CONTRATO N. 129/2018

TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO, QUE FAZEM ENTRE SI O ESTADO DE MATO GROSSO, POR INTERMÉDIO DO PODER JUDICIÁRIO/TRIBUNAL DE JUSTIÇA E SEU FUNDO DE APOIO AO JUDICIÁRIO/FUNAJURIS E A EMPRESA PANIFICADORA E RESTAURANTE MARTINS LTDA.

O **ESTADO DE MATO GROSSO**, por intermédio do **PODER JUDICIÁRIO/TRIBUNAL DE JUSTIÇA**, CNPJ N. 03.535606/0001-10 (Fonte 100), ou do **FUNDO DE APOIO AO JUDICIÁRIO/FUNAJURIS**, CNPJ sob o nº 01.872837/0001-93 (Fonte 240), sediado no Palácio da Justiça, Centro Político Administrativo, em Cuiabá/MT, CEP 78.049-926, neste ato representado pelo seu Presidente, Excelentíssimo Senhor Desembargador **RUI RAMOS RIBEIRO**, inscrito no CPF nº 346.327.001-34, portador da Carteira de Identidade nº 8665.407 SSP/SP, doravante denominado **CEDENTE**, e a **PANIFICADORA E RESTAURANTE MARTINS LTDA – ME**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 09.074.426/0001-64, sediada na Rua A, QUADRA 02, N. 52 (LOT JD VILA REAL), Bairro DESPRAIADO, CUIABÁ/MT, CEP. 78.048-710 doravante designada **CESSIONÁRIA**, neste ato representado pelo Sr. **ADRIANO OLIVEIRA MARTINS,** portador da Carteira de Identidade n. 1301677-6, expedida pela SSP/MT e CPF nº 702.303.741-15, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº 275/2018 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e ao Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997, resolvem celebrar o presente Termo de **Contrato de Concessão de Uso**, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 65/2018**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO.

1.1. O objeto do presente instrumento é a CONCESSÃO de uso de 01 (uma) área de 210 m^2 na sede do Fórum da Capital do Estado de Mato

Grosso, localizada na Avenida Desembargador Miltom Figueiredo Ferreira Mendes, S/N, Setor "D", Bairro CPA - Cuiabá-MT com equipamentos e instalações próprias do Fórum de Cuiabá, visando à exploração, por parte de empresa especializada na prestação de serviço de preparo e comércio de alimentação/refeição aos magistrados, servidores, terceirizados, estagiários e usuários da Justiça Estadual, observando-se o cardápio básico do Anexo IV, conforme especificações do Termo de Referência n. 03/2017, anexos do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

LOCAL	FINALIDADE	M²
Fórum da Capital – **Piso Inferior do Forum**	Restaurante	210

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA.

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato será de 24 (vinte e quatro) meses, com início na data de **11/12/2018** e encerramento em **10/12/2020**, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. A Administração mantenha interesse na realização do serviço;

2.1.3. O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração; e

2.1.4. A CESSIONÁRIA manifeste expressamente interesse na prorrogação.

2.1.5. A CESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.2. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇOS – RESTAURANTE.

3.1. Pela comercilização/fornecimento das refeições o CESSIONÁRIO estabelecerá os seus preços dentro dos limites máximos definidos no processo licitatório, ou seja, R$ 35,69 (trinta e cinco reais e sessenta e nove centavos) por quilo de alimentos.

3.2. O preço por quilograma, 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;

3.3. Os preços das refeições 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, observando, também, o preço praticado no mercado local, de modo que não torne o contrato inexequível.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

4.1. Por se tratar de Concessão de uso, a contratação pretendida não gera ônus para a Administração.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO DAS DESPESAS.

5.1. Os pagamentos da retribuição pecuniária pela Concessão de uso da área e pelo consumo de energia elétrica e água deverão ser feitos mensalmente até o quinto dia útil, em favor do Funajuris – Fundo de Apoio ao Judiciário - CNPJ 01.872.837/0001-93, no Banco do Brasil (001), Agência 3834-2, Conta Corrente 56.354-4, com envio do comprovante bancário de pagamento ao Fiscal do contrato, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do primeiro dia após a data limite para o referido recolhimento.

5.2. Valor do M² a ser pago ao TRIBUNAL DE JUSTIÇA pela Concessão de Uso pelo espaço destinado ao Restaurante:

LOCAL	FINALIDADE	M²	VALOR DO M²	VALOR CONSUMO ENERGIA ELÉTRICA	VALOR CONSUMO DE ