte natural diversos sabores – copo de 200ml;
  - 3.3.8. Refrigerantes normais e dietéticos – lata e garrafa (600ml e 2 litros);
  - 3.3.9. Vitaminas simples, vendidas em copos de 300ml e 500ml:
    - 3.3.9.1. 1 (um) tipo com açúcar, preparada com leite integral e, pelo menos, 1 (um) tipo de fruta;
    - 3.3.9.2. 1 (um) tipo com adoçante dietético, preparada com leite desnatado e, pelo menos, 1 (um) tipo de fruta.
    - 3.3.9.3. Identificar nominalmente os sabores das vitaminas, bem como qual a jarra preparada com leite desnatado e adoçante.



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 3.3.9.4. Manter as jarras de vitamina abastecidas obrigatoriamente entre 16h e 17h30, facultando-se à empresa, conforme demanda, oferecer esta opção no turno da manhã entre 8h e 9h.
- 3.3.10. Sucos, todos sem açúcar, vendidos em copo de 300ml e 500ml:
  - 3.3.10.1. Suco tipo 1: fruta in natura – abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá ou melancia;
  - 3.3.10.2. Suco tipo 2: frutas in natura não incluídas no item 3.3.10.1 ou frutas e hortaliças (ex: couve, beterraba e cenoura);
  - 3.3.10.3. Suco tipo 3: polpa de fruta;
  - 3.3.10.4. Suco misto: 2 frutas ou 1 fruta e 1 ou mais polpas de frutas e/ou hortaliças.
- 3.3.11. Refrescos vendidos em copos de 300ml e 500ml, servidos diariamente em refresqueiras elétricas:
  - 3.3.11.1. 1 (um) sabor de refresco adoçado;
  - 3.3.11.2. 1 (um) sabor de refresco sem acréscimo de açúcar;
  - 3.3.11.3. A água empregada no preparo do refresco deverá ser filtrada ou potável de mesa;
  - 3.3.11.4. É vedado o preparo de refresco com essências em pó;
  - 3.3.11.5. Os sabores dos refrescos deverão ser alternados diariamente.
- 3.4. Salada de frutas, em copo de 200ml.
- 3.5. Itens **não cobrados**, servidos como cortesia:
  - 3.5.1. Açúcar em saches;
  - 3.5.2. Adoçante dietético em gotas e saches;
  - 3.5.3. Água quente em garrafa térmica para preparo dos chás;
  - 3.5.4. Canudos embalados individualmente;
  - 3.5.5. Catchup, mostarda, maionese e pimenta, todos em saches;
  - 3.5.6. Copos, pratos e talheres descartáveis;
  - 3.5.7. Embalagem descartável de alumínio para transporte de refeições (marmita).



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 3.5.8. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (dimensões: 24cm x 23,5cm) acondicionados em recipiente apropriado;
- 3.5.9. Palitos embalados individualmente.

**4. Restaurante auto-serviço:**

4.1. Itens comercializados por meio do preço do quilo da refeição:

- 4.1.1. No mínimo 5 (cinco) variedades de carnes (pratos principais): 3 (três) servidas nas cubas, preparadas no interior da cozinha, e 2 (duas) preparadas continuamente na chapa, dentro do restaurante, usando pelo menos uma opção de carne de ave e uma opção de carne bovina, todas em forma de bife;
- 4.1.2. Em pelo menos três dias da semana, exceto às sextas-feiras, 1 (uma) opção de peixe em cortes de filé ou posta, durante todo o horário de funcionamento do almoço;
  - 4.1.2.1. Opções de peixe: robalo, pescada amarela, surubim, badejo (abadejo) ou salmão;
  - 4.1.2.2. O salmão deve ser servido obrigatoriamente pelo menos uma vez por semana.
- 4.1.3. Em pelo menos um dia da semana, exceto às sextas-feiras, 1 (uma) preparação elaborada com filé mignon, bacalhau ou camarão (tamanho médio), variando semanalmente;
- 4.1.4. Feijoada completa, às sextas-feiras, apresentada em panelas de ferro ou barro aquecidas com acendedores sob estas.
  - 4.1.4.1. Modo de servir a feijoada:
    - 4.1.4.1.1. 1 panela com o feijão;
    - 4.1.4.1.2. 1 panela com paio e calabresa;
    - 4.1.4.1.3. 1 panela com charque e/ou carne seca;
    - 4.1.4.1.4. 1 panela com lombo e costela suínas;
    - 4.1.4.1.5. 1 panela com miúdos suínos (pé, orelha, rabo e toucinho);
    - 4.1.4.1.6. 1 recipiente com molho de feijão com pimenta.
  - 4.1.4.2. Manter durante todo o horário do almoço as guarnições



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

tradicionais da feijoada: couve refogada, torresmo, laranja descascada em rodela, farofa e farinha de mandioca.

- 4.1.5. 1 (uma) opção de proteína da categoria ovolactovegetariana (ex: glúten à parmegiana, almôndega de carne de soja, empadão de tofu, nhoque de ricota ao molho de queijo, ovo pochê, espetinho de glúten com ovo de codorna, quiche de queijo, suflê de ricota);
- 4.1.6. No mínimo 2 (dois) tipos de arroz, sendo 1 (um) branco e 1 (um) integral;
- 4.1.7. No mínimo 2 (dois) tipos de feijão, sendo 1 (um) do tipo carioca com caldo;
- 4.1.8. 1 (um) prato de massa (talharim, espaguete, rondeli, ravióli, nhoque, etc.), de modo que na mesma semana não haja repetição;
- 4.1.9. No mínimo 4 (quatro) guarnições, observando as variedades propostas no ANEXO 6;
- 4.1.10. Saladas de pelo menos 12 (doze) variedades, bem apresentadas, dispostas em tigelas, pratos ou pirex de louça ou vidro, atendendo à seguinte variação:
  - 4.1.10.1. 2 (dois) tipos de alfaces, variando a forma de apresentação entre eles (folha inteira, rasgada ou picada);
    - 4.1.10.1.1. Utilizar alface americana duas vezes por semana.
  - 4.1.10.2. 1 (um) tipo de folhoso cru variando diariamente entre: acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória;
  - 4.1.10.3. 2 (dois) tipos de vegetal, como couve, brócolis, repolho, couve-flor, berinjela, espinafre e etc., preparados no vapor ou refogados;
  - 4.1.10.4. 1 (um) tipo de leguminosa (grão-de-bico, lentilha, soja, feijões e etc.);
  - 4.1.10.5. 1 (um) tipo de tomate;
  - 4.1.10.6. 2 (dois) tipos de tubérculos (batatas, beterraba, cenoura, inhame, cará e batata baroa) preparados no vapor ou refogados;
  - 4.1.10.7. 1 (um) tipo de salada de maionese ou salpicão;
  - 4.1.10.8. 2 (dois) tipos de saladas compostas (reunindo-se 2 ou mais



ingredientes);

4.1.11. No mínimo 3 (três) dos seguintes molhos para saladas, servidos em molheiras separadas: ceasar, francês, iogurte natural com especiarias (ervas finas), maracujá, mostarda com laranja, mostarda com mel, rosê, tártaro, vinagrete e etc.

4.1.11.1. Os molhos não poderão ser elaborados com a inclusão de farinha de trigo ou amido de milho e deverão ser preparados com ingredientes frescos, desidratados ou naturais.

4.1.12. Azeite extra virgem, aceto balsâmico, molho inglês, molho shoyo, molho de pimenta, farinha de mandioca e semente de linhaça.

4.2. Refeição do tipo prato feito, fornecida em marmitta descartável, ao preço máximo de R\$ 6,00 (seis reais), com a seguinte composição:

Composição básica do prato feito (marmitta)	Porção mínima
Carne (vermelha ou branca)	120 g
Arroz simples	150g
Feijão	80 g
Guarnição	100 g
Salada com legumes e vegetais com 2 itens	150 a 200 g

4.2.1. **As carnes** utilizadas na montagem da marmitta **não serão** as preparadas **na chapa** localizada dentro do ambiente do restaurante e **nem os peixes** estipulados no **item 4.1.2** deste anexo.

4.3. Sobremesas diversificadas entre doces de frutas caseiros, pudins, tortas e frutas, vendidas por peso e expostas em balcão refrigerado.

4.4. Salada de frutas, em copo de 200ml;

4.5. Bebidas:

4.5.1. Água mineral – garrafa 500ml;

4.5.2. Refrigerantes normais e dietéticos – lata e garrafa (600ml e 2 litros);



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 4.5.3. Sucos, todos sem açúcar, vendidos em copo de 300ml e 500ml:
- 4.5.3.1. Suco tipo 1: fruta in natura – abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá ou melancia;
  - 4.5.3.2. Suco tipo 2: frutas in natura não incluídas no item 3.3.10.1 ou frutas e hortaliças (ex: couve, beterraba e cenoura);
  - 4.5.3.3. Suco tipo 3: polpa de fruta;
  - 4.5.3.4. Suco misto: 2 frutas ou 1 fruta e 1 ou mais polpas de frutas e/ou hortaliças.
- 4.5.4. Refrescos vendidos em copos de 300ml e 500ml, servidos diariamente em refresqueiras elétricas:
- 4.5.4.1. 1 (um) sabor de refresco adoçado;
  - 4.5.4.2. 1 (um) sabor de refresco sem acréscimo de açúcar;
  - 4.5.4.3. A água empregada no preparo do refresco deverá ser filtrada ou potável de mesa;
  - 4.5.4.4. É vedado o preparo de refresco com essências em pó;
  - 4.5.4.5. Os sabores dos refrescos deverão ser alternados diariamente.
- 4.6. Itens **não cobrados**, servidos como cortesia:
- 4.6.1. Pimenta em conserva;
  - 4.6.2. Açúcar, sal e molho de pimenta em saches;
  - 4.6.3. Adoçante dietético em gotas e saches;
  - 4.6.4. Canudos embalados individualmente;
  - 4.6.5. Chá e cafezinho;
  - 4.6.6. Copos, pratos e talheres descartáveis;
  - 4.6.7. Embalagem descartável de alumínio para transporte de refeições (marmitta);
  - 4.6.8. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (dimensões: 24cm x 23,5cm) acondicionados em recipiente apropriado;
  - 4.6.9. Palitos embalados individualmente.
- 4.7. Demais exigências a serem observadas pela concessionária:
- 4.7.1. Não serão considerados pratos principais as preparações nas



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, *paellas*, galinhada, lasanhas, escondidinhos e outros.

4.7.2. Utilizar, diariamente, para o preparo de carnes na chapa os seguintes cortes, sendo sempre pelo menos uma opção de carne de ave e uma de carne bovina:

4.7.2.1. Carne de ave: peito de frango sem pele e sem osso ou sobrecoxa de frango sem pele e sem osso, todos em forma de bife.

4.7.2.2. Carne bovina: contrafilé, picanha, alcatra ou filé mignon, todos em forma de bife.

4.7.2.2.1. A carne bovina adquirida deverá atender às expectativas de maciez e sabor específicos do corte e compatíveis com os alcançados pelos melhores fornecedores e marcas do mercado.

4.7.3. Modo de utilização dos três tipos de carnes servidas nas cubas:

Tipo da carne	Modo de preparo/corte
Alcatra	Bife, estrogonofe, iscas e preparações assadas
Contrafilé	Bife, estrogonofe, iscas e preparações assadas
Coxão duro	Somente preparações cozidas servidas com molho
Coxão mole	Bife, preparações cozidas e estrogonofe
Fígado	Bife e iscas
Lagarto, fraldinha, cupim ou costela bovina/suína	Preparações assadas e com molho
Lombo ou bisteca suínas	Conforme iniciativa da concessionária
Músculo e paleta	Moído e preparações cozidas servidas com molho
Patinho	Bife empanado e moído



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 4.7.4. Não poderão ser servidos os seguintes tipos de carne: acém bovino, pés ou pescoço de galinha.
- 4.7.5. A concessionária deverá oferecer diariamente, no mínimo, 6 (seis) tipos de sobremesa, sendo 2 (dois) doces de fruta (em calda, compota ou pasta) e os outros 4 (quatro) com as seguintes variações: salada de frutas, torta doce, mousse e pudim (acrescido ou não de outros ingredientes), conforme preço definido no ANEXO 10.
- 4.7.5.1. A salada de frutas será comercializada acondicionada em embalagens descartáveis de 200ml, com tampa, composta de no mínimo 6 itens, dos quais 4 serão obrigatoriamente laranja, maçã, banana e mamão.
- 4.7.5.2. As sobremesas não terão preço vinculado à fórmula utilizada no critério de seleção e deverão ter preço compatível com os praticados no mercado e aprovado pelos fiscais do contrato.
- 4.7.6. Será facultado à concessionária oferecer buffet de massas, comercializado por peso e com o mesmo preço fixado para o restaurante auto-serviço, usando a estrutura da lanchonete balcão, com anuência prévia da comissão de fiscalização e sem prejuízo das demais obrigações contratuais.



## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO 2

#### Critérios da pesquisa de satisfação e da avaliação técnica

#### 1. Pesquisa de satisfação:

- 1.1. A pesquisa de satisfação será realizada pelo menos uma vez a cada bimestre, em datas não conhecidas previamente pela contratada.
- 1.2. A pesquisa será aplicada pela comissão de fiscalização do contrato.
- 1.3. Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 80 usuários do restaurante.
- 1.4. A nota geral da pesquisa de satisfação (NPS) será calculada pelas seguintes fórmulas:

$$NPS = \sum ps/n$$

Onde:

$\sum ps$  = Somatório das notas das pesquisas de satisfação aplicadas junto aos usuários

$n$  = Quantidade de usuários entrevistados

$$ps = (\sum ni/r) \times 20$$

Onde:

$ps$  = Nota da pesquisa de satisfação

$\sum ni$  = Somatório das notas dos itens de avaliação

$r$  = Quantidade de itens respondidos (exceto NSA\*)



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

1.5. Modelo do formulário da pesquisa de satisfação:

Avalie os seguintes aspectos do restaurante marcando o número correspondente:

1 – Péssimo

2 – Ruim

3 – Regular

4 – Bom

5 – Ótimo

\*NSA – Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado

ITENS DE AVALIAÇÃO		NOTAS					
		1	2	3	4	5	NSA
01	Sabor dos alimentos						
02	Apresentação dos alimentos						
03	Variação das preparações						
04	Reposição de preparações						
05	Reposição de utensílios						
06	Recolhimento de bandejas						
07	Limpeza das mesas						
08	Tempo de espera nas filas						
09	Atendimento dos funcionários						
10	Apresentação pessoal dos funcionários (asseio, higiene pessoal, uniformes e aparência)						
11	Organização e limpeza geral						
Sugestões, críticas e elogios:							



## 2. Avaliação técnica:

- 2.1. A qualidade técnica será avaliada por meio de diligências e controles realizados pela comissão de fiscalização e por equipe por ela designada.
- 2.2. Para cálculo da pontuação, as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.
- 2.3. A nota geral da avaliação técnica será obtida da seguinte forma:

$$\text{NAT} = 100 - \sum pd$$

Onde:

$\sum pd$  = Somatório dos pontos descontados relativos às irregularidade verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela de irregularidades.

- 2.4. Não haverá limite de diligências a serem realizadas.
- 2.5. Somente serão descontados os pontos dos itens que tiverem **três ou mais infrações no mês**.
- 2.6. Tabela de irregularidades e respectivos pontos a serem descontados:

Irregularidades		Pontos a serem descontados
Leves	Descumprimento do cardápio apresentado e autorizado.	02
	Não realização de manutenção adequada de equipamentos por mais de 48 horas.	02
	Não apresentação da lista atualizada com nomes dos funcionários e respectivas funções.	02
	Ausência ou inadequação de placas e etiquetas de identificação das preparações.	02
	Ineficiência na reposição das preparações durante o expediente.	02
Médias	Presença de funcionários com uniformes sujos ou inadequados à função.	05
	Desorganização ou higienização inadequada de câmaras frigoríficas (pisos, paredes, portas, teto e prateleiras).	05
	Desorganização ou higienização inadequada de banheiros e vestiários dos funcionários.	05
	Inadequação de peso das porções especificadas no termo de referência para os itens de lanchonete, salateria e restaurante auto-serviço.	05



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

Irregularidades		Pontos a serem descontados
	Ausência de nutricionista nas dependências do restaurante.	05
	Desorganização ou higienização inadequada de áreas e equipamentos na cozinha, no restaurante auto-serviço e na lanchonete.	05
	Armazenamento de gêneros alimentícios e produtos de limpeza na mesma área (estoque ou produção).	05
Graves	Preços cobrados em desacordo com o edital.	07
	Descumprimento dos horários dos serviços (abertura ou encerramento).	07
	Presença de insetos mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos.	07
	Presença de funcionários sem carteira ou atestado de saúde válidos	07
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção por mais de 48 horas.	07
	Não recolhimento ou acondicionamento do lixo de maneira inadequada.	07
	Uso inadequado de produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.	07
Gravíssimas	Não coletar ou acondicionamento inadequado das amostras diárias de todas as preparações servidas.	10
	Armazenamento inadequado de preparações prontas ainda não servidas.	10
	Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos.	10
	Falta de produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.	10
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição em temperaturas inadequadas.	10
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido ou com embalagem danificada ou violada.	10
	Presença de alimentos e preparações armazenados inadequadamente.	10
	Inadequação da higiene pessoal dos funcionários.	10
	Ocorrência de intoxicações alimentares.	10



**3. Parâmetros para concessão do desconto sobre a taxa mensal de utilização:**

3.1. A concessão de desconto sobre a taxa mensal de utilização obedecerá aos parâmetros estabelecidos no quando abaixo:

Nota final de desempenho (NF)	Desconto (%)
90 a 100	100
85 a 89	80
80 a 84	60
75 a 79	40
70 a 74	20
50 a 69	10
0 a 49	0

3.2. O desconto incidirá sobre a diferença entre a taxa mensal de utilização consignada na proposta da licitante vencedora e o limite mínimo de R\$11.141,79 (onze mil cento e quarenta e um reais e setenta e nove centavos), conforme a seguinte fórmula:

$$TU = TP - (TP - R\$ 11.141,79) \times (D/100)$$

Onde:

TU = Taxa mensal de utilização

TP = Taxa mensal de utilização consignada na proposta da licitante vencedora

D = Taxa de desconto

3.3. A nota final de desempenho (NF) será calculada com base na fórmula consignada no item 9.2 deste termo de referência.

3.4. A nota final de desempenho será calculada bimestralmente e o respectivo desconto vigorará pelo bimestre seguinte ao da avaliação.

3.5. O desconto não é cumulativo e observará o limite mínimo de R\$ 11.141,79 (onze mil cento e quarenta e um reais e setenta e nove centavos) para a taxa



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

mensal de utilização.



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **ANEXO 3**

#### **Relação de bens e equipamentos sob a guarda e conservação da concessionária**

OBS: O arquivo contendo a relação do bens está em PDF e será entregue por ocasião da realização da vistoria na forma impressa ou em disquete.



## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO 4

#### **Relação mínima de utensílios e equipamentos a serem disponibilizados pela concessionária no restaurante e nas lanchonetes**

#### **1. Restaurante auto-serviço:**

- 1.1. Quinhentas bandejas plásticas para refeição, na cor bege, superfície lisa e não porosa, de fácil higienização e esterilização;
- 1.2. Quinhentos pratos brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), com dimensão mínima de 26 cm de diâmetro, em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO;
- 1.3. Quinhentos conjuntos de talheres de mesa em aço inoxidável (garfo e faca);
- 1.4. Trezentos pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO;
- 1.5. Trezentos conjuntos de talheres de sobremesa (garfo, colher e faca);
- 1.6. Embalagens descartáveis para comercialização de marmitas;
- 1.7. Colheres, conchas e pegadores para distribuição de refeições, todos em aço inoxidável;
- 1.8. Duas refresqueiras elétricas com capacidade mínima de 10 litros;
- 1.9. Recipientes de vidro para saladas;
- 1.10. Recipientes para sobremesas;
- 1.11. Molheiras;
- 1.12. Galheteiros;
- 1.13. Cubas gastronorm com tampas, tamanhos GN 1/1 e 1/2, ambas com 6,5 e 20cm de profundidade;
- 1.14. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (24 x 23,5cm) e porta-guardanapos;
- 1.15. Três balanças digitais para restaurante auto-serviço com visor duplo (operador e cliente) e módulo para impressão automática de etiquetas;
- 1.16. Três caixas registradoras emissoras de cupom fiscal;



- 1.17. Sistema integrado para cobrança por meio de cartão magnético numericamente identificado (incluir computadores, terminais, cartões)
- 1.18. Duas máquinas para pagamento por meio eletrônico (cartões de crédito e débito);
- 1.19. Máquinas para recebimento de tíquetes alimentação e refeição;
- 1.20. Demais utensílios e equipamentos necessários para preparar e servir os alimentos.

**2. Salateria e lanchonetes (auto-serviço e balcão):**

- 2.1. Quinhentas bandejas plásticas para refeição, na cor bege, superfície lisa e não porosa, de fácil higienização e esterilização (as mesmas do item 1.1 deste anexo);
- 2.2. Duzentas saladeiras brancas, de louça (cerâmica ou porcelana), em tamanho próprio para uma porção individual;
- 2.3. Trezentos pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO;
- 2.4. Trezentos conjuntos de talheres de sobremesa (garfo, colher e faca);
- 2.5. Duzentas xícaras com pires de louça branca (cerâmica ou porcelana), sendo cem pequenas (100ml) e cem grandes (250ml);
- 2.6. Três balanças digitais para restaurante auto-serviço com visor duplo (operador e cliente) – as mesmas usadas no restaurante auto-serviço;
- 2.7. Um balcão refrigerado para salateria;
- 2.8. Um refrigerador vertical com mostrador (porta de vidro) para bebidas;
- 2.9. Um liquidificador semi-industrial;
- 2.10. Uma sanduicheira industrial;
- 2.11. Um microondas;
- 2.12. Colheres, conchas e pegadores, todos em aço inoxidável;
- 2.13. Recipientes para pães e bolos;
- 2.14. Recipientes para molhos;
- 2.15. Recipientes para frios;
- 2.16. Luvas descartáveis;



- 2.17. Embalagens plásticas próprias para salada com tampa;
- 2.18. Embalagens plásticas próprias para sanduíche tipo natural;
- 2.19. Embalagens de papel próprias para sanduíches tipo hambúrguer;
- 2.20. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (24 x 23,5cm) e portaguardanapos.
- 2.21. Um carro para remoção de detritos, em aço inoxidável, com capacidade de 60 litros, com rodas, tampa e pedal;
- 2.22. Demais utensílios e equipamentos necessários para preparar e servir os alimentos.

### **3. Cozinha**

- 3.1. Dois cortadores de legumes tripé profissional grande (tipo “cabrita”);
- 3.2. Uma chapa tamanho industrial;
- 3.3. Um forno industrial com 4 portas;
- 3.4. Dois fogões industriais de 6 bocas cada;
- 3.5. Uma geladeira industrial;
- 3.6. Dois freezers com capacidade mínima de 270 litros cada;
- 3.7. Um multiprocessador de alimentos industrial;
- 3.8. Um amaciador de carne industrial;
- 3.9. Um moedor de carne industrial;
- 3.10. Um fatiador de frios automático;
- 3.11. Dois liquidificadores industriais;
- 3.12. Um espremedor de frutas industrial;
- 3.13. Uma embaladeira;
- 3.14. Panelas diversas, preferencialmente em aço inoxidável;
- 3.15. Conjunto de gastronorms para forno combinado, composto de:
  - 3.15.1. Quinze grelhas gastronorm 1/1 – 100mm – para assados e grelhados;
  - 3.15.2. Doze gastronorms ½ – 100mm – perfurados, para cozimento a vapor;



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 3.15.3. Dez gastronorms 1/1 – 30mm – esmaltado, para produtos à base de fritura;
  - 3.15.4. Cinco gastronorms 1/1 – 60mm – esmaltado, para produtos à base de frituras;
  - 3.15.5. Oito gastronorms 1/1 – 60mm – em aço inoxidável, para arroz, picadinho.
- 3.16. Cubas gastronorm com tampas, tamanhos GN 1/1 e ½, ambas com 10cm e 20cm de profundidade, em quantidade suficiente para servir todas as preparações do cardápio;
  - 3.17. Colheres grandes em aço inoxidável ou polietileno;
  - 3.18. Conchas grandes em aço inoxidável ou polietileno;
  - 3.19. Espátulas em aço inoxidável ou polietileno;
  - 3.20. Facas profissionais;
  - 3.21. Tábuas de carnes de polietileno ou vidro temperado;
  - 3.22. Peneiras plásticas e de aço inoxidável;
  - 3.23. Luvas descartáveis, térmicas e de malha de aço;
  - 3.24. Materiais para limpeza e higienização:
    - 3.24.1. Panos de chão;
    - 3.24.2. Rodos, vassouras;
    - 3.24.3. Cestos de lixo grandes;
    - 3.24.4. Sacos de lixo;
  - 3.25. Sete carros para remoção de detritos, em aço inoxidável, com capacidade de 60 litros, com rodas, tampa e pedal;
  - 3.26. Uma bomba de água para lavar instalações físicas;
  - 3.27. Um carrinho com tampa próprio para transporte de lixo;
  - 3.28. Dois coletores de lixo externos – modelo estipulado pelo SLU (tipo container);
  - 3.29. Demais utensílios e equipamentos necessários para preparar e servir os alimentos.



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **ANEXO 5**

#### **Conteúdo mínimo do curso para manipuladores de alimentos**

- 1. Higiene para manipuladores de alimentos:**
  - 1.1. Contaminação dos alimentos:
    - 1.1.1. Fontes;
    - 1.1.2. Tipos;
    - 1.1.3. Prevenção;
    - 1.1.4. Contaminantes físicos, químicos e biológicos.
  - 1.2. Microbiologia de alimentos:
    - 1.2.1. Características dos principais grupos de microorganismos: bactérias, fungos, vírus, parasitas, rickettsias e príons;
      - 1.2.1.1. Microorganismos patogênicos e não patogênicos;
      - 1.2.1.2. Parâmetros que influenciam a multiplicação dos microorganismos em alimentos.
  - 1.3. Controle dos perigos e ações corretivas;
  - 1.4. Registros e coleta de amostras.
  - 1.5. Doenças transmitidas por alimentos;
    - 1.5.1. Classificação das doenças alimentares;
  - 1.6. Elementos de conservação dos alimentos;
  - 1.7. Boas práticas de fabricação (BPF):
    - 1.7.1. Requisitos;
    - 1.7.2. Estrutura física;
    - 1.7.3. Higiene e saúde dos manipuladores de alimentos;
      - 1.7.3.1. Higiene pessoal;
      - 1.7.3.2. Estética e asseio;
      - 1.7.3.3. Uniformização;



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 1.7.3.4. Assepsia das mãos:
    - 1.7.3.4.1. Frequência;
    - 1.7.3.4.2. Metodologia para lavagem e desinfecção de mãos;
  - 1.7.3.5. Controle da saúde do manipulador.
  - 1.7.4. Higienização de superfícies;
  - 1.7.5. Limpeza e conservação de:
    - 1.7.5.1. Pisos e paredes;
    - 1.7.5.2. Instalações hidráulicas;
    - 1.7.5.3. Instalações elétricas e isolamentos;
    - 1.7.5.4. Terrenos.
  - 1.7.6. Manipulação higiênica dos alimentos:
    - 1.7.6.1. Pré-preparo;
    - 1.7.6.2. Preparo;
    - 1.7.6.3. Porcionamento;
    - 1.7.6.4. Utilização de sobras;
    - 1.7.6.5. Coleta e guarda de amostras.
  - 1.7.7. Controles na produção;
  - 1.7.8. Controle de fornecedores;
  - 1.7.9. Qualidade da matéria-prima e dos ingredientes;
  - 1.7.10. Recebimento de matérias-primas e estocagem;
  - 1.7.11. Armazenamento dos alimentos;
  - 1.7.12. Programa de qualidade da água;
  - 1.7.13. Higienização do reservatório de água;
  - 1.7.14. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
  - 1.7.15. Tratamento do lixo;
  - 1.7.16. Regra para visitantes;
- 1.8. Legislação sanitária vigente.

## **2. Prevenção de acidentes de trabalho**



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 3. Ética profissional;**
  
- 4. Excelência e qualidade do atendimento.**



## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO 6

#### Guarnições para o restaurante auto-serviço

Serão consideradas as seguintes preparações:
Batata: frita, chips, gratinada, corada, sautê
Bolinho de carne, queijo camarão
Cogumelos (shitake, shimeji e paris) na manteiga ou no azeite
Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis
Empadão de frango, palmito, camarão
Escondidinho de mandioca com carne seca, de mandioca com frango, de abóbora com calabresa
Lasanha: à bolonhesa, aos quatro queijos, de frango, de berinjela, de legumes
Legumes à parmegiana
Legumes gratinados
Panquecas de: frango, carne, camarão, legumes
Polenta
Purê (mandioquinha, batatas, abóbora)
Quibebe de mandioca, de abóbora, de inhame
Quiches de: queijo, brócolis, legumes, cebola
Suflês de: queijo, alho-poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve-flor
Tortas de: frango, palmito, camarão, carne
Outros do mesmo padrão



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO 7

### DECLARAÇÃO

Declaramos, para fins de participação no pregão presencial XXX/2010, que o(a) Sr(a). \_\_\_\_\_, portador(a) do CPF nº \_\_\_\_\_ e inscrito(a) no CRN/\_\_\_ sob o nº \_\_\_\_\_ é o(a) nosso(a) indicado(a) como responsável técnico para acompanhar a prestação dos serviços de restaurante e lanchonete, objeto da licitação em apreço.

Brasília, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2010.

---

Assinatura e carimbo do representante legal da empresa

**Observação:** Emitir em papel que identifique a licitante.



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO 8

## TERMO DE VISTORIA

Declaro, para fins de participação no pregão presencial XXX/2010, que a empresa \_\_\_\_\_, por intermédio do(a) Sr(a). \_\_\_\_\_, portador(a) do CPF nº \_\_\_\_\_ e do RG nº \_\_\_\_\_, vistoriou os locais de prestação dos serviços e recebeu a relação de bens e equipamentos (impresso ou em disquete) que ficarão sob a guarda e conservação da concessionária e todas as informações relativas à execução dos serviços.

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

Brasília, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2010.

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo do(a) Chefe da Divisão de Apoio Administrativo – DIAA/CAMin

Visto:

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo do representante legal da empresa

**Observação:** Emitir em papel timbrado do TST.



## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO 9

#### Tabela de multas

1. Para efeito de aplicação de multas, são atribuídos graus às infrações cometidas pela concessionária, conforme tabelas abaixo:

Grau	Correspondência
01	R\$ 50,00
02	R\$ 70,00
03	R\$ 100,00
04	R\$ 200,00
05	R\$ 1.000,00
06	R\$ 2.000,00

2. O somatório das penalidades aplicadas não poderá ultrapassar o equivalente a 30% do valor anual do contrato, sob pena de ser declarada a sua inexecução e a conseqüente rescisão contratual, nos termos dos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/1993.

Infração	Grau
1. Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços, por ocorrência.	02
2. Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, por ocorrência.	03



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

Infração	Grau
3. Receber ou manter gêneros alimentícios com prazo de validade vencido nas dependências do restaurante, por ocorrência.	03
4. Servir porções em quantidade ou peso inferiores aos contratados, por ocorrência.	03
5. Contratar empresa não especializada ou com licença vencida para desinsetização e desratização das instalações sob concessão, por ocorrência.	04
6. Deixar faltar gás, por ocorrência.	04
7. Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços objeto do contrato, por dia.	06
8. Reutilizar gêneros preparados encaminhados para a distribuição e não servidos (restos) em cardápio de dia subsequente ou como ingrediente para outra preparação, por ocorrência.	06
9. Servir alimento contaminado ou deteriorado, por ocorrência.	06
10. Servir bebida alcoólica, por ocorrência.	06
11. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia e por unidade de atendimento.	06
12. Utilizar as dependências do TST para fins diversos do objeto do contrato, por ocorrência.	06

Deixar de:	
13. Apresentar à fiscalização lista atualizada com nome dos funcionários e respectivas funções, por ocorrência.	01
14. Apresentar, quando solicitado, documento legal para comprovação do pagamento de impostos obrigatórios, por ocorrência.	01



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

Infração	Grau
Deixar de:	
15. Efetuar em dia o pagamento de salários e demais benefícios estabelecidos em lei a seus empregados, por empregado e por dia de atraso.	01
16. Entregar cupom fiscal aos usuários do restaurante e da lanchonete, por ocorrência.	01
17. Fornecer uniforme ou equipamento de proteção individual a seus empregados, por empregado e por dia.	01
18. Manter em dia toda a documentação legal, por ocorrência.	01
19. Manter lista de preços ou cardápio semanal em lugar visível, por dia.	01
20. Prestar manutenção em equipamentos, utensílios, instalações e móveis no prazo de 48 horas (contado da detecção do defeito) ou comunicar à comissão de fiscalização do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	01
21. Recolher as obrigações referentes a FGTS e INSS, por empregado e por mês.	01
22. Recolher o valor da taxa mensal de utilização ou da conta telefônica, por item e por dia.	01
23. Cumprir determinação formal ou instrução complementar da comissão de fiscalização, por dia.	02
24. Cumprir o manual de boas práticas de fabricação da unidade, por dia.	02
25. Manter nutricionista responsável técnico nas dependências do TST, por dia.	02
26. Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da fiscalização, por ocorrência.	02
Deixar de:	



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

Infração	Grau
27. Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	02
28. Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	03
29. Manter equipamentos, utensílios e instalações higienizados, conforme recomendações legais da ANVISA, por ocorrência	03
30. Manter preposto para responder perante o TST, por ocorrência.	03
31. Providenciar limpeza, higienização desinfecção e esterilização das áreas e instalações utilizadas, após notificação pelos fiscais do contrato e no prazo que foi fixado, por ocorrência.	03
32. Refazer ou substituir, no todo ou parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por ocorrência.	03
33. Repor qualquer preparação em tempo hábil, por ocorrência.	03
34. Cumprir o cardápio aprovado, bem como o cardápio mínimo de cada serviço, sem prévia autorização da comissão de fiscalização, por ocorrência.	04
35. Cumprir os horários de funcionamento estabelecidos no contrato, por ocorrência.	04
36. Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelos fiscais do contrato, por ocorrência.	04
37. Manter número de funcionários suficiente para execução dos serviços, conforme previsto, por dia.	04
38. Remover o lixo, por dia.	04

Deixar de:



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

Infração	Grau
39. Realizar mensalmente desinsetização e desratização de todas as instalações sob concessão, por ocorrência.	05
40. Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados encaminhados para distribuição e não servidos (restos), por dia.	05

Permitir:	
41. Presença de empregado com exames periódicos ou carteira de saúde desatualizados, por empregado e por dia.	01
42. Presença de funcionário com uniforme incompleto, mal apresentado ou descalço, por empregado e por dia.	01
43. Presença de empregado sem carteira de trabalho (CTPS) assinada e atualizada, por empregado e por dia.	02



## TERMO DE REFERÊNCIA

### ANEXO 10

#### Tabela de preços máximos a serem cobrados pela concessionária

<b>Itens comercializados por peso</b>	<b>Preço máximo</b>
Refeição – quilograma	18,50
Buffet de frutas – quilograma	9,25
Sobremesa – quilograma	17,50
Café colonial – quilograma	18,50

<b>Itens de lanchonete</b>	<b>Preço máximo</b>
Água mineral sem gás – garrafa 500ml	1,50
Água mineral com gás - garrafa 500ml	2,00
Bolo simples	1,40
Bomba de chocolate	2,50
Brigadeiro, beijinho e casadinho	1,50
Café – xícara 50ml	0,50
Cappuccino – xícara 200ml	2,00
Chá – xícara 200ml	0,75
Fruta – unidade	1,10
Hambúrguer simples	2,50
Hambúrguer 2	3,15
Hambúrguer 3	3,80
Hambúrguer 4	4,45



