CONTRATO 68/2014

CONTRATO DE A CONCESSÃO DE USO DO ESPAÇO RESERVADO PARA O FUNCIONAMENTO DE RESTAURANTE/LANCHONETE, PARCIALMENTE EQUIPADO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 257,95 M², SENDO 213,75 M² PARA O RESTAURANTE E 44,20 M² PARA A LANCHONETE LOCALIZADO NO EDIFÍCIO-SEDE DO TRIBUNAL DE JUSTIÇA, E ANEXO ADMINISTRATIVO ANTÓNIO ARRUDA, MEDINDO 56,52 M², VISANDO A EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE, PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES POR QUILO, TIPO SELF-SERVICE E LANCHES, POR EMPRESA ESPECIALIZADA NO RAMO, CONFORME AS ESPECIFICAÇÕES E CONDIÇÕES CONSTANTES NESSE TERMO DE REFERÊNCIA Nº 04/2014-CHR.

O ESTADO DE MATO GROSSO, por intermédio do Poder Judiciário/**TRIBUNAL DE JUSTIÇA**, inscrito no CNPJ sob o nº 03.535.606/0001-10, com recursos próprios (Fonte 100) ou do FUNDO DE APOIO AO JUDICIÁRIO/FUNAJURIS (Fonte 240), inscrito no CNPJ sob o nº 01.872.837/0001-93, sediados no Centro Político Administrativo em Cuiabá/MT – CEP 78.055-970, nesta capital, representado neste ato pela sua Diretora-Geral **MÁRCIA REGINA COUTINHO BARBOSA**, brasileira, portadora do RG nº 0317519-7 SSP/MT e do CPF n° 284.906.141-72, com endereço comercial acima mencionado, no uso de suas atribuições, doravante designado simplesmente **CEDENTE** e de outro lado a empresa **FERNANDA GONÇALVES DE OLIVEIRA - ME.**, inscrita no CNPJ sob nº. 09.534.098/0001-31, com sede na Avenida Presidente Marques, nº 1318, Bairro Santa Helena, Cuiabá, representada pelo seu procurador senhor CONRADO JOSÉ GONÇALVES DE OLIVEIRA, brasileiro, casado, portador do RG nº. 614.022-0 SSP/MT CPF nº. 801.811.041-72, com endereço comercial acima mencionado, e daqui por diante designada simplesmente **CESSIONÁRIA**, resolvem celebrar o presente CONTRATO DE CESSÃO ONEROSA DE USO, com fundamento nos autos do Pregão n. 08/2014 e respectivo Termo de Referência, bem como as seguintes cláusulas e condições:

CLAUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. A concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de restaurante/lanchonete, parcialmente equipado, medindo aproximadamente 257,95 m², sendo **213,75 m² para o restaurante** e **44,20 m² para a lanchonete** localizado no edifício-sede do TRIBUNAL DE JUSTIÇA, e anexo Administrativo António Arruda, medindo 56,52 m², visando a exploração de serviços de restaurante e lanchonete, para fornecimento de refeições por quilo, tipo *self-service* e lanches, por empresa especializada no ramo, conforme as especificações e condições constantes nesse Termo de Referência nº 04/2014-CRH, que passam a fazer parte integrante deste Contrato, independentemente de transcrição.

1.1.1. Estima-se o fornecimento de aproximadamente 300 (trezentas) refeições/dia e 200 (duzentos) lanches/dia.

1.2. Faz parte integrante deste contrato o Termo de Referência, o Edital e a proposta apresentada na licitação;

Bloco Des. António de Arruda – Av. Historiador Rubens de Mendonça, S/N - Praça das Bandeiras
CEP.: 78050-970 - Cuiabá – MT – Tel.: (65) 3617.3747 - Fax.: (065) 3617-3727

1.3. As partes se vinculam a Lei n. 8.666/93, ao Código de Defesa do Consumidor e as Normas da ANVISA e Vigilância Sanitária e Código Civil.

CLÁUSULA SEGUNDA – FINALIDADE

2.1. A cessão onerosa de uso do espaço reservado para o funcionamento de restaurante e lanchonete, a ser explorado mediante procedimento licitatório, justifica-se pela importância de possibilitar aos magistrados, servidores, terceirizados, estagiários e usuários da Justiça Estadual a alternativa de realizarem as suas refeições e lanches sem se deslocarem do prédio, proporcionando aos usuários dos serviços de restaurante maior comodidade e economia de tempo.
2.2. A cessão onerosa se alicerça na necessidade de atender a demanda do Tribunal de Justiça de Mato Grosso, bem como os magistrados, servidores, terceirizados, estagiários, advogados e demais cidadãos com eficiência e celeridade.
2.3. Nesta cessão onerosa estima-se 300 (trezentas) refeições/dia e 200 (duzentos) lanches/dia.

CLAUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

3.1. Iniciar as atividades em até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato.
3.2. Zelar pelos equipamentos, mobiliários e instalações físicas concedidas pelo Tribunal de Jusitça de Mato Grosso.
3.3. Fornecer todos os utensílios e equipamentos de cozinha que se façam necessários para a prestação dos serviços, tais como: fogão, liquidificadores, espremedores de frutas, pratos, travessas, talheres, copos descartáveis, xícaras, paliteiros, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, palitos, guardanapos de papel, canudos para refrigerantes, balança para pesar as refeições, bem completar todos os equipamentos e mobiliários que não conste no Termo de Referência, para o correto atendimento as necessidades do objeto deste contrato.
3.4. Serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha.
3.5. Providenciar o fornecimento de mesas e cadeiras, na quantidade suficiente para atender a demanda, cuja composição e "design" serão previamente submetidos à Comissão designada para supervisionar a execução do Contrato, para aprovação, a qual levará em conta a arquitetura e demais mobiliários do prédio.
3.6. Caso algum equipamento esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente, de forma a não prejudicar o fornecimento das refeições.
3.7. Providenciar, às suas custas, a manutenção e reparação dos equipamentos disponibilizados pelo Tribunal de Justiça de Mato Grosso, por firmas especializadas, cujos serviços deverão ser preliminarmente aprovados pela Administração.
3.8. Só retirar qualquer móvel ou equipamento de propriedade da Concedente mediante autorização expressa dos membros da Comissão de Acompanhamento e Fiscalização do Contrato, em decorrência de conserto ou troca por um equipamento mais sofisticado, que ficará subrrogado naquele.
3.9. Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver os equipamentos e bens nas mesmas condições e quantidades em que lhe forem entregues, deixando as instalações do restaurante em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento das refeições.
3.10. Manter, por conta própria, o salão de refeições rigorosamente limpo e arrumado, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e de higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente

Bloco Des. Antônio de Arruda – Av. Historiador Rubens de Mendonça, S/N - Praça das Bandeiras
CEP.: 78050-970 - Cuiabá – MT – Tel.: (65) 3617.3747 - Fax.: (065) 3617-3727

dos serviços realizados pelo Tribunal de Justiça, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano. Deverá, também, preservar de qualuqer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre.

3.11. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam os alimentos.

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

3.13. Durante o contrato, com a prévia anuência da Administração, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparações, a fim de diversificar as refeições.

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

3.15. Assumir total e exclusivamente a responsabilidade por quaisquer ónus ou encargos relacionados com os seus empregados, na prestação dos serviços objeto do contrato, sejam eles decorrentes da Legislação Trabalhista, Social e Previdenciária, incluídas as indenizações por eventuais acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

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

3.17. Reembolsar a Concedente pelo consumo mensal de energia elétrica e consumo de água.

3.18. Os cardápios deverão ser apresentados juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas;

3.19. A bebida e a sobremesa serão pagas à parte - suco, por copo de 300 ml, e sobremesas, por quilograma.

3.20. A embalagem descartável de alumínio, para transporte de refeições, deve ser oferecida e cobrada à parte, com opção de talheres e pratos descartáveis;

3.21. Não serão considerados pratos principais preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não seja o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, paellas, galinhada, lasanhas, e outros.

3.22. A CESSIONÁRIA colocará à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, guardanapos, saleiro, molho de pimenta, azeite, vinagre;

3.23. Os talheres (garfo, faca, colher) deverão estar disponíveis em embalagens plásticas individuais;

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

3.25. Deverá ser ofertada variedade de frutas na hora do almoço;

3.26. A empresa deverá preparar os alimentos usando a menor quantidade de óleo possível a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas e fazer utilização somente de óleos de origem vegetal, evitando o reaproveitamento do óleo utilizado;

3.27. Os cardápios de almoço poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida e desde que aprovado pela Fiscalização e pela Comissão;

3.28. A Cessionária devera apresentar o cardápio ao Fiscal do Contrato e o mesmo devera encaminhar a Nutricionista do Tribunal de Justiça para aprovação;

3.29. A empresa deverá fixar em local visível, no espaço destinado às refeições, cardápio semanal do restaurante self-service, observando a variedade mínima que deve compor a refeição diária;

Bloco Des. Antônio de Arruda – Av. Historiador Rubens de Mendonça, S/N - Praça das Bandeiras
CEP.: 78050-970 - Cuiabá – MT – Tel.: (65) 3617.3747 - Fax.: (065) 3617-3727

3.30. A empresa deverá manter fixada, em local visível, a tabela de preços do quilograma da refeição;
3.31. Proceder à retirada do lixo, resultante de suas atividades, devidamente acondicionados em sacos plásticos, quantas vezes se fizer necessário, não sendo permitido permanecer coletores de lixo no interior do restaurante. Caberá à empresa a aquisição de material e/ou equipamentos necessários;
3.32. Proceder à pintura, a cada 12 meses, do local destinado a área de restaurante;
3.33. Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação e qualificação e a carga horária dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços.
3.34. Apresentar, sem qualquer ônus para a CONCEDENTE, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir do início da execução dos serviços, alvará de licença de localização e funcionamento e licença sanitária para funcionamento, sem prejuízo da apresentação de outras licenças exigidas por lei;
3.35. Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;
3.36. É vedada a utilização de restos de alimentos;
3.37. Realizar coleta seletiva de lixo. Para tanto disponibilizará coletores seletivos de três cores (cinza, azul e amarelo) em local apropriado, com separação em três tipos: não reciclável, papel e recicláveis em geral (latas, plásticos e óleo de fritura). Os materiais oriundos de cozinha devem ser higienizados;
3.38. A licitante vencedora deverá adotar todas as medidas que são pertinentes à manutenção área.
3.39. Utilizar a área, objeto desta cessão, exclusivamente para a instalação de unidade administrativa necessária aos seus serviços, **devendo para tanto, atender às normas exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA),** sendo proibido emprestá-la ou cedê-la, no todo ou em parte.
3.40. Respeitar as normas regimentais e regulamentares do Tribunal de Justiça de Mato Grosso, acatando prontamente as instruções, sugestões e observações oferecidas.
3.41. Cumprir as normas de segurança interna, inclusive quanto ao acesso e controle do seu pessoal às dependências do TJMT, prestando informações sobre toda e qualquer ocorrência ou anormalidade que possa comprometer a segurança de bens e pessoas.
3.42. Assumir todas as despesas e providências necessárias à legalização e ao funcionamento da atividade deste ajuste (licenças, alvarás, autorizações e outras), devendo entregar cópia dos documentos à Administração do TJMT.
3.43. Manter a área cedida em perfeitas condições de conservação e asseio, com todas as suas instalações em funcionamento, inclusive efetuando, diariamente, a limpeza e conservação de pisos, paredes e equipamentos, utilizando seu material e mão-de-obra.
3.44. Apresentar regularmente comprovantes de dedetização e controle de pragas nocivas de 06 (três) em 03 (três) meses.
3.45. Responsabilizar-se pela instalação de linhas telefónicas, assumindo todas as despesas relacionadas com ligações locais, interurbanas e internacionais.
3.46. Comunicar imediatamente à Administração do TJMT, a ocorrência de qualquer acontecimento extraordinário envolvendo danos à área ocupada, suas instalações e equipamentos.
3.47. Indicar ao TJMT, o nome de seu preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do Contrato de Cessão.

Bloco Des. Antônio de Arruda – Av. Historiador Rubens de Mendonça, S/N - Praça das Bandeiras
CEP.: 78050-970 - Cuiabá – MT – Tel.: (65) 3617.3747 - Fax.: (065) 3617-3727

3.47.a Ressarcir este Tribunal de Justiça de qualquer dano e/ou prejuízo decorrente do uso inadequado da área cedida, seja por omissão, ou em decorrência da execução por seus funcionários e/ou prepostos, ou ainda, decorrentes de atividades desvinculadas das atribuições previstas nesta contratação.
3.47.b Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente, o objeto do presente Contrato.
3.47.c A relação de equipamentos e utensílios que deverão ser fornecidos pela Contratada para o bom andamento do serviço estão relacionadas no Anexo VI.
3.47.d Indicar ao Tribunal de Justiça do Estado de Mato Grosso o nome de seu preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do Contrato de Cessão.
3.48. Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação e qualificação dos empregados que executarão os serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente deste Tribunal de Justiça.
3.49. Manter, por sua exclusiva responsabilidade, os funcionários em serviço, devidamente uniformizados e identificados por crachá.
3.50. Manter-se em situação regular junto ao INSS, ao FGTS e à Fazenda Nacional (Federal, Estadual e Municipal) e a Certidão de Débitos Trabalhistas, mediante o recolhimento das contribuições e impostos respectivos, durante toda a vigência deste instrumento, estando os devidos comprovantes disponíveis para vistoria do TJMT a todo e qualquer momento.
3.51. Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários e aqueles decorrentes de acidentes de trabalho de seus empregados, no desempenho de seus serviços ou em conexão com eles, não existindo entre este TJMT e àqueles qualquer vínculo empregatício. A inadimplência da cessionária, em relação a esses encargos, não transfere para o TJMT a responsabilidade por seu pagamento.
3.52. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo TJMT quanto à execução do contrato.
3.53. Seguir a orientação dos cardápios descritos no **Anexo III do TR.**
3.53.a Manter disponível na lanchonete todos os itens constantes do **Anexo IV do TR**, podendo ainda comercializar outros produtos similares, desde que de boa procedência e preços compatíveis, excetuando cigarros e bebidas alcoólicas.
3.53.b Apresentar planilha de custo das refeições para assinatura do Contrato.
3.54. Não será permitida a venda de cigarros e bebidas alcoólicas no estabelecimento;
3.55. Providenciar a relação de equipamentos e utensílios que deverão ser fornecidos pela Contratada para o bom andamento do serviço.
3.56. Cumprir as normas de segurança interna, inclusive quanto ao acesso **e** controle do seu pessoal às dependências do TJMT, prestando informações sobre toda e qualquer ocorrência ou anormalidade que possa comprometer a segurança de bens e pessoas.
3.57. Providenciar o fornecimento e manutenção de extintores de incêndio, de acordo com as normas oficiais de segurança.
3.58. Responsabilizar-se pela segurança interna da área, respondendo por eventuais incidentes.
3.59. Fornecer e manter fogão industrial a gás necessário à preparação da alimentação, sendo que a aquisição do gás será de inteira responsabilidade da empresa.
3.60. Cabe a CONTRATADA a instalação e manutenção de sistema contra incêndio, devendo adotar todas as medidas de segurança necessárias, conforme previsto em projeto do TJMT, aprovado junto ao órgão fiscalizador - Corpo de Bombeiros, bem como providenciar limpeza da caixa de gordura em obediência às normas ambientais exigidas, tais como a Lei Federal n.° 6.938/1981-Política Nacional do Meio Ambiente, Lei Federal n.° 12.305/2010 - Política

Bloco Des. António de Arruda – Av. Historiador Rubens de Mendonça, S/N - Praça das Bandeiras
CEP.: 78050-970 - Cuiabá – MT – Tel.: (65) 3617.3747 - Fax.: (065) 3617-3727

Nacional de Resíduo Sólido, Lei Estadual n.° 8.923/2009 que Institui a Política Estadual de Saneamento Básico, assim como a Legislação Municipal.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

4.1. Assegurar o livre acesso dos empregados da cessionária aos locais onde se fizerem necessários os serviços, prestando a eles todas as informações e esclarecimentos que forem solicitados para o bom desempenho de suas atribuições.
4.2. Prestar todo o apoio necessário à cessionária para que seja alcançado o objeto desta cessão onerosa em toda a sua extensão.
4.3. Fiscalizar a execução do Contrato, mediante Relatório de Ocorrências, na qual serão anotados quaisquer fatos relevantes.
4.4. Realizar mensalmente a verificação do consumo de energia elétrica pela cessionária.
4.5. Fornecer atestados de capacidade técnica, quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais.
4.6. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato, que estejam em desacordo com o avençado, informando a coordenadoria de Recursos Humanos, por meio do setor de nutrição.
4.7. Supervisionar a execução dos serviços por intermédio de uma Comissão composta por, no mínimo, três servidores, especialmente designados para esse fim.
4.8. Exigir a reparação de danos causados pelo uso indevido dos equipamentos e instalação física fornecida para execução dos serviços.
4.9. Fiscalizar a reparação, manutenção, conservação das redes hidráulicas, elétricas e dos equipamentos pertencentes à empresa, instalados nos ambientes da cessão onerosa.
4.10. **Responsabilizar-se pela manutenção da linha de distribuição de gás.**

CLÁUSULA QUINTA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

5.1. O acompanhamento e fiscalização da execução do contrato serão realizados pela Sra. **Sonia Maria de Aguiar Pace** – matrícula 6418 e na sua ausência a Sra. **Anna Christina Garcia de Araújo Preuss** – matrícula 8625.
5.2. O exercício da fiscalização pela Cedente não excluirá nem reduzirá as responsabilidades de competência da Cessionária.
5.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência de Acompanhamento e Fiscalização deverão ser solicitadas à autoridade Competente, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

CLÁUSULA SEXTA – DAS INSTALAÇÕES, MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS

6.1. A licitante vencedora receberá as instalações, mediante contrato de cessão onerosa de uso, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com a adequação do espaço e montagem da estrutura necessária à execução serviços, tais como: móveis, equipamentos etc.
6.2. Havendo necessidade de adequação do espaço cedido, as respectivas benfeitorias dependerão de prévia e expressa autorização da Administração do Tribunal de Justiça e ficarão incorporadas ao imóvel, quando de interesse do Forum da Capital, sem que assista à licitante vencedora o direito de retenção ou reclamar indenização a qualquer título.
6.3. É proibido fixar placas, painéis identificadores ou cartazes nas paredes da área cedida, sem o prévio consentimento da Administração do Forum da Capital.
6.4. Deverá ser apresentado pela licitante relação dos materiais e equipamentos a serem instalados, para fins de aprovação da Administração do Forum da Capital;

Bloco Des. Antônio de Arruda – Av. Historiador Rubens de Mendonça, S/N - Praça das Bandeiras
CEP.: 78050-970 - Cuiabá – MT – Tel.: (65) 3617.3747 - Fax.: (065) 3617-3727

6.5. A inclusão de qualquer equipamento deverá ser previamente autorizada pela Administração do Forum da Capital.
6.6. Será de responsabilidade da cessionária a manutenção, conserto e a substituição de todos os bens imóveis ali existentes.
6.7. A obrigação de manutenção nos equipamentos concedidos para uso do Forum da Capital.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

7.1. Lanchonete: de 7:30 às 18:00 h de segunda à sexta;
Restaurante: de 11:00 às 14:30 h de segunda à sexta;
Obs.: No restaurante do Prédio da sede do Tribunal de Justiça, no período compreendido entre 11:00 e 12:30 h, o atendimento será exclusivo dos magistrados e servidores do Poder Judiciário

CLÁUSULA OITAVA – DO PREÇO

8.1. Pelo fornecimento das refeições a cessionária estabelecerá os seus preços dentro dos limites máximos definidos no processo licitatório;
8.2. O preço dos produtos oferecidos não poderá ultrapassar os valores apurados com base em pesquisa de mercado, levando sempre em conta estabelecimentos de mesmo padrão de qualidade;
8.2.1. RESTAURANTE: O preço da refeição por quilo, inclusive de grelhados, será de R$ 19,80 (Dezenove reais e oitenta centavos) o Kilograma, observando-se os cardápios sugeridos no Anexo III e o Padrão de Referência para qualificação dos gêneros alimentícios, que compõe o Anexo VI.
8.3. Os preços das refeições e lanches poderão ser reajustados **anualmente**, desde que devidamente justificados, levando-se em consideração o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - **IPCA** e/ou legislação correlata, observado, também, o preço praticado no mercado local, de modo que não torne o contrato inexequível.