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

<b>Itens de lanchonete</b>	<b>Preço máximo</b>
Hambúrguer 5	5,10
Hambúrguer 6	5,75
Hambúrguer – adicional de salada, bacon, ovo ou queijo	0,65
logurte natural diversos sabores – copo 200ml	1,80
Leite com achocolatado – xícara 200ml	1,05
Leite com achocolatado – copo 300ml	1,50
Leite com café – xícara 200ml	0,90
Leite com café – copo 300ml	1,30
Leite puro – xícara 200ml	0,70
Leite puro – copo 300ml	1,00
Marmita – prato feito – item 4.2 do ANEXO 1	6,00
Pão com manteiga	0,80
Pão com ovo e manteiga	1,30
Pão de queijo	1,00
Pudim de leite condensado	1,50
Quindim	1,50
Refresco – copo 300ml	1,00
Refresco – copo 500ml	1,50
Refrigerante lata	2,00
Refrigerante 600ml	2,70
Refrigerante 2 litros	4,50
Salada de frutas simples	1,50
Salada de frutas completa	2,00
Salada extra	6,00
Salada padrão	4,20
Itens extras da salada	0,90
Salgado – empada de camarão ou de palmito	2,00
Salgados	1,80



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

<b>Itens de lanchonete</b>	<b>Preço máximo</b>
Sanduíche – bauru	2,00
Sanduíche – misto quente	1,80
Sanduíche natural	3,00
Sanduíche queijo quente e presunto quente	1,60
Suco de açaí, cupuaçu ou graviola	2,20
Suco de frutas (polpa ou fruta in natura) – copo 300ml	2,00
Suco de frutas (polpa ou fruta in natura) – copo 500ml	3,00
Suco de laranja – copo 300ml	2,00
Suco de laranja – copo 500ml	3,00
Suco diversos sabores – caixinha 200ml	2,00
Suco misto – copo 300ml	2,50
Torta doce e torteletes	2,50
Vitamina simples – copo 300ml	2,00
Vitamina simples – copo 500ml	2,80
Vitaminas especiais de 1 a 6 – copo 400ml	2,50
Vitaminas especiais de 7 a 12 – copo 400ml	2,80



**CONTRATO PR-001/2010 – CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO E BENS PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE NAS DEPENDÊNCIAS DO TRIBUNAL SUPERIOR DO TRABALHO (Processo TST n.º 503.638/2010-0).**

**CONTRATANTE:** **TRIBUNAL SUPERIOR DO TRABALHO**, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 00.509.968/0001-48, sediado no Setor de Administração Federal Sul, Quadra 08, Lote 01, Brasília, DF, CEP 70.070-600, telefone geral (61) 3043-4300, doravante denominado simplesmente Concedente, neste ato representado pelo .....

**CONTRATADA:** ....., inscrita no CNPJ/MF sob o n.º ....., com sede no ....., Brasília, DF, CEP....., telefone (61) ....., fax (61) ....., doravante denominada simplesmente Concessionária, neste ato representada pelo .....

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS LEGAIS DO CONTRATO**

O presente contrato fundamenta-se:

- I - no Pregão Presencial n.º 001/2010, conforme Lei Complementar 123/06, pela Lei n.º 10.520/2002 e os Decretos n.º 3.555/2000 e 6.204/2007;
- II - nos termos propostos pela Contratada que, simultaneamente:
  - a) constem no Processo Administrativo TST n.º 503.638/2010-0;
  - b) não contrariem o interesse público;
- III - nas determinações das Leis n.º 8.666/93, 8.078/90 e 9.784/99;
- IV - nos preceitos de direito público;
- V - supletivamente, nos princípios da teoria geral dos contratos e nas disposições do direito privado.



## **CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO**

O presente Contrato tem por objeto a concessão de uso de área física e bens para exploração dos serviços de restaurante auto-serviço, salateria, lanchonete e lanchonete auto-serviço nas dependências do Tribunal Superior do Trabalho, localizado no Setor de Administração Federal Sul – SAFS, quadra 8, lote 1, Brasília – DF.

## **CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR**

O valor da taxa de utilização a ser paga pela Concessionária é R\$ ..... (.....).

**Subcláusula única.** Dependendo do resultado da pesquisa de satisfação descrita no item 4 da Especificação Técnica anexa, será concedido desconto sobre o valor mencionado no *caput* desta cláusula, o qual incidirá sobre a diferença entre a referida taxa e o limite mínimo desta taxa consignado neste contrato, obedecidos os parâmetros fixados no item 4 da Especificação Técnica. O referido desconto vigorará durante o mês seguinte ao da avaliação.

## **CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO**

O pagamento da taxa mensal de utilização deverá ser efetuado em moeda corrente nacional, até o décimo dia útil do mês subsequente ao mês da competência, obrigando-se a Concessionária, no mesmo prazo, a apresentar à Fiscalização o comprovante de recolhimento dos valores devidos.

**Subcláusula única.** As receitas obtidas com o recebimento do pagamento da concessão de uso objeto desta licitação deverão ser depositadas à conta das receitas previstas no orçamento da União do exercício correspondente.

## **CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTAMENTO DA TAXA DE UTILIZAÇÃO**

A taxa de utilização a ser paga pela Concessionária, a título de remuneração mensal pelo uso das dependências do Tribunal para exploração dos serviços de restaurante e lanchonete, somente admitirá reajuste quando os preços das refeições e dos lanches servidos pela Concessionária forem repactuados, visando à adequação a novos preços de mercado.

**Subcláusula primeira.** O pedido de revisão dos preços das refeições e/ou lanches observará o interregno mínimo de um ano e deverá estar acompanhado de demonstração analítica da variação dos componentes dos custos das referidas refeições, devidamente justificados.

**Subcláusula segunda.** É vedada qualquer indexação de preços por índices gerais, setoriais ou que reflitam a variação dos custos.

**Subcláusula terceira.** O percentual de acréscimo na taxa ofertada pela Concessionária será o mesmo aplicado aos preços das refeições/lanches.



## **CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA**

O prazo de vigência do contrato de concessão de uso será de doze meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de sessenta meses, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

**Subcláusula única.** Referido prazo terá início e vencimento em dia de expediente, devendo excluir-se o primeiro e incluir o último.

## **CLÁUSULA SÉTIMA - DA GARANTIA DO CONTRATO**

Para segurança da Administração quanto ao cumprimento das obrigações contratuais, a adjudicatária deverá optar, no montante de R\$ 105.000,00 (cento e cinco mil reais), conforme previsto no artigo 56, § 5º da Lei n.º 8.666/93, por uma das seguintes modalidades de garantia:

- I - Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;
- II - seguro garantia;
- III - fiança bancária.

**Subcláusula primeira.** A Concessionária deverá apresentar a garantia contratual impreterivelmente em 5 dias úteis, a contar da data em que o representante da empresa receber a convocação para assinatura do contrato, sob pena de ser-lhe imputada multa.

**Subcláusula segunda.** É de inteira responsabilidade da Concessionária a renovação da garantia prestada, quando couber, e sua liberação estará condicionada ao término das obrigações contratuais.

## **CLÁUSULA OITAVA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO**

Após a assinatura do contrato, o TST designará formalmente uma comissão composta de, no mínimo, três servidores, doravante denominada Fiscalização, com autoridade para exercer, como representante da Administração do TST, toda e qualquer ação de orientação geral, acompanhamento e fiscalização da execução contratual.

**Subcláusula primeira.** À fiscalização compete, entre outras atribuições:

- I - Encaminhar à Secretaria de Administração, Orçamento e Finanças - SEAOF os documentos com as ocorrências que impliquem possíveis sanções à Concessionária.
- II - Solicitar à Concessionária e a seus prepostos ou obter da Administração todas as providências tempestivas necessárias ao bom andamento da avença.



- III - Manter organizado e atualizado um sistema de controle em que se registrem as ocorrências ou os serviços descritos de forma analítica.
- IV - Acompanhar e fiscalizar a execução, bem assim indicar as ocorrências verificadas.

**Subcláusula segunda.** A ação da Fiscalização não exonera a Concessionária de suas responsabilidades contratuais.

#### **CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

Na execução do objeto do presente contrato, obriga-se a Concessionária a emendar todo o empenho e a dedicação necessários ao fiel e adequado cumprimento dos encargos que lhe são confiados e, ainda, a:

- I - responder pela manutenção das instalações e equipamentos sob concessão, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação dos banheiros, do piso, das paredes, das mesas, dos equipamentos e utensílios de todas as dependências;
- II - reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do TST;
- III - responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar diretamente ao TST ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
- IV - responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, os quais não têm nenhum vínculo empregatício com o TST;
- V - outras obrigações constantes nas Especificações Técnicas e anexos, relacionadas ao ônus da concessão.

**Subcláusula primeira.** A Concessionária não será responsável:

- I - por qualquer perda ou dano resultante de caso fortuito ou de força maior;
- II - por quaisquer trabalhos, serviços ou responsabilidades não previstos neste contrato e seus anexos.

**Subcláusula segunda.** A Concedente não aceitará, sob pretexto algum, a transferência de responsabilidade da Concessionária para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

#### **CLÁUSULA DEZ - DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE**

A Concedente, durante a vigência deste contrato, compromete-se a:



- I - Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações resultantes da Concessão, inclusive, permitir o livre acesso de representantes, prepostos ou empregados da Concessionária às dependências do TST;
- II - Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas as obrigações contratuais;
- III - Outras obrigações constantes nas Especificações Técnicas e anexos, relativas aos serviços que serão explorados pela Concessionária.

**CLÁUSULA ONZE - DAS PENALIDADES SOBRE A CONCESSIONÁRIA**

No caso de atraso injustificado ou inexecução total ou parcial do compromisso assumido com a Concedente, as sanções administrativas aplicadas à Concessionária serão:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com o Tribunal Superior do Trabalho;
- IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

**Subcláusula primeira.** A Administração do TST poderá, nos casos descritos abaixo, aplicar à Concessionária multas conforme as infrações cometidas e o grau respectivo, indicados nas tabelas 1 e 2 a seguir:

Grau	Correspondência
01	R\$ 50,00
02	R\$ 70,00
03	R\$ 100,00
04	R\$ 200,00
05	R\$ 1.000,00
06	R\$ 2.000,00



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

Infração	Grau
1. Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços, por ocorrência.	02
2. Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, por ocorrência.	03
3. Receber ou manter gêneros alimentícios com prazo de validade vencido nas dependências do restaurante, por ocorrência.	03
4. Servir porções em quantidade ou peso inferiores aos contratados, por ocorrência.	03
5. Contratar empresa não especializada ou com licença vencida para desinsetização e desratização das instalações sob concessão, por ocorrência.	04
6. Deixar faltar gás, por ocorrência.	04
7. Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços objeto do contrato, por dia.	06
8. Reutilizar gêneros preparados encaminhados para a distribuição e não servidos (restos) em cardápio de dia subsequente ou como ingrediente para outra preparação, por ocorrência.	06
9. Servir alimento contaminado ou deteriorado, por ocorrência.	06
10. Servir bebida alcoólica, por ocorrência.	06
11. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia e por unidade de atendimento.	06
12. Utilizar as dependências do TST para fins diversos do objeto do contrato, por ocorrência.	06
Deixar de:	
13. Apresentar à fiscalização lista atualizada com nome dos funcionários e respectivas funções, por ocorrência.	01
14. Apresentar, quando solicitado, documento legal para comprovação do pagamento de impostos obrigatórios, por ocorrência.	01



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

Infração	Grau
15. Efetuar em dia o pagamento de salários e demais benefícios estabelecidos em lei a seus empregados, por empregado e por dia de atraso.	01
16. Entregar cupom fiscal aos usuários do restaurante e da lanchonete, por ocorrência.	01
17. Fornecer uniforme ou equipamento de proteção individual a seus empregados, por empregado e por dia.	01
18. Manter em dia toda a documentação legal, por ocorrência.	01
19. Manter lista de preços ou cardápio semanal em lugar visível, por dia.	01
20. Prestar manutenção em equipamentos, utensílios, instalações e móveis no prazo de 48 horas (contado da detecção do defeito) ou comunicar à comissão de fiscalização do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	01
21. Recolher as obrigações referentes a FGTS e INSS, por empregado e por mês.	01
22. Recolher o valor da taxa mensal de utilização ou da conta telefônica, por item e por dia.	01
23. Cumprir determinação formal ou instrução complementar da comissão de fiscalização, por dia.	02
24. Cumprir o manual de boas práticas de fabricação da unidade, por dia.	02
25. Manter nutricionista responsável técnico nas dependências do TST, por dia.	02
26. Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da fiscalização, por ocorrência.	02
27. Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	02
28. Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	03
29. Manter equipamentos, utensílios e instalações higienizados, conforme recomendações legais da ANVISA, por ocorrência	03



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

Infração	Grau
30. Manter preposto para responder perante o TST, por ocorrência.	03
31. Providenciar limpeza, higienização desinfecção e esterilização das áreas e instalações utilizadas, após notificação pelos fiscais do contrato e no prazo que foi fixado, por ocorrência.	03
32. Refazer ou substituir, no todo ou parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por ocorrência.	03
33. Repor qualquer preparação em tempo hábil, por ocorrência.	03
34. Cumprir o cardápio aprovado, bem como o cardápio mínimo de cada serviço, sem prévia autorização da comissão de fiscalização, por ocorrência.	04
35. Cumprir os horários de funcionamento estabelecidos no contrato, por ocorrência.	04
36. Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelos fiscais do contrato, por ocorrência.	04
37. Manter número de funcionários suficiente para execução dos serviços, conforme previsto, por dia.	04
38. Remover o lixo, por dia.	04
39. Realizar mensalmente desinsetização e desratização de todas as instalações sob concessão, por ocorrência.	05
40. Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados encaminhados para distribuição e não servidos (restos), por dia.	05
Permitir:	
41. Presença de empregado com exames periódicos ou carteira de saúde desatualizados, por empregado e por dia.	01
42. Presença de funcionário com uniforme incompleto, mal apresentado ou descalço, por empregado e por dia.	01



Infração	Grau
43. Presença de empregado sem carteira de trabalho (CTPS) assinada e atualizada, por empregado e por dia.	02

**Subcláusula segunda.** O somatório das penalidades aplicadas não poderá ultrapassar o equivalente a 30% do valor anual do contrato, sob pena de ser declarado o descumprimento total da obrigação, podendo a Administração do TST punir a Concessionária com as sanções previstas nos incisos III e IV do *caput* desta cláusula, como também a inexecução total do contrato.

**Subcláusula terceira.** As multas a que se referem os itens acima poderão ser cobradas diretamente da Concessionária, amigável ou judicialmente, e poderão ser aplicadas cumulativamente com as demais sanções previstas neste tópico.

**Subcláusula quarta.** A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte do adjudicatário, na forma da lei.

**Subcláusula quinta.** Aquele que ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

**Subcláusula sexta.** Os prazos de adimplemento das obrigações contratadas admitem prorrogação nos casos e condições especificados no § 1º do art. 57 da Lei 8.666/93, e a solicitação dilatória deverá ser recebida contemporaneamente ao fato que a ensejar, considerados injustificados os atrasos não precedidos da competente prorrogação.

- I - A solicitação de prorrogação formal, fundamentada e instruída com os documentos necessários à comprovação das alegações, deverá ser encaminhada com antecedência mínima de um dia do vencimento do prazo.

## **CLÁUSULA DOZE - DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO DA CONCESSIONÁRIA**

A Concessionária declara, no ato de celebração do presente contrato, estar plenamente habilitada à assunção dos encargos contratuais e assume o compromisso de manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.



### **CLÁUSULA TREZE - DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO**

Compete a ambas as partes, de comum acordo, salvo nas situações tratadas neste instrumento, na Lei n.º 8.666/93 e em outras disposições legais pertinentes, realizar, via termo aditivo, as alterações contratuais que julgarem convenientes.

### **CLÁUSULA QUATORZE - DA PUBLICAÇÃO**

A publicação resumida do presente contrato na Imprensa Oficial, que é condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pela Concedente, nos termos do parágrafo único do artigo 61 da Lei n.º 8.666/93.

### **CLÁUSULA QUINZE - DA RESCISÃO**

Constituem motivos incondicionais para rescisão do contrato as situações previstas nos artigos 77 e 78, na forma do artigo 79, inclusive com as consequências do artigo 80, da Lei n.º 8.666/93.

### **CLÁUSULA DEZESSEIS - DA UTILIZAÇÃO DO NOME DA CONCEDENTE**

A Concessionária não poderá, salvo em *curriculum vitae*, utilizar o nome da Concedente ou sua qualidade de Concessionária em quaisquer atividades de divulgação profissional como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios diversos, impressos etc., sob pena de imediata rescisão do presente contrato.

**Subcláusula única.** A Concessionária não poderá, também, pronunciar-se em nome da Concedente à imprensa em geral sobre quaisquer assuntos relativos às atividades deste, bem como a sua atividade profissional, sob pena de imediata rescisão contratual e sem prejuízo das demais cominações cabíveis.

### **CLÁUSULA DEZESSETE - DOS CASOS FORTUITOS, DE FORÇA MAIOR OU OMISSOS**

Tal como prescrito na lei, a Concedente e a Concessionária não serão responsabilizados por fatos comprovadamente decorrentes de casos fortuitos ou de força maior, ocorrências eventuais cuja solução se buscará mediante acordo interpartes.

### **CLÁUSULA DEZOITO - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

A Administração da Concedente analisará, julgará e decidirá, em cada caso, as questões alusivas a incidentes que se fundamentem em motivos de caso fortuito ou de força maior.

**Subcláusula primeira.** Para os casos previstos no *caput* desta cláusula, a Concedente poderá atribuir a uma comissão, por este designada, a responsabilidade de apurar os atos e fatos comissivos ou omissivos que se fundamentem naqueles motivos.

**Subcláusula segunda.** Os agentes públicos responderão, na forma da lei, por prejuízos que, em decorrência de ação ou omissão dolosa ou culposa, causarem à Administração no





## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### 1. DAS CARACTERÍSTICAS DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

- 1.1. A licitante vencedora terá o prazo de até 10 dias corridos, a contar da data de assinatura do contrato, para iniciar suas atividades no TST.
- 1.2. A concessionária prestará os serviços de distribuição das refeições e dos lanches de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente no Tribunal, nos seguintes horários:
  - 1.2.1. Lanchonete balcão: das 7h30 às 18h30;
  - 1.2.2. Lanchonete auto-serviço: das 7h30 às 9h30 e das 16h às 18h30;
  - 1.2.3. Almoço auto-serviço: das 11h às 15h;
  - 1.2.4. Salateria: das 11h às 15h.
- 1.3. A critério da fiscalização do contrato, o horário de atendimento poderá ser alterado para atender a casos excepcionais, mediante comunicação formal à concessionária com antecedência mínima de 1 (um) dia;
- 1.4. A clientela do restaurante é constituída por magistrados e servidores do TST, prestadores de serviço, estagiários e visitantes;
- 1.5. O público diário foi estimado pela fiscalização do contrato atual e distribuído da seguinte forma:
  - 1.5.1. Café da manhã: 130 (cento e trinta) usuários;
  - 1.5.2. Almoço: 800 (oitocentos) usuários;
  - 1.5.3. Lanche: 400 (quatrocentos) usuários.
- 1.6. Durante os meses de janeiro e julho, principais períodos de férias dos servidores do TST, há redução significativa do número de usuários.
- 1.7. Entre os dias 20 de dezembro e 6 de janeiro, período de recesso no TST, o restaurante auto-serviço não funcionará.



- 1.8. A concessionária será integralmente responsável por eventuais variações nas quantidades estimadas de refeições que possam ocorrer durante a execução do contrato.
- 1.9. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (congressos, visitas, etc.), a concessionária deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na pesagem das refeições e na fila do caixa de pagamento.
- 1.10. As refeições servidas no restaurante auto-serviço e os itens servidos na lanchonete auto-serviço serão pesados em balança eletrônica de propriedade da concessionária.
- 1.11. Os alimentos servidos deverão estar de acordo com os cardápios aprovados e ser preparados com gêneros de 1ª qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável e dentro das exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade.
  - 1.11.1. O conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será objeto de análise pela comissão de fiscalização, a qual determinará, quando for o caso, a substituição de ingredientes, fornecedores, marcas ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar com qualidade insatisfatória.
- 1.12. Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão estar disponibilizados durante todo o horário de atendimento previsto para cada tipo de serviço.
  - 1.12.1. Após as 14h30 e com anuência da fiscalização, será admitida a substituição de preparações complexas, previstas no cardápio do restaurante auto-serviço, por outras de preparo rápido.
  - 1.12.2. A partir das 18h, será admitida redução de até 50% das variedades de:
    - 1.12.2.1. Bolos e pães doces previstos no cardápio básico (ANEXO 1) da lanchonete auto-serviço.
    - 1.12.2.2. Salgados previstos no cardápio básico (ANEXO 1) da lanchonete balcão.
- 1.13. A reposição das preparações expostas para consumo, em todos os serviços



previstos neste termo de referência, deverá ser feita antes de seu término, de modo que nunca fique recipiente vazio e que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.

- 1.13.1. A critério da comissão de fiscalização, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimento em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma (ou superior) qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.
- 1.14. A concessionária deverá identificar e nomear todas as preparações.
  - 1.14.1. A identificação deverá ser feita por meio de displays de acrílico com visor duplo, conforme modelo definido pela fiscalização.
  - 1.14.2. As preparações servidas no restaurante que contiverem glúten ou lactose deverão ser identificadas com a expressão “contém glúten” e/ou “contém lactose”.
  - 1.14.3. A concessionária deverá informar as calorias, por porção, dos pratos servidos no restaurante auto-serviço.
- 1.15. Os veículos utilizados para transporte de alimentos, dos fornecedores ou da concessionária deverão obedecer aos critérios de higienização e refrigeração, quando for o caso, previstos na Resolução – RDC nº 216/2004 – ANVISA.
- 1.16. A concessionária deverá disponibilizar na caixa registradora numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie, para atender à clientela.
- 1.17. A concessionária deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado
- 1.18. A concessionária deverá disponibilizar máquina para o recebimento de ticket alimentação e refeição, procurando priorizar as operadoras adotadas pelas empresas contratadas prestadoras de serviço no TST.
- 1.19. A concessionária deverá adquirir e colocar em funcionamento sistema de cobrança integrado, com código de barras e leitura ótica para todos os produtos comercializados nos serviços de restaurante auto-serviço e lanchonetes, bem como arcar com a aquisição de computadores e terminais



necessários ao funcionamento do sistema.

- 1.19.1. O sistema deverá ter funções para que os usuários recebam cartão de consumo magnético numericamente identificado e façam recargas para que, ao consumir qualquer produto, seja abatido o valor correspondente e de modo que, ao final, não seja necessário passar pelo caixa (“cartão pré-pago”).
- 1.19.2. A aprovação do sistema, antes do início das atividades no TST, deverá ser feita em conjunto com a comissão de fiscalização.
- 1.20. A concessionária, para a cobrança pelos serviços prestados, deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente do Distrito Federal.
- 1.21. Independentemente da modalidade utilizada para pagamento, a concessionária deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários.
- 1.22. Os bens constantes do ANEXO 3 deste termo de referência ficarão sob a guarda e responsabilidade da concessionária, que os devolverá ao fim do prazo de vigência em perfeito estado de conservação, devendo repor os objetos perdidos ou danificados por outros da mesma marca e qualidade.
- 1.23. Todos os utensílios fornecidos pela concessionária deverão ser de primeira qualidade, seguindo as indicações constantes do ANEXO 4, facultando-se à fiscalização do contrato a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado.
- 1.24. Deverá a concessionária submeter à aprovação do concedente, até 10 dias antes do início das atividades no TST, as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, bandejas e outros utensílios.
- 1.25. É de responsabilidade da concessionária a instalação, bem como a operação de equipamentos de pesagem e máquinas registradoras, aferidos pelo órgão competente.
  - 1.25.1. O número mínimo de balanças eletrônicas digitais com módulo de impressão automática de etiquetas a serem instaladas para atendimento no restaurante auto-serviço será de: 2 (duas) para a pesagem de refeição e 1 (uma) para sobremesas.
- 1.26. O contrato deverá vigorar por 12 (doze) meses, contados da data de



assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

- 1.27. Os termos do contrato terão por base as exigências contidas neste documento e as disposições específicas da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

## **2. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS**

### **2.1. DA LANCHONETE BALCÃO**

2.1.1. O cardápio mínimo para a lanchonete balcão, definido no item 1 do ANEXO 1 deste termo de referência, é composto de vários produtos (salgados, vitaminas, sucos, sanduíches, entre outros).

2.1.2. Os sanduíches deverão ser servidos em embalagem plástica ou de papel própria para este fim e os sucos e as vitaminas em copos descartáveis, todos feitos de material de 1ª qualidade.

2.1.3. A concessionária deverá usar, para o atendimento na lanchonete, talheres de aço inoxidável e pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO.

### **2.2. DO SERVIÇO DE SALATERIA**

2.2.1. Disponibilizar serviço de salateria, em balcão refrigerado, com preço fixo para comercialização de salada padrão (5 itens e 1 molho) e de salada extra (8 itens e 1 molho), conforme especificações contidas no item 2 do ANEXO 1.

2.2.2. Para o serviço de salateria, a concessionária deverá manter diariamente a variedade mínima de itens conforme tabela abaixo:

Grupo de alimentos	Variedade mínima diária
Carnes	03 itens
Queijos	03 tipos



Grupo de alimentos	Variedade mínima diária
Vegetais	10 itens
Frutas	03 itens
Outros	03 itens
Extras	02 itens
Molhos	03 tipos

### 2.3. DA LANCHONETE AUTO-SERVIÇO

- 2.3.1. O cardápio mínimo da lanchonete auto-serviço deverá seguir o constante do item 3 do ANEXO 1.
- 2.3.2. Faculta-se à concessionária, segundo a sua capacidade e iniciativa, a oferta de produtos alimentícios não contidos no item 3 do ANEXO 1.
- 2.3.3. A concessionária deverá disponibilizar, para o serviço de lanchonete auto-serviço, pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO.

### 2.4. DO RESTAURANTE AUTO-SERVIÇO

- 2.4.1. O cardápio mínimo do restaurante auto-serviço deverá seguir as especificações do item 4 do ANEXO 1.
- 2.4.2. Todas as preparações deverão ser variadas diariamente quanto ao modo de preparação e tipo de ingrediente empregado.
- 2.4.3. A concessionária deverá utilizar, no restaurante auto-serviço, pratos brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), com dimensão mínima de 26 cm de diâmetro, em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO.

## 3. DOS PREÇOS

- 3.1. Os preços a serem cobrados para o fornecimento de refeições à ENAMAT e outros eventos e no restaurante auto-serviço, na salateria e nas lanchonetes



balcão e auto-serviço serão fixos e só poderão ser reajustados após 1 (um) ano de vigência do contrato, mediante prévia autorização do concedente.

- 3.2. Consta no ANEXO 10 a tabela de preços máximos a serem cobrados pela concessionária.
- 3.3. Eventuais inclusões de itens não contemplados no ANEXO 10 só serão permitidas com a autorização prévia e expressa da fiscalização do contrato.
- 3.4. Os preços das refeições por quilo do restaurante e da lanchonete auto-serviço e dos demais itens de lanchonete e salateria NÃO constituirão critério de julgamento das propostas.

#### **4. DOS DESCONTOS SOBRE A TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO**

- 4.1. A comissão de fiscalização avaliará, bimestralmente, o desempenho da concessionária quanto à qualidade dos serviços prestados por meio dos seguintes instrumentos:

- 4.1.1. Pesquisa de satisfação junto aos usuários do restaurante auto-serviço, da salateria e das lanchonetes auto-serviço e balcão, na forma estabelecida no item 1 do ANEXO 2.

- 4.1.2. Avaliação técnica, na forma estabelecida no item 2 do ANEXO 2.

- 4.2. O desempenho da contratada será determinado por meio da seguinte fórmula:

$$NF = (NPS + NAT) / 2$$

Onde:

NF = Nota final de desempenho

NPS = Nota geral da pesquisa de satisfação

NAT = Nota geral da avaliação técnica

- 4.3. O resultado da avaliação implicará, dependendo do caso, a concessão ou não de desconto sobre o valor da taxa mensal de utilização durante o bimestre seguinte ao período objeto de avaliação, de acordo com os parâmetros estabelecidos no ANEXO 2.

- 4.3.1. O desconto incidirá sobre a diferença entre o valor da taxa mensal de



utilização consignado na proposta da licitante vencedora e o valor mínimo estabelecido no item 7.2.1 de R\$ 11.141,79 (onze mil cento e quarenta e um reais e setenta e nove centavos), de acordo com a seguinte fórmula:

$$TU = TP - (TP - R\$ 11.141,79) \times (D/100)$$

Onde:

TU = Taxa mensal de utilização

TP = Taxa mensal de utilização consignada na proposta da licitante vencedora

D = Desconto conforme estabelecido no item 3 do ANEXO 2

- 4.3.2. A concessão do desconto não é cumulativa e observará o limite mínimo estabelecido no item 7.2.1 de R\$ 11.141,79 (onze mil cento e quarenta e um reais e setenta e nove centavos).
- 4.3.3. Caso o desempenho da contratada em um determinado bimestre acarrete a não aplicação de desconto, o valor da taxa mensal de utilização para o bimestre seguinte passa a ser o consignado na proposta da licitante vencedora.
- 4.4. A avaliação técnica será realizada pela comissão de fiscalização.
- 4.5. A amostra da pesquisa de satisfação será de, no mínimo, 80 pessoas, escolhidas aleatoriamente pela comissão de fiscalização entre os usuários do restaurante auto-serviço, da salateria e das lanchonetes auto-serviço e balcão.
- 4.6. Os descontos sobre a taxa mensal de utilização decorrem do poder discricionário da Administração do TST, não havendo qualquer obrigação quanto à sua aplicação.
- 4.7. A avaliação técnica e de satisfação terão validade somente depois de transcorridos os dois primeiros meses de contratação. Assim, **nos dois meses iniciais de contrato, será cobrada a menor taxa de utilização (R\$ 11.141,79).**

## 5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

### 5.1. DOS EMPREGADOS



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

5.1.1. Designar, para realização dos serviços, empregados devidamente qualificados e maiores de 18 anos.

5.1.2. A concessionária deverá ter em seu quadro diário de pessoal, no mínimo, os seguintes profissionais em quantidade suficiente para que não haja prejuízo na prestação dos serviços:

2 (dois) nutricionistas com registro no CRN da 1ª região, cada um com jornada semanal de 40 horas, para acompanhamento ininterrupto dos serviços diários
3 (três) operadores para as balanças
3 (três) caixas para o período entre 11h e 14h30, sendo que durante os demais horários podem permanecer apenas 2 (dois) caixas
Cozinheiros
Auxiliares de cozinha
Saladeiros com experiência no preparo de saladas de apresentação estilo buffet, com requinte no corte e na decoração
Chapeiros
Repositores de alimentos
Dispenseiro, estoquista ou almoxarife
Salgadeiros
Confeiteiros
Copeiros para limpeza de mesas, recolhimento de bandejas e serviço de bebidas (refrigerantes e sucos)
Auxiliares de serviços gerais para a lavagem de pratos, bandejas e talheres
Auxiliares de serviços gerais para limpeza de toda a área explorada
Balconistas para a lanchonete



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 5.1.3. Será exigida qualificação ou experiência comprovada para os cargos de cozinheiro, saladeiro, chapeiro, confeitoiro e salgadeiro.
- 5.1.4. Um dos cargos de nutricionista poderá ser substituído, a critério da concessionária, por um cargo de técnico em Nutrição.
- 5.1.5. Contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que, por eventualidade, estejam ausentes, com atestado médico, licença maternidade ou os que se encontrarem de férias.
- 5.1.6. Elevar o quantitativo de funcionários, sem ônus para o concedente, no caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários.
- 5.1.7. Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal com a respectiva identificação e qualificação dos empregados que executarão os serviços nas dependências do TST, bem como o horário de trabalho correspondente de cada empregado.
- 5.1.7.1. Qualquer substituição, exclusão ou inclusão de funcionário deverá ser notificada à fiscalização em até 48 horas a contar da ocorrência.
- 5.1.8. Encaminhar para a fiscalização do contrato, até 2 dias úteis antes do início da execução do contrato, listagem atualizada com todo o quadro de empregados para cadastramento junto à Coordenadoria de Segurança e Transporte (CSET) e confecção do crachá de identificação.
- 5.1.9. Manter seus funcionários, quando em serviço, com o crachá de identificação, com fotografias recentes;
- 5.1.9.1. Arcar com o ônus de fornecimento de cada crachá de identificação dos seus empregados, conforme norma vigente, sendo atualmente o valor de R\$ 5,62 (cinco reais e sessenta e dois centavos), não estando incluído o valor do cartão de proximidade que é de propriedade do TST;
- 5.1.9.2. Indenizar, em caso de dano irreparável ou perda do crachá pelo empregado, a confecção de um novo, completo, no valor de R\$ 20,00 (vinte reais), estando aí incluído o cartão



de proximidade, conforme norma vigente.

- 5.1.10. Manter, dentro das dependências do concedente, seus empregados devidamente uniformizados, conforme normas de higiene e segurança do trabalho estabelecidas pelos órgãos competentes.
  - 5.1.10.1. Fornecer a cada um de seus empregados uniformes completos (calça, camisa ou jaleco, avental, botas de PVC, sapatos, gorro, toca, luvas, máscara e etc.) e adequados às atividades de produção de refeições e serviço de reposição de alimentos;
  - 5.1.10.2. Garantir a segurança física de seus empregados mediante o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPIs), conforme NR-06 do Ministério do Trabalho e alterações, tais como botas e luvas de borracha, luvas de malha de aço, toucas, aventais e máscaras descartáveis, bem como fiscalizar o uso correto.
- 5.1.11. Cumprir todas as exigências dos órgãos de saúde, inclusive quanto aos exames de saúde de seus empregados.
- 5.1.12. Apresentar, quando do início das atividades, carteira de saúde dos empregados designados para serviços nas dependências do TST, com o correspondente laudo que contenha interpretação médica das informações contidas nesta;
- 5.1.13. Os empregados da concessionária deverão se submeter a exames admissionais e, posteriormente, a reavaliação a cada 6 meses, devendo se realizar pelo menos os seguintes exames:
  - 5.1.13.1. EAS;
  - 5.1.13.2. EPF;
  - 5.1.13.3. Hemograma completo;
  - 5.1.13.4. Micológico direto (unhas, dedos e mãos);
  - 5.1.13.5. Outros de acordo com a avaliação médica.
- 5.1.14. Não é permitida a manipulação de alimentos por funcionários que



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

apresentem feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto com o alimento.

- 5.1.15. Considera-se apto para o trabalho da área de alimentos o funcionário que não seja portador de doenças infecciosas ou parasitárias.
- 5.1.16. Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, uma vez que os mesmos não têm nenhum vínculo empregatício com o TST;
- 5.1.17. Arcar integralmente com o ônus referente aos serviços ora contratados, responsabilizando-se pelo pagamento de encargos sociais (INSS, FGTS, PIS, etc.) e salários de seus empregados (em conformidade com a legislação trabalhista vigente), bem como por indenizações decorrentes de acidentes de trabalho envolvendo seus empregados;
- 5.1.18. Apresentar ao concedente, sempre que solicitado, as cópias das carteiras de trabalho de seus empregados, devidamente assinadas, os comprovantes de pagamento de salário e benefícios e do recolhimento dos impostos obrigatórios.
- 5.1.18.1. O prazo que a concessionária terá para apresentação dos comprovantes será de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do pedido da fiscalização.
- 5.1.19. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao TST ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua e de seus prepostos e empregados, dentro das dependências do concedente, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
- 5.1.20. Além das demais obrigações expressamente previstas neste termo de referência e de outras decorrentes da natureza do contrato, deverá a concessionária:
- 5.1.20.1. Determinar aos seus empregados que se submetam



durante o período em que permanecerem nas dependências do concedente ao regulamento de disciplina e segurança por este instituído;

5.1.20.2. Substituir imediatamente o empregado cujo comportamento não for condizente com as regras estabelecidas pelo concedente.