CLÁUSULA NONA – DAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÕES

9.1. A presente cessão onerosa de uso será realizada em conformidade com as seguintes condições:
9.1.1. O horário de funcionamento do restaurante/lanchonete deverá ser compatível com o horário de funcionamento do TJMT, devendo ser observada, as regras internas existentes, sobre a utilização das dependências do prédio do TJMT;
9.1.2. A atividade exercida pela cessionária não poderá prejudicar a atividade-fim ou o funcionamento do TJMT;
9.1.3. A cessionária deverá arcar com as despesas de manutenção, conservação e vigilância do prédio, independente do valor mensal da sua oferta;
9.1.4. Será cobrado o valor mensal correspondente ao consumo estimativo de **água** e **energia elétrica** (conforme tabela abaixo), sendo majorada sempre que houver aumento de consumo de carga, com base nos equipamentos elétricos, eletrônicos, mecânicos, e de iluminação instalados na área objeto deste termo, auferido pelos Engenheiros Eletricistas do Departamento de Obras do Tribunal ou ainda quando da majoração de tarefa por parte da Agência Reguladora.

Bloco Des. Antônio de Arruda – Av. Historiador Rubens de Mendonça, S/N - Praça das Bandeiras
CEP.: 78050-970 - Cuiabá – MT – Tel.: (65) 3617.3747 - Fax.: (065) 3617-3727

LOCAL	VALOR/ M²	VALOR LOCAÇÃO	VALOR CONSUMO ENERGIA ELÉTRICA	VALOR CONSUMO DE ÁGUA	VALOR GLOBAL
Lanchonete / Restaurante TJ	257,95	R$ 2460,7914	R$ 2.304,54	R$ 440,26	R$5.205,5914
Restaurante Anexo	56,52	R$ 539,18949	R$ 247,83	R$ 704,23	R$ 1.491,24949
TOTAL	314,47	R$ 3.000,00	R$ 2.552,37	R$ 1.144,49	R$ 6.696,84089

9.1.5. Considerando o valor médio do pagamento das concessões dos restaurantes existentes nos órgãos da região do Centro Político Administrativo, conforme demonstrativo anexado, o valor básico estipulado para a CONCESSÃO para exploração comercial dos 314,47 m² nas dependências da sede do Tribunal de Justiça e anexo, será de R$ 3.000,00 (três mil reais) mensais.

9.1.5.a. Considerando que a estimativa de energia baseia-se nos equipamentos instalados atualmente nos restaurantes/lanchonetes, após o início das atividades, a equipe da Coordenadoria de Infraestrutura do Tribunal de Justiça realizará novo levantamento para verificação da adequação dos valores.

9.1.6. Fica vedado à cessionária ceder, transferir, arrendar, sublocar ou emprestar a terceiros, no todo ou em parte, a área objeto desta Cessão onerosa, bem como utilizá-la para fim/ diverso do previsto na licitação;

9.1.7. O TJMT dentro de sua disponibilidade técnica poderá fornecer um ramal somente para ligações internas. Para ligações externas a empresa licitante deverá providenciar por sua conta a instalação de uma linha telefônica, desde que seja respeitada a questão de segurança;

9.1.8. Ao final da cessão onerosa, inclusive no caso de rescisão, a cessionária deverá devolver o referido espaço nas mesmas condições em que o recebeu, exceto se a Administração do TJMT concordar em receber a sala nas condições em que se encontrar, não cabendo, neste caso, nenhuma indenização à cessionária.

9.1.9. Observar, cumprir e fazer cumprir as condições mínimas exigidas para o preparo e manuseio dos alimentos, conforme estabelecido no Termo de Referência nº 04/2014-CRH.

CLÁUSULA DEZ - DA LIMITAÇÃO DA RESPONSABILIDADE

10.1. O Tribunal de Justiça não assume, inclusive para efeitos da Lei n. 8.078/90 do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, qualquer responsabilidade pela atividade exercida pela cessionária.

CLÁUSULA ONZE - DO PAGAMENTO DAS DESPESAS

11.1. Os pagamentos da retribuição pecuniária pela cessão onerosa de uso da área e pelo consumo de energia elétrica e agua deverão ser feitos mensalmente até o quinto dia util e deverão ser depositado a favor do Funajuris CNPJ 01.872.837/0001-93 e deverá atender a atividade de manutenção de serviços administrativos gerais e os depositos deverão ocorrer na conta do **Banco do Brasil (001), agência 3834-2, conta corrente 56.354-4.**

CLÁUSULA DOZE – DO REAJUSTE

12.1. O valor mensal fixado pela cessão onerosa de uso da área e taxa de água e luz, bem como os produtos fornecidos pela cessionária, serão anualmente reajustado pela variação do Índice de

Bloco Des. Antônio de Arruda – Av. Historiador Rubens de Mendonça, S/N - Praça das Bandeiras
CEP.: 78050-970 - Cuiabá – MT – Tel.: (65) 3617.3747 - Fax.: (065) 3617-3727

Preço ao Consumidor Ampliado – IPCA, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, salvo se advier disposição legal em contrário, admitidos pequenos arredondamentos.