5.1.20.2.1. É de responsabilidade da concessionária a devolução do crachá de identificação para os fiscais do contrato, quando ocorrer o desligamento do empregado;

5.1.20.2.2. Em caso de não haver devolução do crachá de identificação, a concessionária deverá ressarcir ao concedente o valor referente, conforme item 5.1.9.2.

5.1.21. Indicar, formalmente, preposto para manter-se nas dependências do concedente, à disposição da fiscalização, no mínimo no horário das 7h às 15h, conforme previsto no art. 68 da Lei n.º 8666/93, sem que isso implique acréscimo nos preços contratados;

5.1.21.1. O trabalho do preposto objetiva a promoção de contatos com a fiscalização durante a execução do contrato, o atendimento aos profissionais em serviço, e atividades administrativas de responsabilidade da concessionária;

5.1.21.2. O preposto deverá ter e demonstrar capacidade gerencial para tratar de todos os assuntos definidos no contrato.

## 5.2. DA SEGURANÇA ALIMENTAR E DO TREINAMENTO DE FUNCIONÁRIOS

5.2.1. Designar nutricionistas para acompanhamento diário da produção de alimentos, para cumprimento das boas práticas de fabricação, para controle dos estoques, coordenação da reposição de alimentos, treinamento de empregados, serviços administrativos e demais procedimentos atinentes à profissão.

5.2.2. Os nutricionistas da empresa deverão estabelecer rotinas e roteiros das atividades realizadas pelos empregados, elaborar fichas técnicas



de preparação (no decorrer da execução do contrato), com vistas a que seus empregados realizem as atividades e o preparo dos alimentos conforme estas ferramentas.

5.2.3. A concessionária deverá seguir o *check list* da ANVISA, derivado da resolução RDC nº 216/2004, bem como o manual de Boas Práticas da Unidade, abrangendo todas as etapas, desde a recepção de gêneros até a distribuição dos produtos.

5.2.4. As saladas, os doces e as frutas devem ser mantidos em balcão refrigerado e em temperatura adequada, de até 10°C.

5.2.5. As preparações que são servidas quentes deverão permanecer em uma temperatura mínima de 65°C.

5.2.6. A concessionária deverá treinar seus funcionários quanto às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, para o melhor desempenho das atividades a eles atribuídas, no mês que iniciar as atividades no TST e anualmente.

5.2.6.1. O curso para manipuladores de alimentos deverá ter carga horária de pelo menos 10 horas e conter, no mínimo, os itens elencados no ANEXO 5 e poderá ser ampliado a critério da equipe técnica da concessionária.

5.2.6.2. Todo empregado recém integrado à concessionária deverá receber treinamento antes de iniciar suas atividades.

5.2.6.3. Ao término de cada treinamento, encaminhar à fiscalização, no prazo máximo de 48 horas, cópia da lista de presença dos participantes e dos certificados com a carga horária do treinamento.

### 5.3. DOS ALIMENTOS

5.3.1. A concessionária deverá submeter à fiscalização do contrato, até a quarta-feira da semana antecedente, o cardápio semanal dos almoços a serem executados no restaurante auto-serviço para aprovação e divulgação na intranet do TST.

5.3.1.1. A alteração do conteúdo dos cardápios aprovados deverá ser submetida à apreciação e aprovação prévia da comissão



de fiscalização do concedente com, no mínimo, um dia de antecedência.

- 5.3.2. Planejar, ao longo da semana anterior, a aquisição de gêneros alimentícios para o cardápio da semana seguinte, considerando o número possível de comensais, de modo a atender à demanda da clientela sem prejuízo da qualidade dos serviços.
  - 5.3.2.1. Todos os gêneros necessários para execução do cardápio deverão ser adquiridos antecipadamente, visando minimizar falhas nas preparações do dia ou na reposição de alimentos. Excetuam-se somente vegetais e frutas, que poderão ser adquiridos no mesmo dia de sua utilização.
- 5.3.3. A recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos poderão ser fiscalizados, a qualquer momento pelos fiscais do concedente.
- 5.3.4. A concessionária não produzirá qualquer preparação destinada às refeições do restaurante por meio de frituras. Utilizará fornos combinados para produzir o mesmo efeito da fritura.
- 5.3.5. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, contendo no mínimo registro de inspeção sanitária federal e/ou distrital dentro das condições de padronização quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.
  - 5.3.5.1. Nas preparações a serem servidas, somente será permitido o uso de produtos de origem animal que apresentem o carimbo de fiscalização ou registro em órgão competente do estado.
- 5.3.6. Utilizar produtos de empresas idôneas e sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação e fiscalização.
- 5.3.7. A fiscalização poderá a qualquer tempo, mediante visita, determinar a troca e também o descarte de produtos que não apresentem os requisitos desejáveis de rendimento e/ou qualidade e que não permanecem em temperatura adequada.
- 5.3.8. Retirar dos balcões de atendimento os alimentos excedentes, ao final



do horário de distribuição.

5.3.8.1. É vedado o reaproveitamento de qualquer tipo de alimento que tenha sido preparado, encaminhado à distribuição e não servido (restos), para reutilização nos dias subseqüentes.

5.3.8.2. Os restos deverão ser descartados no mesmo dia em que foram preparados.

5.3.9. Coletar diariamente 100g (cem gramas) de amostras de todas as preparações. Estas devem ser coletadas com luvas descartáveis, armazenadas em embalagens próprias para a finalidade e etiquetadas com data.

5.3.10. As amostras devem ser mantidas sob refrigeração de até 4°C ou sob congelamento a -18° C, por 48 horas.

5.3.11. Amostras de alimentos sob suspeita de contaminação poderão ser encaminhadas pelo concedente para análise em laboratório microbiológico de referência, devendo a concessionária arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico;

5.3.12. A concessionária deverá refazer ou substituir, no todo ou em parte, alimentos e preparações servidos no restaurante ou nas lanchonetes considerados sem condições para consumo pela comissão de fiscalização do concedente ou em desacordo com as recomendações deste termo de referência.

#### 5.4. DOS EQUIPAMENTOS E DAS INSTALAÇÕES

5.4.1. A concessionária será responsável pela guarda e conservação dos bens e instalações objetos da concessão de uso, listados no ANEXO 3, primando pela manutenção, limpeza e higienização das dependências, instalações, equipamentos e utensílios colocados à sua disposição.

5.4.2. Em caso de mau-uso, avaria, desaparecimento, inutilização ou fragmentação de bens e/ou instalações, a concessionária arcará com os ônus decorrentes.

5.4.3. A movimentação ou substituição de qualquer móvel, equipamento ou utensílio pertencente ao concedente só poderá ser efetivada com autorização da comissão de fiscalização.



- 5.4.4. Todos os equipamentos usados pela concessionária devem ser submetidos à manutenção corretiva, inicial e sempre que necessário, e preventiva, a cada 6 meses, feita sempre por empresa especializada, sem ônus para o concedente.
- 5.4.5. Ao longo da execução do contrato, motivada ou não por solicitação do concedente, a concessionária deverá realizar revisão geral de equipamentos, móveis e instalações físicas colocados sob sua responsabilidade.
- 5.4.5.1. Ao final da revisão, o preposto deverá contatar os fiscais do contrato para que ambos realizem a vistoria final. A seu critério, os fiscais poderão nomear representante técnico do concedente para acompanhamento da referida vistoria.
- 5.4.6. É vedada a utilização de equipamentos e instalações colocados sob a responsabilidade da concessionária para outros fins, que não a produção de alimentos para consumo dentro das dependências do concedente.
- 5.4.7. A concessionária deverá complementar as instalações com, no mínimo, os equipamentos e utensílios listados no ANEXO 4.
- 5.4.8. A concessionária deverá submeter à aprovação da comissão de fiscalização do contrato a amostra dos equipamentos, do mobiliário e dos utensílios complementares necessários ao funcionamento do restaurante e da lanchonete, até 10 dias antes do início das atividades no TST.
- 5.4.9. Os pratos e talheres disponibilizados pela concessionária deverão ser todos de 1ª qualidade e apresentar superfície lisa, íntegra e resistente à corrosão.
- 5.4.10. Não será permitido o uso de nenhum equipamento ou utensílio de madeira ou qualquer tipo de material que retenha odores e sabores;
- 5.4.11. Não é permitido o uso de pratos e utensílios danificados. Estes devem ser imediatamente substituídos e descartados ou retirados para realização de manutenção.
- 5.4.12. Restituir, até o último dia do prazo da concessão, móveis,



equipamentos e utensílios do concedente nas mesmas condições e quantidades que lhes foram entregues, deixando as instalações em perfeito estado de limpeza e conservação.

## 5.5. DA HIGIENE

- 5.5.1. Responder pela manutenção das instalações e dos equipamentos do restaurante e da lanchonete e também efetuar, diariamente, a higienização, limpeza e conservação das áreas de produção, de refeição e dos banheiros.
- 5.5.2. Manter, por conta própria, as áreas de armazenamento, preparação, manipulação e distribuição de alimentos, incluindo pisos, paredes, mesas, utensílios e equipamentos, rigorosamente organizados, limpos e higienizados.
- 5.5.3. As instalações deverão ser limpas obedecendo às determinações da ANVISA e, no mínimo, às seguintes orientações:
- 5.5.4. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica.
- 5.5.5. Realizar mensalmente desinsetização e desratização de todas as instalações sob concessão.
  - 5.5.5.1. É obrigatório que a empresa contratada para tal fim seja especializada no ramo e realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos federal e distrital de fiscalização.
  - 5.5.5.2. O serviço deverá ser contratado sem ônus para o concedente.
  - 5.5.5.3. Manter arquivado o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço.
- 5.5.6. Manter, na cozinha e nos sanitários, recipiente com sabonete líquido ou similar, que não possua efeito residual, de fácil aplicação, específico para cozinha industrial, para assepsia das mãos de seus empregados.
- 5.5.7. A concessionária deverá manter à disposição de seus empregados, na cozinha e nos sanitários, porta-papel-toalha com toalhas descartáveis



de papel branco não reciclado próprias para secagem de mãos.

- 5.5.8. Manter, nos locais designados pela comissão de fiscalização do contrato, dispensers com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus empregados e usuários.
- 5.5.9. Empregar somente produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal.
- 5.5.10. A concessionária deverá utilizar agentes de polimento adequados para limpar ou dar brilho em utensílios de alumínio, sendo vedado o emprego de esponja de aço (tipo bombril ou palha de aço).
- 5.5.11. O uso de escovas limitar-se-á somente à limpeza de área física, sendo vedado seu emprego para higiene das mãos.
- 5.5.12. Os panos de chão devem ser lavados, diariamente, em baldes exclusivos para este fim, devendo ser substituídos aqueles que se encontrarem desgastados.
- 5.5.13. Não permitir lavagem de roupas (toalhas, uniformes e etc.) nas dependências do TST.
- 5.5.14. Proceder a separação e o armazenamento do óleo usado, de origem animal, vegetal ou mineral, sendo expressamente proibido o descarte deste na rede de esgoto.
  - 5.5.14.1. É obrigatório o uso diário de fitas mensuração de saturação do óleo nas fritadeiras disponibilizadas pela concessionária. A troca do óleo deverá ser feita sempre que necessário.
- 5.5.15. A concessionária não deverá armazenar, por mais de uma semana, eventuais sobras de óleo vegetal resultantes da produção, nem mesmo proceder a transformação deste tipo de resíduo em outros subprodutos nas dependências do TST.
- 5.5.16. Providenciar o encaminhamento do óleo usado para reciclagem, em parceria com o programa de gestão ambiental do TST, denominado TST AMBIENTAL.



## 5.6. DAS DEMAIS OBRIGAÇÕES

- 5.6.1. Manter fixado, em local visível, o cardápio semanal do restaurante auto-serviço, bem como a tabela de preços de todos os itens comercializados no restaurante e na lanchonete, conforme padrão definido pela fiscalização.
- 5.6.2. Os nutricionistas da concessionária deverão realizar, mediante aprovação da fiscalização, programas de educação nutricional para a clientela do restaurante utilizando-se de informativos e outros recursos.
- 5.6.3. Permitir e organizar a visita dos usuários à área de produção do restaurante.
- 5.6.4. Sujeitar-se às orientações de fiscalização dos fiscais do contrato, prestando os esclarecimentos solicitados, inclusive a respeito de possíveis reclamações.
- 5.6.5. Utilizar somente o elevador de serviço disponibilizado para o transporte de materiais, gêneros alimentícios e outras cargas destinadas ao restaurante.
- 5.6.6. Proceder à separação seletiva de todos os seus resíduos produzidos na unidade, armazenando-os em recipientes adequados até sua retirada
  - 5.6.6.1. A concessionária utilizará recipientes coloridos seguindo o padrão de cores definidos pela Resolução CONAMA n.º 275.
  - 5.6.6.2. Os recipientes serão fornecidos pela concessionária.
- 5.6.7. Remover diariamente o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes, transportá-lo em carrinho com tampa próprio para este fim e depositá-lo em local indicado pelo concedente.
  - 5.6.7.1. É facultada a doação dos resíduos orgânicos para compostagem, desde que com garantia de tratamento social e ambientalmente adequado.
- 5.6.8. Acondicionar o lixo em contêineres com tampa, devidamente providos de sacos plásticos apropriados e resistentes.



- 5.6.9. Fazer a manutenção dos contêineres sempre que necessário ou a pedido da fiscalização, no prazo máximo de 24 horas.
- 5.6.10. Adaptar-se às ações ambientais adotadas no TST, sempre que estas envolverem as atividades ou materiais utilizados em suas dependências.
- 5.6.11. Serão de responsabilidade da concessionária todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha;
- 5.6.12. A reposição do gás utilizado na cozinha será de responsabilidade da concessionária e deverá ser programada de modo que os tanques nunca fiquem vazios.
- 5.6.12.1. Em decorrência da existência de uma única central de gás, com ramais (pontos de gás), na cozinha do 6º andar do bloco B, poderá o concedente, sempre que necessário, fazer uso do produto.
- 5.6.12.2. O valor referente ao consumo mencionado no item 10.6.12.1 será deduzido da taxa mensal de utilização recolhida pela concessionária, conforme aferição realizada pela Coordenadoria de Manutenção e Projetos (CMAP) do TST.
- 5.6.13. Entregar, ao final do contrato, os tanques de gás totalmente abastecidos.
- 5.6.14. A empresa deverá efetuar o pagamento mensal referentes à taxa de utilização da estrutura física até o décimo dia útil do mês subsequente.
- 5.6.15. Recolher em favor da União Federal, mensalmente e na mesma data prevista no item 10.6.13, as despesas com ligações externas dos ramais de telefone instalados nas dependências do restaurante.
- 5.6.16. A concessionária deverá comunicar aos fiscais do contrato, por escrito e no prazo máximo de 48 horas a contar da ocorrência, todas as anormalidades verificadas na execução dos serviços, descrevendo dados e circunstâncias que julgar necessários ao esclarecimento dos fatos.



5.6.17. É vedada a subcontratação de quaisquer dos serviços avençados.

5.6.18. Não será permitida venda ou exposição de bebidas alcoólicas no restaurante e na lanchonete sob pena de rescisão imediata e automática do contrato.

## **6. DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE**

6.1. Colocar à disposição da concessionária os espaços destinados à execução dos serviços, assim como os equipamentos relacionados no ANEXO 3.

6.2. Responder pela manutenção elétrica e hidráulica das instalações cedidas, inclusive com disponibilização de mão-de-obra e fornecimento de todo material necessário aos reparos.

6.3. Providenciar junto à concessionária assinatura de termo de responsabilidade referente aos bens (instalações, móveis e equipamentos) de propriedade do concedente disponibilizados para a prestação dos serviços objeto do presente termo de referência.

6.4. Todos os empregados da concessionária deverão receber do concedente o crachá de identificação para acesso às dependências do Tribunal.

6.4.1. O crachá de identificação a ser utilizado pelos empregados da concessionária será fornecido pela Coordenadoria de Segurança e Transporte (CSET) do concedente, mediante solicitação da fiscalização do contrato.

6.4.2. Para fornecimento do crachá de identificação, a concessionária deverá encaminhar aos fiscais do contrato lista nominal de seu quadro de funcionários que atuarão nas dependências do concedente.

6.4.3. Os crachás a que se referem este item são individuais e de uso restrito nas dependências do concedente, sendo a sua guarda e uso de responsabilidade de cada usuário.

6.4.4. Em caso de perda ou extravio do crachá de identificação, será cobrada a taxa para emissão de 2ª via prevista no item 5.1.9.2.

6.5. Permitir o acesso dos empregados aos locais onde os serviços serão executados.



- 6.5.1. O acesso dar-se-á obrigatoriamente pela portaria principal do bloco A.
- 6.6. Para cumprimento dos requisitos de acesso às dependências do concedente e de conduta individual, o concedente disponibilizará manual interno de normas e disciplina.
- 6.7. A comissão de fiscalização deverá fiscalizar o processo de recepção e armazenamento de gêneros, preparação e distribuição de alimentos, limpeza e atendimento ao cliente no serviço.
- 6.8. Promover bimestralmente pesquisa de opinião junto aos usuários do restaurante e da lanchonete para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e refeições servidas, conforme ANEXO 2, e fazer proposições para melhoria dos serviços, quando for o caso.
- 6.9. Avisar à concessionária sobre eventos, congressos e visitas realizados no TST que possam provocar aumento da quantidade de usuários do restaurante ou das lanchonetes, a fim de que possa reprogramar sua rotina de trabalho para a possibilidade de elevação da demanda de usuários.
- 6.10. Compete à fiscalização do contrato emitir e encaminhar à concessionária, mensalmente, as guias para recolhimento da taxa de utilização estipulada no contrato e das despesas com os ramais telefônicos instalados no restaurante.
- 6.11. Ressarcir as despesas mensais referentes ao consumo de gás no 6º andar do bloco B do TST, que serão compensadas na taxa de utilização mensal:
- 6.11.1. O ressarcimento mensal à concessionária será feito após apuração de consumo realizada pela CMAP.
- 6.12. Notificar a concessionária, quando for o caso, sobre a aplicação de eventuais sanções previstas no contrato.

## **7. DAS PENALIDADES**

- 7.1. Nos termos dos artigos 86 a 88 da Lei n.º 8.666/1993, e no caso de atraso no atendimento das determinações da Comissão de Fiscalização ou inexecução total ou parcial do contrato, as sanções administrativas aplicadas à contratada, garantida a prévia defesa, serão:

- 7.1.1. advertência;



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 7.1.2. multa, nos valores constantes do ANEXO 9 - Tabela de Multas, diferenciados conforme a infração.
  - 7.1.3. suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração;
  - 7.1.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- 7.2. A concessionária deverá responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal ou distrital relacionadas com os serviços prestados.
- 8. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**
- 8.1. Os casos omissos neste termo de referência serão dirimidos pela Comissão Permanente de Licitações – CPL/TST.



## ANEXO 1

### Cardápios mínimos

#### 1. Lanchonete balcão:

##### 1.1. Salgados:

- 1.1.1. Coxinha de frango com e sem catupiri;
- 1.1.2. Croissant de queijo, de presunto e queijo, de frango com catupiri e de queijo com goiabada;
- 1.1.3. Empada de frango e de palmito;
- 1.1.4. Enroladinho assado de salsicha, de presunto, de queijo e de presunto e queijo;
- 1.1.5. Esfirra de carne, de frango e de ricota com cenoura;
- 1.1.6. Folhado de queijo, de presunto e queijo, de frango com catupiri e de queijo com goiabada;
- 1.1.7. Pão de batata recheado;
- 1.1.8. Pão de queijo;
- 1.1.9. Pão pizza;
- 1.1.10. Pastel assado de carne, de frango, de ricota com cenoura e napolitano (queijo, presunto, molho de tomate e orégano)
- 1.1.11. Pizza;
- 1.1.12. Quibe;
- 1.1.13. Risole de carne, de frango e de milho com queijo;
- 1.1.14. O peso mínimo da unidade de cada salgado será de 120g.
- 1.1.15. A concessionária deverá servir pão de queijo diariamente e garantir variedade diária de pelo menos 10 (dez) tipos de



salgados.

1.2. Sanduíches:

- 1.2.1. Sanduíche 1: Misto quente, presunto quente ou queijo quente;
- 1.2.2. Sanduíche 2: bauru (pão de forma, queijo muçarela, presunto e tomate),
- 1.2.3. Hambúrguer simples: pão de hambúrguer e hambúrguer de carne bovina ou de frango na chapa (peso do hambúrguer: 60g);
- 1.2.4. Hambúrguer 2: hambúrguer simples acrescido de 1 destes ingredientes – salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, muçarela e presunto;
- 1.2.5. Hambúrguer 3: hambúrguer simples acrescido de 2 destes ingredientes – salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, muçarela e presunto;
- 1.2.6. Hambúrguer 4: hambúrguer simples acrescido de 3 destes ingredientes – salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, muçarela e presunto;
- 1.2.7. Hambúrguer 5: hambúrguer simples acrescido de 4 destes ingredientes – salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, muçarela e presunto;
- 1.2.8. Hambúrguer 6: hambúrguer simples acrescido de todos estes ingredientes – salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, muçarela e presunto.
- 1.2.9. Sanduíches do tipo natural com porção de no mínimo 200g:
  - 1.2.9.1. Sanduíche de pão integral composto com uma combinação de, pelo menos, 2 (dois) dos seguintes recheios:
    - 1.2.9.1.1. Atum prensado em óleo ou água;
    - 1.2.9.1.2. Creme de azeitona;
    - 1.2.9.1.3. Geléia de ameixa;



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 1.2.9.1.4. Muçarela;
  - 1.2.9.1.5. Ovo cozido;
  - 1.2.9.1.6. Peito de frango desfiado;
  - 1.2.9.1.7. Presunto de peru defumado;
  - 1.2.9.1.8. Ricota;
  - 1.2.9.1.9. Salada (alface e tomate picados).
- 1.2.9.2. A concessionária deverá disponibilizar, no mínimo, 5 (cinco) composições diferentes de sanduíches por dia.
- 1.3. Salada de frutas, em copo de 200ml.
- 1.4. Bebidas:
- 1.4.1. Água mineral – garrafa 500ml;
  - 1.4.2. Café – xícara de 50 e 100ml;
  - 1.4.3. Chocolate quente (leite integral ou desnatado adicionado de achocolatado em pó) – xícara de 200ml e copo de 300ml;
  - 1.4.4. Leite quente (integral e desnatado) – xícara de 200ml e copo de 300ml;
  - 1.4.5. Cappuccino com e sem açúcar – xícara de 200ml;
  - 1.4.6. Refrigerantes normais e dietéticos – lata e garrafa (600ml e 2 litros);
  - 1.4.7. Sucos e vitaminas, todos sem açúcar, vendidos em copos de 300ml e 500ml:
    - 1.4.7.1. Suco tipo 1: fruta in natura – abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá ou melancia;
    - 1.4.7.2. Suco tipo 2: frutas in natura não incluídas no item 1.4.7.1 ou frutas e hortaliças (ex: couve, beterraba e cenoura);
    - 1.4.7.3. Suco tipo 3: polpa de fruta;



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 1.4.7.4. Suco misto: 2 frutas ou 1 fruta e 1 ou mais polpas de frutas e/ou hortaliças;
- 1.4.7.5. Vitaminas simples: leite (integral ou desnatado) e fruta ou polpa de fruta, com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético.
- 1.4.8. Vitaminas especiais (com receita determinada) vendidas em copo de 400ml:
  - 1.4.8.1. Vitamina especial 1: mamão, banana, abacaxi, goiaba, maçã, neston, canela, amendoim e mel;
  - 1.4.8.2. Vitamina especial 2: mamão, banana, abacaxi, goiaba, maçã, xarope de guaraná, canela e mel;
  - 1.4.8.3. Vitamina especial 3: Leite, mamão, banana, abacaxi, farinha láctea, achocolatado em pó e canela;
  - 1.4.8.4. Vitamina especial 4: mamão, banana, abacaxi e suco de uva;
  - 1.4.8.5. Vitamina especial 5: mamão, banana, abacaxi e suco de laranja;
  - 1.4.8.6. Vitamina especial 6: mamão, cenoura, beterraba e suco de laranja;
  - 1.4.8.7. Vitamina especial 7: abacaxi, limão, suco de uva e mel;
  - 1.4.8.8. Vitamina especial 8: leite, mamão, abacaxi, banana, neston, aveia, farinha láctea, amendoim, achocolatado em pó e canela;
  - 1.4.8.9. Vitamina especial 9: leite, mamão, abacaxi, banana, neston, aveia, farinha láctea, beterraba e amendoim;
  - 1.4.8.10. Vitamina especial 10: leite, laranja, mamão, banana, abacaxi, maçã, beterraba, neston e farinha láctea;
  - 1.4.8.11. Vitamina especial 11: leite, gérmen de trigo, banana, levedo de cerveja, neston e mel;



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

1.4.8.12. Vitamina especial 12: leite, maçã, abacaxi, banana, leite condensado e creme de leite.

1.5. Itens **não cobrados**, servidos como cortesia:

- 1.5.1. Açúcar em saches;
- 1.5.2. Adoçante dietético em gotas e saches;
- 1.5.3. Canudos embalados individualmente;
- 1.5.4. Catchup, mostarda, maionese e pimenta, todos em saches;
- 1.5.5. Copos, pratos e talheres descartáveis;
- 1.5.6. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (24 x 23,5cm);
- 1.5.7. Palitos embalados individualmente.

**2. Salateria:**

2.1. Itens para composição da salada padrão e da salada extra:

- 2.1.1. Carnes – porção de no mínimo 50g:
  - 2.1.1.1. Atum em conserva;
  - 2.1.1.2. Ovo de codorna cozido e picado;
  - 2.1.1.3. Peito de frango desfiado;
  - 2.1.1.4. Peito de peru defumado;
  - 2.1.1.5. Presunto cozido sem capa de gordura;
  - 2.1.1.6. Salpicão de frango.
- 2.1.2. Queijos – porção de no mínimo 50g:
  - 2.1.2.1. Minas frescal;
  - 2.1.2.2. Muçarela;



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

2.1.2.3. Parmesão ralado grosseiramente;

2.1.2.4. Prato;

2.1.2.5. Ricota;

2.1.2.6. Tofu.

2.1.3. Vegetais – porção de no mínimo 10g para os folhosos e de 40g para os demais:

2.1.3.1. Abobrinha temperada;

2.1.3.2. Agrião;

2.1.3.3. Aipo;

2.1.3.4. Alface americana;

2.1.3.5. Alface roxa;

2.1.3.6. Azeitona verde;

2.1.3.7. Berinjela temperada;

2.1.3.8. Beterraba;

2.1.3.9. Brócolis;

2.1.3.10. Broto de alfafa ;

2.1.3.11. Broto de feijão;

2.1.3.12. Cebola;

2.1.3.13. Cenoura;

2.1.3.14. Couve-flor;

2.1.3.15. Ervilha fresca;

2.1.3.16. Espinafre;

2.1.3.17. Milho verde enlatado;



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

2.1.3.18. Pepino;

2.1.3.19. Repolho;

2.1.3.20. Rúcula;

2.1.3.21. Tomate caqui;

2.1.3.22. Tomate cereja;

2.1.3.23. Tomate salada.

2.1.3.24. Deverá haver, diariamente, 1 (um) tipo de alface e 1 (um) outro tipo de vegetal folhoso cru.

2.1.4. Frutas – porção de no mínimo 30g:

2.1.4.1. Abacaxi;

2.1.4.2. Laranja;

2.1.4.3. Maçã;

2.1.4.4. Manga;

2.1.4.5. Melão;

2.1.4.6. Uva;

2.1.4.7. Uvas passas.

2.1.5. Outros – porção de no mínimo 50g para macarrão e de 30g para os demais:

2.1.5.1. Batata palha;

2.1.5.2. Croutons;

2.1.5.3. Macarrão gravatinha;

2.1.5.4. Macarrão parafuso;

2.1.5.5. Macarrão penne.



2.1.6. Molhos – porção de no mínimo 30g:

- 2.1.6.1. Alho (creme de leite light, azeite, alho e tempero com ervas)
- 2.1.6.2. French;
- 2.1.6.3. Gorgonzola (creme de leite light, queijo gorgonzola e temperos);
- 2.1.6.4. Iogurte com hortelã (iogurte, hortelã e temperos);
- 2.1.6.5. Italiano (limão, azeite, orégano, vinho, temperos);
- 2.1.6.6. Mostarda (creme de leite light, mostarda e temperos);
- 2.1.6.7. Mostarda com mel (mostarda, mel, azeite, molho inglês, temperos);
- 2.1.6.8. Parmesão (creme de leite light, parmesão, temperos);
- 2.1.6.9. Rosê (maionese light, catchup, temperos);
- 2.1.6.10. Tomate (tomate, azeite, molho, inglês, vinho, temperos).

2.2. Itens extras comercializados em porção de no mínimo 30g:

- 2.2.1.1. Alcaparras;
- 2.2.1.2. Castanha do Brasil;
- 2.2.1.3. Champignon;
- 2.2.1.4. Kani kama;
- 2.2.1.5. Muçarela de búfala;
- 2.2.1.6. Nozes;
- 2.2.1.7. Palmito;
- 2.2.1.8. Tomate seco.

2.3. Todos os itens elencados no cardápio mínimo do serviço de salateria deverão



ser disponibilizados ao longo da semana.

### **3. Lanchonete auto-serviço:**

3.1. Café colonial vendido por peso, de acordo com o valor estabelecido para o quilo da lanchonete auto-serviço:

3.1.1. Bolo: no mínimo 3 (três) tipos por dia;

3.1.2. Crepes e tapiocas com os seguintes recheios:

3.1.2.1. Banana, queijo muçarela, frango desfiado, tomate seco, presunto de peru, doce de leite, atum, ovos mexidos e queijo branco light: no mínimo 2 (dois) tipos por dia.

3.1.2.2. Os crepes serão obrigatórios somente no período da tarde (16h às 18h30).

3.1.3. Cachorro quente, com no mínimo os seguintes acompanhamentos:

3.1.3.1. Batata palha;

3.1.3.2. Ervilha;

3.1.3.3. Milho verde;

3.1.3.4. Molho de tomate;

3.1.3.5. Pão careca.

3.1.3.6. O cachorro quente será obrigatório somente no período da tarde (16h às 18h30).

3.1.4. Pães doces: no mínimo 3 (três) tipos ou sabores;

3.1.5. Pães salgados: no mínimo 1 (um) tipo com farinha de trigo refinada, 1 (um) tipo com farinha integral e 1 (um) tipo integral com frutas ;

3.1.6. Pão tipo croissant recheado: no mínimo 1 (um) tipo por dia;



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 3.1.7. Pão de queijo tamanho coquetel;
- 3.1.8. Salgados em tamanho coquetel, conforme variedades descritas no item 1.3 deste anexo: no mínimo 5 (cinco) tipos por dia;
- 3.1.9. Torta salgada ou salpicão: no mínimo 1 (um) tipo por dia;
- 3.1.10. Peito de choster ou de peru defumados: no mínimo 1 (um) tipo por dia;
- 3.1.11. Presunto sem redução de gorduras: no mínimo 1 (um) tipo por dia;
  - 3.1.11.1. A utilização de apresuntados ou mortadela não exige a concessionária da obrigação de servir frios do tipo presunto.
- 3.1.12. Queijos: no mínimo prato, muçarela, ricota e minas frescal;
- 3.1.13. Vegetais crus para saladas: no mínimo alface, tomate e cenoura ralada;
- 3.1.14. Geléias de frutas: no mínimo 2 (dois) sabores por dia;
- 3.1.15. Manteiga de 1ª qualidade com e sem sal;
- 3.1.16. Margarina livre de gordura trans com e sem sal;
- 3.1.17. Requeijão cremoso light;
- 3.2. Buffet de frutas, vendido por peso e exposto em balcão refrigerado:
  - 3.2.1. No mínimo 6 (seis) tipos de frutas descascadas e cortadas em fatias ou em unidades;
  - 3.2.2. Aveia em flocos;
  - 3.2.3. Creme de leite light;
  - 3.2.4. Granola (com castanha do Brasil e castanha de caju em sua composição);
  - 3.2.5. Mel.



### 3.3. Bebidas:

- 3.3.1. Água mineral – garrafa 500ml;
- 3.3.2. Café – xícara de 50 e 100ml;
- 3.3.3. Chocolate quente (leite integral ou desnatado adicionado de achocolatado em pó) – xícara de 200ml e copo de 300ml;
- 3.3.4. Leite quente (integral e desnatado) – xícara de 200ml e copo de 300ml;
- 3.3.5. Cappuccino com e sem açúcar – xícara de 200ml;
- 3.3.6. Chás industrializados – xícara de 200ml;
- 3.3.7. Iogurte natural diversos sabores – copo de 200ml;
- 3.3.8. Refrigerantes normais e dietéticos – lata e garrafa (600ml e 2 litros);
- 3.3.9. Vitaminas simples, vendidas em copos de 300ml e 500ml:
  - 3.3.9.1. 1 (um) tipo com açúcar, preparada com leite integral e, pelo menos, 1 (um) tipo de fruta;
  - 3.3.9.2. 1 (um) tipo com adoçante dietético, preparada com leite desnatado e, pelo menos, 1 (um) tipo de fruta.
  - 3.3.9.3. Identificar nominalmente os sabores das vitaminas, bem como qual a jarra preparada com leite desnatado e adoçante.
  - 3.3.9.4. Manter as jarras de vitamina abastecidas obrigatoriamente entre 16h e 17h30, facultando-se à empresa, conforme demanda, oferecer esta opção no turno da manhã entre 8h e 9h.
- 3.3.10. Sucos, todos sem açúcar, vendidos em copo de 300ml e 500ml:
  - 3.3.10.1. Suco tipo 1: fruta in natura – abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá ou melancia;



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 3.3.10.2. Suco tipo 2: frutas in natura não incluídas no item 3.3.10.1 ou frutas e hortaliças (ex: couve, beterraba e cenoura);
- 3.3.10.3. Suco tipo 3: polpa de fruta;
- 3.3.10.4. Suco misto: 2 frutas ou 1 fruta e 1 ou mais polpas de frutas e/ou hortaliças.
- 3.3.11. Refrescos vendidos em copos de 300ml e 500ml, servidos diariamente em refresqueiras elétricas:
  - 3.3.11.1. 1 (um) sabor de refresco adoçado;
  - 3.3.11.2. 1 (um) sabor de refresco sem acréscimo de açúcar;
  - 3.3.11.3. A água empregada no preparo do refresco deverá ser filtrada ou potável de mesa;
  - 3.3.11.4. É vedado o preparo de refresco com essências em pó;
  - 3.3.11.5. Os sabores dos refrescos deverão ser alternados diariamente.
- 3.4. Salada de frutas, em copo de 200ml.
- 3.5. Itens **não cobrados**, servidos como cortesia:
  - 3.5.1. Açúcar em saches;
  - 3.5.2. Adoçante dietético em gotas e saches;
  - 3.5.3. Água quente em garrafa térmica para preparo dos chás;
  - 3.5.4. Canudos embalados individualmente;
  - 3.5.5. Catchup, mostarda, maionese e pimenta, todos em saches;
  - 3.5.6. Copos, pratos e talheres descartáveis;
  - 3.5.7. Embalagem descartável de alumínio para transporte de refeições (marmitta).
  - 3.5.8. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (dimensões: 24cm x 23,5cm) acondicionados em recipiente apropriado;