CLÁUSULA TREZE - DA EXECUÇÃO DO CONTRATO E VIGÊNCIA

13.1. O prazo para instalação e início das atividades, objeto desta cessão onerosa, será de 30 (trinta) dias, contados da data da assinatura do contrato, prorrogável uma única vez, por igual período, mediante justificativa apresentada pela cessionária. Correndo o reembolso das taxas relativas ao consumo de energia a partir da assinatura do contrato.

13.2. A execução dos serviços contratados será objeto de acompanhamento e fiscalização por representante do cedente, com atribuições específicas, especialmente designadas pela autoridade competente.

13.3. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a contar de 11/08/2014, podendo ser prorrogado por igual período, limitando a 60 (sessenta) meses visando à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração pública, em conformidade o art. 57, II da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA CATORZE – DAS PENALIDADES

14.1. Para fins de penalidade as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.

TIPO	PENALIDADE
LEVE	Advertência
MÉDIA	Multa de 10 vezes o valor do quilo da refeição
GRAVE	Multa de 20 vezes o valor do quilo da refeição.
GRAVÍSSIMA	Multa de 30 vezes o valor do quilograma da refeição

Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

LEVES

Desorganização de ambientes/áreas;
Limpeza inadequada de banheiros e vestiários;
Uso e uniformes em desacordo com as normas higiene;
Falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções;
Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações;
Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio;
Descumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios;

MÉDIA

Reincidência das faltas leves;
Higiene pessoal de funcionários inadequada;
Falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos;
Limpeza inadequada de câmaras frigoríficas (piso, paredes, portas, teto e estantes);
Limpeza inadequada dos refeitórios;
Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área;
Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão;
Alimentos armazenados em embalagens danificadas;
Falta de acompanhamento de profissional nutricionista, conforme estabelecido no contrato;

GRAVES

Preços dos itens da lanchonete cobrados em desacordo com o edital;
Presença de insetos nos alimentos, nas áreas de produção e armazenamento de alimentos;
Presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas;
Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas;
Presença de equipamentos danificados e sem manutenção;
GRAVÍSSIMA
Presença de alimentos com prazo de validade vencido;
Ocorrência de casos de intoxicações alimentares;
Higienização inadequada de hortaliças e frutas;
Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações;

14.2. A aplicação das penalidades previstas ACIMA não afasta a incidência de demais penalidades (da Lei n. 8.666/93 e Lei n. 10.520/02), eventualmente cabíveis, constante do instrumento contratual.
14.3. Pela inexecução total ou parcial das condições estipuladas neste Contrato, a cessionária ficará sujeita às seguintes penalidades, a critério da Administração, garantida a prévia defesa: advertência, multa prevista no instrumento convocatório e contrato, suspensão temporária de licitar e impedimento de contratar com a Administração Pública e declaração de inidoneidade;
PARÁGRAFO PRIMEIRO
As multas devidas e/ou prejuízos causados à concedente pela cessionária serão deduzidos dos valores da garantia e/ou cobrados judicialmente.
PARÁGRAFO SEGUNDO
A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirá o contraditório e a ampla defesa.
PARÁGRAFO TERCEIRO
Caso a cessionária deixe de apresentar nova garantia ou de complementar o valor da garantia principal, dentro do prazo estabelecido, a Concedente poderá aplicar penalidade correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor da nova garantia ou do valor a ser complementado.

CLÁUSULA QUINZE - LOCAL DOS SERVIÇOS/DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES

15.1. A presente cessão onerosa de uso será realizada em conformidade com as seguintes condições:
a) O horário de funcionamento do restaurante e lanchonetes deverá ser compatível com o horário de funcionamento do TJMT, devendo ser observado as regras internas existentes sobre a utilização das dependências dos prédios e TJMT;
b) A atividade exercida pela cessionária não poderá prejudicar a atividade-fim ou o funcionamento do TJMT;
c) Será de inteira responsabilidade do vencedor as despesas com manutenção, conservação, independente do valor mensal de sua oferta;
d) O vencedor deverá arcar mensalmente com o valor mensal correspondente ao consumo de energia elétrica e água, sendo majorada sempre que houver aumento de consumo de carga, com base nos equipamentos elétricos, eletrônicos, mecânicos, e de iluminação instalados na área objeto deste termo, auferido pelos Engenheiros Eletricistas do Departamento de Obras do Tribunal ou ainda quando da majoração de tarefa por parte da Agência Reguladora.
e) Aos vencedores os espaços do restaurante e lanchonete deverão arcar apenas com os custos com energia elétrica e água.

Bloco Des. Antônio de Arruda – Av. Historiador Rubens de Mendonça, S/N - Praça das Bandeiras
CEP.: 78050-970 - Cuiabá – MT – Tel.: (65) 3617.3747 - Fax.: (065) 3617-3727

CLÁUSULA DEZESSEIS – DO ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS E DOS PRODUTOS DE LIMPEZA

16.1. Os alimentos deverão ser armazenados separadamente, respeitando as devidas categorias e os cuidados necessários descritos em normas técnicas dos órgãos de vigilância sanitária conforme se segue:

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

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Os produtos de limpeza deverão ser armazenados separadamente dos alimentos e longe do fogão e forno.

PARÁGRAFO SEGUNDO

As latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade não deverão ser utilizados pela Cessionária.

PARÁGRAFO TERCEIRO

A Cessionária deverá providenciar a substituição das borrachas das portas dos freezers e geladeiras sempre que estas não estiverem em perfeito estado.

CLÁUSULA DEZESSETE - DOS PROCEDIMENTOS A SEREM OBSERVADOS NO PREPARO DAS REFEIÇÕES E LANCHES

17.1. No preparo das refeições e lanches a Cessionária seguirá, obrigatoriamente, os seguintes procedimentos:

a) observar as normas pertinentes de higiene em todo o processo de manipulação de ingredientes para fabricação dos lanches e refeições, orientando seus empregados para que lavem as mãos constantemente com água e sabão, utilizando-se de escova destinada exclusivamente a esta finalidade. A escova deverá ser substituída sempre que necessário;
b) cozinhar os alimentos até atingir a temperatura interna mínima de 70ºC por, pelo menos, 15 minutos;
c) não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente;
d) armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60ºC) ou de frio (em torno ou abaixo de 10ºC);
e) não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos;
f) desinfetar as mãos após a lavagem, utilizando sabão e solução de álcool 70%;
g) utilizar sempre garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos;
h) afastar da manipulação dos alimentos os profissionais que apresentem manchas, machucados e alergias ou estejam doentes;
i) exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações;
j) manter produtos de limpeza e materiais de cozinha longe dos alimentos;
k) conservar os recipientes de lixo permanentemente fechados. Os empregados deverão lavar as mãos sempre que destampá-los ou removê-los;
l) preparar as carnes, saladas, guarnições, doces e salgados, em ambientes separados destinados especificamente a cada um deles;
m) utilizar água mineral para a feitura de gelo e usar pegadores adequados para servi-los;

n) lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos (como Hipoclor, Sumaveg ou Aquatabs) de acordo com as instruções do fabricante;
o) preparar as refeições e lanches na cozinha do restaurante da Concedente. Os itens que não puderem ser processados na cozinha serão de inteira responsabilidade da cessionária, sendo que o transporte deverá ser feito com estrita observância às normas técnicas pertinentes;

CLÁUSULA DEZOITO - DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

18.1. O preparo de quaisquer alimentos, em todas as suas fases, deverá ser efetuado dentro das melhores técnicas de culinária e de rigorosos padrões de higiene, observado, no que couber, o disposto na Resolução - RDC ANVISA N. 216/2004;
18.2. Durante todo o almoço e nos intervalos dos turnos, as mesas deverão ser mantidas limpas e arrumadas para utilização;
18.3. O lixo da cozinha e da lanchonete deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados em tonéis com tampas, e destinados exclusivamente para essa finalidade, utilizando-se um saco para lixo seco e 02 (dois) sacos para lixo pastoso ou úmido, de modo a evitar o rompimento dos mesmos até a sua remoção para local indicado pela Administração, o que deverá ocorrer diariamente, antes do início previsto para a abertura do restaurante e após as 15h;
18.4. As refeições deverão ser fornecidas de acordo com os cardápios aprovados previamente pela comissão fiscalizadora;
18.5. As operações de servir e entregar alimentos deverão ser efetuados com higiene e esmero, dentro dos procedimentos compatíveis com cada tipo de serviço estabelecido;
18.6. Os pratos para refeições devem ser de louça, raso ou fundo, conforme o cardápio;
18.7. Os talheres para refeições deverão ser fornecidos dentro de rigorosos padrões de higiene e acompanhados de guardanapos de papel. Não serão aceitos talheres com cabo de madeira ou de plástico;
18.8. Todas as preparações deverão ser expostas separadamente, cabendo ao usuário compor sua refeição;
18.9. Para efeito de controle, deverá ser emitida uma nota para cada usuário, sendo paga a refeição na saída do restaurante, ou de forma mais prática, com anuência da Concedente;
18.10. O almoço será servido no sistema *self service*, a quilo, sendo que refrigerantes, sucos, água mineral e demais itens que acompanharem a refeição e que não façam parte dos produtos básicos do restaurante, serão cobrados à parte;
18.11. O preço do quilo da refeição exclui o peso do vasilhame (prato, quentinha etc.);
18.12. A empresa cessionária deverá dispor de balança própria para pesar as refeições aferida pelos órgãos de controle como Inmetro.

CLÁUSULA DEZENOVE - DO ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

19.1. A Cessionária deverá observar os seguintes critérios no armazenamento, transporte e distribuição das refeições:
a) utilização obrigatória de luvas, toucas e máscaras descartáveis pelos funcionários responsáveis pelo acondicionamento das refeições e sua distribuição nos balcões térmicos;
b) planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento e transporte, de maneira a estabelecer períodos mínimos de tempo entre as etapas, favorecendo o processo de distribuição e consumo o mais rapidamente possível;
c) utilização de recipientes adequados para o transporte das refeições, em condições ideais de higienização.
PARÁGRAFO PRIMEIRO

É vedada a utilização de sobras de alimentos.