3.5.9. Palitos embalados individualmente.

**4. Restaurante auto-serviço:**

4.1. Itens comercializados por meio do preço do quilo da refeição:

- 4.1.1. No mínimo 5 (cinco) variedades de carnes (pratos principais): 3 (três) servidas nas cubas, preparadas no interior da cozinha, e 2 (duas) preparadas continuamente na chapa, dentro do restaurante, usando pelo menos uma opção de carne de ave e uma opção de carne bovina, todas em forma de bife;
- 4.1.2. Em pelo menos três dias da semana, exceto às sextas-feiras, 1 (uma) opção de peixe em cortes de filé ou posta, durante todo o horário de funcionamento do almoço;
  - 4.1.2.1. Opções de peixe: robalo, pescada amarela, surubim, badejo (abadejo) ou salmão;
  - 4.1.2.2. O salmão deve ser servido obrigatoriamente pelo menos uma vez por semana.
- 4.1.3. Em pelo menos um dia da semana, exceto às sextas-feiras, 1 (uma) preparação elaborada com filé mignon, bacalhau ou camarão (tamanho médio), variando semanalmente;
- 4.1.4. Feijoada completa, às sextas-feiras, apresentada em panelas de ferro ou barro aquecidas com acendedores sob estas.
  - 4.1.4.1. Modo de servir a feijoada:
    - 4.1.4.1.1. 1 panela com o feijão;
    - 4.1.4.1.2. 1 panela com paio e calabresa;
    - 4.1.4.1.3. 1 panela com charque e/ou carne seca;
    - 4.1.4.1.4. 1 panela com lombo e costela suínas;
    - 4.1.4.1.5. 1 panela com miúdos suínos (pé, orelha, rabo e toucinho);



- 4.1.4.1.6. 1 recipiente com molho de feijão com pimenta.
- 4.1.4.2. Manter durante todo o horário do almoço as guarnições tradicionais da feijoada: couve refogada, torresmo, laranja descascada em rodela, farofa e farinha de mandioca.
- 4.1.5. 1 (uma) opção de proteína da categoria ovolactovegetariana (ex: glúten à parmegiana, almôndega de carne de soja, empadão de tofu, nhoque de ricota ao molho de queijo, ovo pochê, espetinho de glúten com ovo de codorna, quiche de queijo, suflê de ricota);
- 4.1.6. No mínimo 2 (dois) tipos de arroz, sendo 1 (um) branco e 1 (um) integral;
- 4.1.7. No mínimo 2 (dois) tipos de feijão, sendo 1 (um) do tipo carioca com caldo;
- 4.1.8. 1 (um) prato de massa (talharim, espaguete, rondeli, ravióli, nhoque, etc.), de modo que na mesma semana não haja repetição;
- 4.1.9. No mínimo 4 (quatro) guarnições, observando as variedades propostas no ANEXO 6;
- 4.1.10. Saladas de pelo menos 12 (doze) variedades, bem apresentadas, dispostas em tigelas, pratos ou pirex de louça ou vidro, atendendo à seguinte variação:
- 4.1.10.1. 2 (dois) tipos de alfaces, variando a forma de apresentação entre eles (folha inteira, rasgada ou picada);
- 4.1.10.1.1. Utilizar alface americana duas vezes por semana.
- 4.1.10.2. 1 (um) tipo de folhoso cru variando diariamente entre: acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória;
- 4.1.10.3. 2 (dois) tipos de vegetal, como couve, brócolis, repolho, couve-flor, berinjela, espinafre e etc., preparados no vapor ou refogados;
- 4.1.10.4. 1 (um) tipo de leguminosa (grão-de-bico, lentilha, soja, feijões e etc.);



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 4.1.10.5. 1 (um) tipo de tomate;
- 4.1.10.6. 2 (dois) tipos de tubérculos (batatas, beterraba, cenoura, inhame, cará e batata baroa) preparados no vapor ou refogados;
- 4.1.10.7. 1 (um) tipo de salada de maionese ou salpicão;
- 4.1.10.8. 2 (dois) tipos de saladas compostas (reunindo-se 2 ou mais ingredientes);
- 4.1.11. No mínimo 3 (três) dos seguintes molhos para saladas, servidos em molheiras separadas: ceasar, francês, iogurte natural com especiarias (ervas finas), maracujá, mostarda com laranja, mostarda com mel, rosê, tártaro, vinagrete e etc.
- 4.1.11.1. Os molhos não poderão ser elaborados com a inclusão de farinha de trigo ou amido de milho e deverão ser preparados com ingredientes frescos, desidratados ou naturais.
- 4.1.12. Azeite extra virgem, aceto balsâmico, molho inglês, molho shoyo, molho de pimenta, farinha de mandioca e semente de linhaça.
- 4.2. Refeição do tipo prato feito, fornecida em marmitta descartável, ao preço máximo de R\$ 6,00 (seis reais), com a seguinte composição:

Composição básica do prato feito (marmitta)	Porção mínima
Carne (vermelha ou branca)	120 g
Arroz simples	150g
Feijão	80 g
Guarnição	100 g
Salada com legumes e vegetais com 2 itens	150 a 200 g

- 4.2.1. **As carnes** utilizadas na montagem da marmitta **não serão** as preparadas **na chapa** localizada dentro do ambiente do restaurante e **nem os peixes** estipulados no **item 4.1.2** deste



anexo.

- 4.3. Sobremesas diversificadas entre doces de frutas caseiros, pudins, tortas e frutas, vendidas por peso e expostas em balcão refrigerado.
- 4.4. Salada de frutas, em copo de 200ml;
- 4.5. Bebidas:
  - 4.5.1. Água mineral – garrafa 500ml;
  - 4.5.2. Refrigerantes normais e dietéticos – lata e garrafa (600ml e 2 litros);
  - 4.5.3. Sucos, todos sem açúcar, vendidos em copo de 300ml e 500ml:
    - 4.5.3.1. Suco tipo 1: fruta in natura – abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá ou melancia;
    - 4.5.3.2. Suco tipo 2: frutas in natura não incluídas no item 3.3.10.1 ou frutas e hortaliças (ex: couve, beterraba e cenoura);
    - 4.5.3.3. Suco tipo 3: polpa de fruta;
    - 4.5.3.4. Suco misto: 2 frutas ou 1 fruta e 1 ou mais polpas de frutas e/ou hortaliças.
  - 4.5.4. Refrescos vendidos em copos de 300ml e 500ml, servidos diariamente em refresqueiras elétricas:
    - 4.5.4.1. 1 (um) sabor de refresco adoçado;
    - 4.5.4.2. 1 (um) sabor de refresco sem acréscimo de açúcar;
    - 4.5.4.3. A água empregada no preparo do refresco deverá ser filtrada ou potável de mesa;
    - 4.5.4.4. É vedado o preparo de refresco com essências em pó;
    - 4.5.4.5. Os sabores dos refrescos deverão ser alternados diariamente.
- 4.6. Itens **não cobrados**, servidos como cortesia:



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 4.6.1. Pimenta em conserva;
  - 4.6.2. Açúcar, sal e molho de pimenta em sachês;
  - 4.6.3. Adoçante dietético em gotas e sachês;
  - 4.6.4. Canudos embalados individualmente;
  - 4.6.5. Chá e cafezinho;
  - 4.6.6. Copos, pratos e talheres descartáveis;
  - 4.6.7. Embalagem descartável de alumínio para transporte de refeições (marmitta);
  - 4.6.8. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (dimensões: 24cm x 23,5cm) acondicionados em recipiente apropriado;
  - 4.6.9. Palitos embalados individualmente.
- 4.7. Demais exigências a serem observadas pela concessionária:
- 4.7.1. Não serão considerados pratos principais as preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, *paellas*, galinhada, lasanhas, escondidinhos e outros.
  - 4.7.2. Utilizar, diariamente, para o preparo de carnes na chapa os seguintes cortes, sendo sempre pelo menos uma opção de carne de ave e uma de carne bovina:
    - 4.7.2.1. Carne de ave: peito de frango sem pele e sem osso ou sobrecoxa de frango sem pele e sem osso, todos em forma de bife.
    - 4.7.2.2. Carne bovina: contrafilé, picanha, alcatra ou filé mignon, todos em forma de bife.
      - 4.7.2.2.1. A carne bovina adquirida deverá atender às expectativas de maciez e sabor específicos do corte e compatíveis com os alcançados pelos melhores fornecedores e marcas do mercado.



4.7.3. Modo de utilização dos três tipos de carnes servidas nas cubas:

Tipo da carne	Modo de preparo/corte
Alcatra	Bife, estrogonofe, iscas e preparações assadas
Contrafilé	Bife, estrogonofe, iscas e preparações assadas
Coxão duro	Somente preparações cozidas servidas com molho
Coxão mole	Bife, preparações cozidas e estrogonofe
Fígado	Bife e iscas
Lagarto, fraldinha, cupim ou costela bovina/suína	Preparações assadas e com molho
Lombo ou bisteca suínas	Conforme iniciativa da concessionária
Músculo e paleta	Moído e preparações cozidas servidas com molho
Patinho	Bife empanado e moído

4.7.4. Não poderão ser servidos os seguintes tipos de carne: acém bovino, pés ou pescoço de galinha.

4.7.5. A concessionária deverá oferecer diariamente, no mínimo, 6 (seis) tipos de sobremesa, sendo 2 (dois) doces de fruta (em calda, compota ou pasta) e os outros 4 (quatro) com as seguintes variações: salada de frutas, torta doce, mousse e pudim (acrescido ou não de outros ingredientes), conforme preço definido no ANEXO 10.

4.7.5.1. A salada de frutas será comercializada acondicionada em embalagens descartáveis de 200ml, com tampa, composta de no mínimo 6 itens, dos quais 4 serão obrigatoriamente laranja, maçã, banana e mamão.

4.7.5.2. As sobremesas não terão preço vinculado à fórmula utilizada no critério de seleção e deverão ter preço compatível com os praticados no mercado e aprovado



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

pelos fiscais do contrato.

- 4.7.6. Será facultado à concessionária oferecer buffet de massas, comercializado por peso e com o mesmo preço fixado para o restaurante auto-serviço, usando a estrutura da lanchonete balcão, com anuência prévia da comissão de fiscalização e sem prejuízo das demais obrigações contratuais.

MINUTA



## ANEXO 2

### Critérios da pesquisa de satisfação e da avaliação técnica

#### 1. Pesquisa de satisfação:

- 1.1. A pesquisa de satisfação será realizada pelo menos uma vez a cada bimestre, em datas não conhecidas previamente pela contratada.
- 1.2. A pesquisa será aplicada pela comissão de fiscalização do contrato.
- 1.3. Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 80 usuários do restaurante.
- 1.4. A nota geral da pesquisa de satisfação (NPS) será calculada pelas seguintes fórmulas:

$$NPS = \sum ps/n$$

Onde:

$\sum ps$  = Somatório das notas das pesquisas de satisfação aplicadas junto aos usuários

$n$  = Quantidade de usuários entrevistados

$$ps = (\sum ni/r) \times 20$$

Onde:

$ps$  = Nota da pesquisa de satisfação

$\sum ni$  = Somatório das notas dos itens de avaliação

$r$  = Quantidade de itens respondidos (exceto NSA\*)

- 1.5. Modelo do formulário da pesquisa de satisfação:

Avalie os seguintes aspectos do restaurante marcando o número correspondente:

1 – Péssimo

2 – Ruim



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

3 – Regular

4 – Bom

5 – Ótimo

\*NSA – Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado

ITENS DE AVALIAÇÃO		NOTAS					
		1	2	3	4	5	NSA
01	Sabor dos alimentos						
02	Apresentação dos alimentos						
03	Variação das preparações						
04	Reposição de preparações						
05	Reposição de utensílios						
06	Recolhimento de bandejas						
07	Limpeza das mesas						
08	Tempo de espera nas filas						
09	Atendimento dos funcionários						
10	Apresentação pessoal dos funcionários (asseio, higiene pessoal, uniformes e aparência)						
11	Organização e limpeza geral						
Sugestões, críticas e elogios:							



## 2. Avaliação técnica:

- 2.1. A qualidade técnica será avaliada por meio de diligências e controles realizados pela comissão de fiscalização e por equipe por ela designada.
- 2.2. Para cálculo da pontuação, as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.
- 2.3. A nota geral da avaliação técnica será obtida da seguinte forma:

$$\text{NAT} = 100 - \sum pd$$

Onde:

$\sum pd$  = Somatório dos pontos descontados relativos às irregularidade verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela de irregularidades.

- 2.4. Não haverá limite de diligências a serem realizadas.
- 2.5. Somente serão descontados os pontos dos itens que tiverem **três ou mais infrações no mês**.
- 2.6. Tabela de irregularidades e respectivos pontos a serem descontados:

Irregularidades		Pontos a serem descontados
Leves	Descumprimento do cardápio apresentado e autorizado.	02
	Não realização de manutenção adequada de equipamentos por mais de 48 horas.	02
	Não apresentação da lista atualizada com nomes dos funcionários e respectivas funções.	02
	Ausência ou inadequação de placas e etiquetas de identificação das preparações.	02
	Ineficiência na reposição das preparações durante o expediente.	02
Médias	Presença de funcionários com uniformes sujos ou inadequados à função.	05
	Desorganização ou higienização inadequada de câmaras frigoríficas (pisos, paredes, portas, teto e prateleiras).	05
	Desorganização ou higienização inadequada de banheiros e vestiários dos funcionários.	05



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

<b>Irregularidades</b>		<b>Pontos a serem descontados</b>
	Inadequação de peso das porções especificadas no termo de referência para os itens de lanchonete, salateria e restaurante auto-serviço.	05
	Ausência de nutricionista nas dependências do restaurante.	05
	Desorganização ou higienização inadequada de áreas e equipamentos na cozinha, no restaurante auto-serviço e na lanchonete.	05
	Armazenamento de gêneros alimentícios e produtos de limpeza na mesma área (estoque ou produção).	05
Graves	Preços cobrados em desacordo com o edital.	07
	Descumprimento dos horários dos serviços (abertura ou encerramento).	07
	Presença de insetos mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos.	07
	Presença de funcionários sem carteira ou atestado de saúde válidos	07
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção por mais de 48 horas.	07
	Não recolhimento ou acondicionamento do lixo de maneira inadequada.	07
	Uso inadequado de produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.	07
Gravíssimas	Não coletar ou acondicionamento inadequado das amostras diárias de todas as preparações servidas.	10
	Armazenamento inadequado de preparações prontas ainda não servidas.	10
	Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos.	10
	Falta de produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.	10
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição em temperaturas inadequadas.	10
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido ou com embalagem danificada ou violada.	10
	Presença de alimentos e preparações armazenados inadequadamente.	10
	Inadequação da higiene pessoal dos funcionários.	10



Irregularidades		Pontos a serem descontados
	Ocorrência de intoxicações alimentares.	10

**3. Parâmetros para concessão do desconto sobre a taxa mensal de utilização:**

3.1. A concessão de desconto sobre a taxa mensal de utilização obedecerá aos parâmetros estabelecidos no quando abaixo:

Nota final de desempenho (NF)	Desconto (%)
90 a 100	100
85 a 89	80
80 a 84	60
75 a 79	40
70 a 74	20
50 a 69	10
0 a 49	0

3.2. O desconto incidirá sobre a diferença entre a taxa mensal de utilização consignada na proposta da licitante vencedora e o limite mínimo de R\$11.141,79 (onze mil cento e quarenta e um reais e setenta e nove centavos), conforme a seguinte fórmula:

$$TU = TP - (TP - R\$ 11.141,79) \times (D/100)$$

Onde:

TU = Taxa mensal de utilização

TP = Taxa mensal de utilização consignada na proposta da licitante vencedora

D = Taxa de desconto

3.3. A nota final de desempenho (NF) será calculada com base na fórmula consignada no item 9.2 deste termo de referência.



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 3.4. A nota final de desempenho será calculada bimestralmente e o respectivo desconto vigorará pelo bimestre seguinte ao da avaliação.
- 3.5. O desconto não é cumulativo e observará o limite mínimo de R\$ 11.141,79 (onze mil cento e quarenta e um reais e setenta e nove centavos) para a taxa mensal de utilização.

MINUTA



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

### **ANEXO 3**

#### **Relação de bens e equipamentos sob a guarda e conservação da concessionária**

OBS: O arquivo contendo a relação do bens está em PDF e será entregue por ocasião da realização da vistoria na forma impressa ou em disquete.

MINUTA



## ANEXO 4

### Relação mínima de utensílios e equipamentos a serem disponibilizados pela concessionária no restaurante e nas lanchonetes

#### 1. Restaurante auto-serviço:

- 1.1. Quinhentas bandejas plásticas para refeição, na cor bege, superfície lisa e não porosa, de fácil higienização e esterilização;
- 1.2. Quinhentos pratos brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), com dimensão mínima de 26 cm de diâmetro, em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO;
- 1.3. Quinhentos conjuntos de talheres de mesa em aço inoxidável (garfo e faca);
- 1.4. Trezentos pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO;
- 1.5. Trezentos conjuntos de talheres de sobremesa (garfo, colher e faca);
- 1.6. Embalagens descartáveis para comercialização de marmitas;
- 1.7. Colheres, conchas e pegadores para distribuição de refeições, todos em aço inoxidável;
- 1.8. Duas refresqueiras elétricas com capacidade mínima de 10 litros;
- 1.9. Recipientes de vidro para saladas;
- 1.10. Recipientes para sobremesas;
- 1.11. Molheiras;
- 1.12. Galheteiros;
- 1.13. Cubas gastronorm com tampas, tamanhos GN 1/1 e 1/2, ambas com 6,5 e 20cm de profundidade;
- 1.14. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (24 x 23,5cm) e porta-guardanapos;



- 1.15. Três balanças digitais para restaurante auto-serviço com visor duplo (operador e cliente) e módulo para impressão automática de etiquetas;
  - 1.16. Três caixas registradoras emissoras de cupom fiscal;
  - 1.17. Sistema integrado para cobrança por meio de cartão magnético numericamente identificado (incluir computadores, terminais, cartões)
  - 1.18. Duas máquinas para pagamento por meio eletrônico (cartões de crédito e débito);
  - 1.19. Máquinas para recebimento de tíquetes alimentação e refeição;
  - 1.20. Demais utensílios e equipamentos necessários para preparar e servir os alimentos.
- 2. Salateria e lanchonetes (auto-serviço e balcão):**
- 2.1. Quinhentas bandejas plásticas para refeição, na cor bege, superfície lisa e não porosa, de fácil higienização e esterilização (as mesmas do item 1.1 deste anexo);
  - 2.2. Duzentas saladeiras brancas, de louça (cerâmica ou porcelana), em tamanho próprio para uma porção individual;
  - 2.3. Trezentos pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO;
  - 2.4. Trezentos conjuntos de talheres de sobremesa (garfo, colher e faca);
  - 2.5. Duzentas xícaras com pires de louça branca (cerâmica ou porcelana), sendo cem pequenas (100ml) e cem grandes (250ml);
  - 2.6. Três balanças digitais para restaurante auto-serviço com visor duplo (operador e cliente) – as mesmas usadas no restaurante auto-serviço;
  - 2.7. Um balcão refrigerado para salateria;
  - 2.8. Um refrigerador vertical com mostrador (porta de vidro) para bebidas;
  - 2.9. Um liquidificador semi-industrial;
  - 2.10. Uma sanduicheira industrial;



- 2.11. Um microondas;
- 2.12. Colheres, conchas e pegadores, todos em aço inoxidável;
- 2.13. Recipientes para pães e bolos;
- 2.14. Recipientes para molhos;
- 2.15. Recipientes para frios;
- 2.16. Luvas descartáveis;
- 2.17. Embalagens plásticas próprias para salada com tampa;
- 2.18. Embalagens plásticas próprias para sanduíche tipo natural;
- 2.19. Embalagens de papel próprias para sanduíches tipo hambúrguer;
- 2.20. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (24 x 23,5cm) e portaguardanapos.
- 2.21. Um carro para remoção de detritos, em aço inoxidável, com capacidade de 60 litros, com rodas, tampa e pedal;
- 2.22. Demais utensílios e equipamentos necessários para preparar e servir os alimentos.

### **3. Cozinha**

- 3.1. Dois cortadores de legumes tripé profissional grande (tipo “cabrita”);
- 3.2. Uma chapa tamanho industrial;
- 3.3. Um forno industrial com 4 portas;
- 3.4. Dois fogões industriais de 6 bocas cada;
- 3.5. Uma geladeira industrial;
- 3.6. Dois freezers com capacidade mínima de 270 litros cada;
- 3.7. Um multiprocessador de alimentos industrial;
- 3.8. Um amaciador de carne industrial;



- 3.9. Um moedor de carne industrial;
- 3.10. Um fatiador de frios automático;
- 3.11. Dois liquidificadores industriais;
- 3.12. Um espremedor de frutas industrial;
- 3.13. Uma embaladeira;
- 3.14. Panelas diversas, preferencialmente em aço inoxidável;
- 3.15. Conjunto de gastronorms para forno combinado, composto de:
  - 3.15.1. Quinze grelhas gastronorm 1/1 – 100mm – para assados e grelhados;
  - 3.15.2. Doze gastronorms ½ – 100mm – perfurados, para cozimento a vapor;
  - 3.15.3. Dez gastronorms 1/1 – 30mm – esmaltado, para produtos à base de fritura;
  - 3.15.4. Cinco gastronorms 1/1 – 60mm – esmaltado, para produtos à base de frituras;
  - 3.15.5. Oito gastronorms 1/1 – 60mm – em aço inoxidável, para arroz, picadinho.
- 3.16. Cubas gastronorm com tampas, tamanhos GN 1/1 e ½, ambas com 10cm e 20cm de profundidade, em quantidade suficiente para servir todas as preparações do cardápio;
- 3.17. Colheres grandes em aço inoxidável ou polietileno;
- 3.18. Conchas grandes em aço inoxidável ou polietileno;
- 3.19. Espátulas em aço inoxidável ou polietileno;
- 3.20. Facas profissionais;
- 3.21. Tábuas de carnes de polietileno ou vidro temperado;
- 3.22. Peneiras plásticas e de aço inoxidável;



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 3.23. Luvas descartáveis, térmicas e de malha de aço;
- 3.24. Materiais para limpeza e higienização:
  - 3.24.1. Panos de chão;
  - 3.24.2. Rodos, vassouras;
  - 3.24.3. Cestos de lixo grandes;
  - 3.24.4. Sacos de lixo;
- 3.25. Sete carros para remoção de detritos, em aço inoxidável, com capacidade de 60 litros, com rodas, tampa e pedal;
- 3.26. Uma bomba de água para lavar instalações físicas;
- 3.27. Um carrinho com tampa próprio para transporte de lixo;
- 3.28. Dois coletores de lixo externos – modelo estipulado pelo SLU (tipo container);
- 3.29. Demais utensílios e equipamentos necessários para preparar e servir os alimentos.



## ANEXO 5

### Conteúdo mínimo do curso para manipuladores de alimentos

#### 1. Higiene para manipuladores de alimentos:

##### 1.1. Contaminação dos alimentos:

- 1.1.1. Fontes;
- 1.1.2. Tipos;
- 1.1.3. Prevenção;
- 1.1.4. Contaminantes físicos, químicos e biológicos.

##### 1.2. Microbiologia de alimentos:

- 1.2.1. Características dos principais grupos de microorganismos: bactérias, fungos, vírus, parasitas, rickettsias e príons;
  - 1.2.1.1. Microorganismos patogênicos e não patogênicos;
  - 1.2.1.2. Parâmetros que influenciam a multiplicação dos microorganismos em alimentos.

##### 1.3. Controle dos perigos e ações corretivas;

##### 1.4. Registros e coleta de amostras.

##### 1.5. Doenças transmitidas por alimentos;

- 1.5.1. Classificação das doenças alimentares;

##### 1.6. Elementos de conservação dos alimentos;

##### 1.7. Boas práticas de fabricação (BPF):

- 1.7.1. Requisitos;
- 1.7.2. Estrutura física;



- 1.7.3. Higiene e saúde dos manipuladores de alimentos;
  - 1.7.3.1. Higiene pessoal;
  - 1.7.3.2. Estética e asseio;
  - 1.7.3.3. Uniformização;
  - 1.7.3.4. Assepsia das mãos:
    - 1.7.3.4.1. Frequência;
    - 1.7.3.4.2. Metodologia para lavagem e desinfecção de mãos;
  - 1.7.3.5. Controle da saúde do manipulador.
- 1.7.4. Higienização de superfícies;
- 1.7.5. Limpeza e conservação de:
  - 1.7.5.1. Pisos e paredes;
  - 1.7.5.2. Instalações hidráulicas;
  - 1.7.5.3. Instalações elétricas e isolamentos;
  - 1.7.5.4. Terrenos.
- 1.7.6. Manipulação higiênica dos alimentos:
  - 1.7.6.1. Pré-preparo;
  - 1.7.6.2. Preparo;
  - 1.7.6.3. Porcionamento;
  - 1.7.6.4. Utilização de sobras;
  - 1.7.6.5. Coleta e guarda de amostras.
- 1.7.7. Controles na produção;
- 1.7.8. Controle de fornecedores;
- 1.7.9. Qualidade da matéria-prima e dos ingredientes;



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

- 1.7.10. Recebimento de matérias-primas e estocagem;
  - 1.7.11. Armazenamento dos alimentos;
  - 1.7.12. Programa de qualidade da água;
  - 1.7.13. Higienização do reservatório de água;
  - 1.7.14. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
  - 1.7.15. Tratamento do lixo;
  - 1.7.16. Regra para visitantes;
- 1.8. Legislação sanitária vigente.

**2. Prevenção de acidentes de trabalho**

**3. Ética profissional;**

**4. Excelência e qualidade do atendimento.**



## ANEXO 6

### Guarnições para o restaurante auto-serviço

Serão consideradas as seguintes preparações:
Batata: frita, chips, gratinada, corada, sautê
Bolinho de carne, queijo camarão
Cogumelos (shitake, shimeji e paris) na manteiga ou no azeite
Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis
Empadão de frango, palmito, camarão
Escondidinho de mandioca com carne seca, de mandioca com frango, de abóbora com calabresa
Lasanha: à bolonhesa, aos quatro queijos, de frango, de berinjela, de legumes
Legumes à parmegiana
Legumes gratinados
Panquecas de: frango, carne, camarão, legumes
Polenta
Purê (mandioquinha, batatas, abóbora)
Quibebe de mandioca, de abóbora, de inhame
Quiches de: queijo, brócolis, legumes, cebola
Suflês de: queijo, alho-poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve-flor
Tortas de: frango, palmito, camarão, carne
Outros do mesmo padrão



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

## ANEXO 7

### DECLARAÇÃO

Declaramos, para fins de participação no pregão presencial XXX/2010, que o(a) Sr(a). \_\_\_\_\_, portador(a) do CPF nº \_\_\_\_\_ e inscrito(a) no CRN/\_\_\_ sob o nº \_\_\_\_\_ é o(a) nosso(a) indicado(a) como responsável técnico para acompanhar a prestação dos serviços de restaurante e lanchonete, objeto da licitação em apreço.

Brasília, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2010.

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo do representante legal da empresa

**Observação:** Emitir em papel que identifique a licitante.



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

## ANEXO 8

### TERMO DE VISTORIA

Declaro, para fins de participação no pregão presencial XXX/2010, que a empresa \_\_\_\_\_, por intermédio do(a) Sr(a). \_\_\_\_\_, portador(a) do CPF nº \_\_\_\_\_ e do RG nº \_\_\_\_\_, vistoriou os locais de prestação dos serviços e recebeu a relação de bens e equipamentos (impresso ou em disquete) que ficarão sob a guarda e conservação da concessionária e todas as informações relativas à execução dos serviços.

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

Brasília, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2010.

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo do(a) Chefe da Divisão de Apoio Administrativo – DIAA/CAMin

Visto:

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo do representante legal da empresa

**Observação:** Emitir em papel timbrado do TST.



## ANEXO 9

### Tabela de multas

1. Para efeito de aplicação de multas, são atribuídos graus às infrações cometidas pela concessionária, conforme tabelas abaixo:

Grau	Correspondência
01	R\$ 50,00
02	R\$ 70,00
03	R\$ 100,00
04	R\$ 200,00
05	R\$ 1.000,00
06	R\$ 2.000,00

2. O somatório das penalidades aplicadas não poderá ultrapassar o equivalente a 30% do valor anual do contrato, sob pena de ser declarada a sua inexecução e a conseqüente rescisão contratual, nos termos dos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/1993.

Infração	Grau
1. Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços, por ocorrência.	02
2. Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, por ocorrência.	03
3. Receber ou manter gêneros alimentícios com prazo de validade vencido nas dependências do restaurante, por ocorrência.	03
4. Servir porções em quantidade ou peso inferiores aos contratados, por ocorrência.	03



Infração	Grau
5. Contratar empresa não especializada ou com licença vencida para desinsetização e desratização das instalações sob concessão, por ocorrência.	04
6. Deixar faltar gás, por ocorrência.	04
7. Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços objeto do contrato, por dia.	06
8. Reutilizar gêneros preparados encaminhados para a distribuição e não servidos (restos) em cardápio de dia subsequente ou como ingrediente para outra preparação, por ocorrência.	06
9. Servir alimento contaminado ou deteriorado, por ocorrência.	06
10. Servir bebida alcoólica, por ocorrência.	06
11. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia e por unidade de atendimento.	06
12. Utilizar as dependências do TST para fins diversos do objeto do contrato, por ocorrência.	06

Deixar de:	
13. Apresentar à fiscalização lista atualizada com nome dos funcionários e respectivas funções, por ocorrência.	01
14. Apresentar, quando solicitado, documento legal para comprovação do pagamento de impostos obrigatórios, por ocorrência.	01
Deixar de:	
15. Efetuar em dia o pagamento de salários e demais benefícios estabelecidos em lei a seus empregados, por empregado e por dia de atraso.	01



Poder Judiciário  
Justiça do Trabalho  
Tribunal Superior do Trabalho

Infração	Grau
16. Entregar cupom fiscal aos usuários do restaurante e da lanchonete, por ocorrência.	01
17. Fornecer uniforme ou equipamento de proteção individual a seus empregados, por empregado e por dia.	01
18. Manter em dia toda a documentação legal, por ocorrência.	01
19. Manter lista de preços ou cardápio semanal em lugar visível, por dia.	01
20. Prestar manutenção em equipamentos, utensílios, instalações e móveis no prazo de 48 horas (contado da detecção do defeito) ou comunicar à comissão de fiscalização do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	01
21. Recolher as obrigações referentes a FGTS e INSS, por empregado e por mês.	01
22. Recolher o valor da taxa mensal de utilização ou da conta telefônica, por item e por dia.	01
23. Cumprir determinação formal ou instrução complementar da comissão de fiscalização, por dia.	02
24. Cumprir o manual de boas práticas de fabricação da unidade, por dia.	02
25. Manter nutricionista responsável técnico nas dependências do TST, por dia.	02
26. Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da fiscalização, por ocorrência.	02
Deixar de:	
27. Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	02
28. Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	03



Infração	Grau
29. Manter equipamentos, utensílios e instalações higienizados, conforme recomendações legais da ANVISA, por ocorrência	03
30. Manter preposto para responder perante o TST, por ocorrência.	03
31. Providenciar limpeza, higienização desinfecção e esterilização das áreas e instalações utilizadas, após notificação pelos fiscais do contrato e no prazo que foi fixado, por ocorrência.	03
32. Refazer ou substituir, no todo ou parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por ocorrência.	03
33. Repor qualquer preparação em tempo hábil, por ocorrência.	03
34. Cumprir o cardápio aprovado, bem como o cardápio mínimo de cada serviço, sem prévia autorização da comissão de fiscalização, por ocorrência.	04
35. Cumprir os horários de funcionamento estabelecidos no contrato, por ocorrência.	04
36. Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelos fiscais do contrato, por ocorrência.	04
37. Manter número de funcionários suficiente para execução dos serviços, conforme previsto, por dia.	04
38. Remover o lixo, por dia.	04
Deixar de:	
39. Realizar mensalmente desinsetização e desratização de todas as instalações sob concessão, por ocorrência.	05



Infração	Grau
40. Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados encaminhados para distribuição e não servidos (restos), por dia.	05

Permitir:	
41. Presença de empregado com exames periódicos ou carteira de saúde desatualizados, por empregado e por dia.	01
42. Presença de funcionário com uniforme incompleto, mal apresentado ou descalço, por empregado e por dia.	01
43. Presença de empregado sem carteira de trabalho (CTPS) assinada e atualizada, por empregado e por dia.	02



## ANEXO 10

### Tabela de preços máximos a serem cobrados pela concessionária

Itens comercializados por peso	Preço máximo
Refeição – quilograma	18,50
Buffet de frutas – quilograma	9,25
Sobremesa – quilograma	17,50
Café colonial – quilograma	18,50

Itens de lanchonete	Preço máximo
Água mineral sem gás – garrafa 500ml	1,50
Água mineral com gás - garrafa 500ml	2,00
Bolo simples	1,40
Bomba de chocolate	2,50
Brigadeiro, beijinho e casadinho	1,50
Café – xícara 50ml	0,50
Cappuccino – xícara 200ml	2,00
Chá – xícara 200ml	0,75
Fruta – unidade	1,10
Hambúrguer simples	2,50
Hambúrguer 2	3,15
Hambúrguer 3	3,80
Hambúrguer 4	4,45
Hambúrguer 5	5,10
Hambúrguer 6	5,75
Hambúrguer – adicional de salada, bacon, ovo ou queijo	0,65



<b>Itens de lanchonete</b>	<b>Preço máximo</b>
logurte natural diversos sabores – copo 200ml	1,80
Leite com achocolatado – xícara 200ml	1,05
Leite com achocolatado – copo 300ml	1,50
Leite com café – xícara 200ml	0,90
Leite com café – copo 300ml	1,30
Leite puro – xícara 200ml	0,70
Leite puro – copo 300ml	1,00
Marmita – prato feito – item 4.2 do ANEXO 1	6,00
Pão com manteiga	0,80
Pão com ovo e manteiga	1,30
Pão de queijo	1,00
Pudim de leite condensado	1,50
Quindim	1,50
Refresco – copo 300ml	1,00
Refresco – copo 500ml	1,50
Refrigerante lata	2,00
Refrigerante 600ml	2,70
Refrigerante 2 litros	4,50
Salada de frutas simples	1,50
Salada de frutas completa	2,00
Salada extra	6,00
Salada padrão	4,20
Itens extras da salada	0,90
Salgado – empada de camarão ou de palmito	2,00
Salgados	1,80
<b>Itens de lanchonete</b>	<b>Preço máximo</b>
Sanduíche – bauru	2,00
Sanduíche – misto quente	1,80



Sanduíche natural	3,00
Sanduíche queijo quente e presunto quente	1,60
Suco de açaí, cupuaçu ou graviola	2,20
Suco de frutas (polpa ou fruta in natura) – copo 300ml	2,00
Suco de frutas (polpa ou fruta in natura) – copo 500ml	3,00
Suco de laranja – copo 300ml	2,00
Suco de laranja – copo 500ml	3,00
Suco diversos sabores – caixinha 200ml	2,00
Suco misto – copo 300ml	2,50
Torta doce e torteletas	2,50
Vitamina simples – copo 300ml	2,00
Vitamina simples – copo 500ml	2,80
Vitaminas especiais de 1 a 6 – copo 400ml	2,50
Vitaminas especiais de 7 a 12 – copo 400ml	2,80