PARÁGRAFO SEGUNDO

A Cessionária deverá garantir condições ideais de temperatura dos alimentos até a sua distribuição, que deverá ocorrer no menor espaço de tempo possível.

PARÁGRAFO TERCEIRO

A Cessionária deverá retirar os alimentos do balcão térmico tão logo termine o horário de distribuição.

CLÁUSULA VINTE - DA GARANTIA

20.1. Será exigida, ainda, para a assinatura do contrato, prestação de garantia no valor de 05% (cinco por cento) do valor numa das seguintes modalidades, conforme opção da cessionária:

a) Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;

b) Seguro-garantia;

c) Fiança bancária.

20.2. Apresentação do comprovante da garantia prestada deverá ocorrer até 05(cinco) dias úteis, contado a partir do recebimento da notificação;

20.3. A garantia poderá ser utilizada em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenização a Terceiros e ações trabalhistas e multas. Neste caso, o valor retirado deverá ser reposto pela cessionária no prazo máximo de 48(quarenta e oito) horas;

20.4. A garantia, ou seu saldo, será liberado ou restituído, a pedido da empresa, desde que integralmente cumpridas as obrigações assumidas, e somente após o vencimento do prazo contratual;

20.5. Em caso de apresentação de fiança bancária, na carta de fiança deverá constar expressa renúncia, pelo fiador, dos benefícios do artigo 827 do Código Civil Brasileiro (Lei n. 10.406/02).

CLÁUSULA VINTE E UM - DA INEXECUÇÃO E RESCISÃO DO CONTRATO

21.1. A inexecução total ou parcial do CONTRATO enseja a sua rescisão, e ficará o contrato rescindido de pleno direito, independentemente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, se houver ocorrência de uma das ocorrências prescritas nos artigos 77 a 80 da Lei n. 8.666/93.

21.2. O presente CONTRATO poderá, ainda, ser rescindido por conveniência da Administração, a qualquer tempo, mediante aviso prévio de 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA VINTE E DOIS - DA VALIDADE E EFICÁCIA

22.1. O Cessionário, para fins de eficácia do presente Contrato e dos eventuais termos aditivos, fará publicar no Diário Oficial do Estado, resumidamente, o seu extrato, de acordo com o artigo 61, parágrafo único, da Lei n. 8.666/93.

22.2. Os eventuais apostilamentos referentes a reajustes ordinários ou alteração de empenho não serão publicados, devendo apenas ser anexados ao presente instrumento.

CLÁUSULA VINTE E TRÊS - DAS PRERROGATIVAS

23.1. A cessionária reconhece os direitos do cedente, relativos ao presente contrato, a seguir especificado:

23.1.1. Modificá-lo unilateralmente, para melhor adequação às finalidades do interesse público, nos termos do artigo 65 da Lei n. 8.666/93, respeitados os direitos da CONTRATADA;

23.1.2. Extingui-lo, unilateralmente, nos casos especificados no inciso I do artigo 79 da Lei n. 8.666/93;

23.1.3. Aplicação das sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;

Bloco Des. Antônio de Arruda – Av. Historiador Rubens de Mendonça, S/N - Praça das Bandeiras
CEP.: 78050-970 - Cuiabá – MT – Tel.: (65) 3617.3747 - Fax.: (065) 3617-3727

23.1.4. Fiscalização da execução do ajuste.

CLÁUSULA VINTE E QUATRO - DA DENÚNCIA E DA RESCISÃO

24.1. O presente contrato poderá ser denunciado, por acordo entre as partes, mediante notificação expressa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da data desejada para o encerramento, de conformidade com o artigo 79, II, da Lei n. 8.666/93.

24.1.1. Em situações excepcionais, desde que o Cessionário concorde, o prazo previsto no item 24.1 poderá ser diminuído.

24.2. O presente contrato também poderá ser rescindido, por conveniência administrativa, sem que caiba à cessionária qualquer ação ou interpelação judicial nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei n. 8.666/93.

24.3. No caso de rescisão administrativa ou amigável, esta deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada.

CLÁUSULA VINTE E CINCO – DO FORO

25.1. Fica eleito o foro da cidade de Cuiabá/MT, como competente para dirimir quaisquer questões oriundas do presente instrumento, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

25.2. E assim, por estarem de acordo, após lido e assinado, conforme as partes firmam o presente Contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito legal, na presença de duas testemunhas.

Cuiabá - MT, 30 de julho de 2014.

MÁRCIA REGINA COUTINHO BARBOSA
Diretora-Geral do Tribunal de Justiça de Mato Grosso
Portaria nº 202/2013-PRES-DGTJ
CEDENTE

Procurador **CONRADO JOSÉ GONÇALVES DE OLIVEIRA**
- Fernanda Gonçalves de Oliveira – ME.-
CESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

1ª) _____
CPF: Marluce Peixoto de Assis
RG: CPF: 822 435 271 20
HG: 904934-7 SSP-MT.

2ª) _____
CPF: 496 250 471 15
RG: 0504575-4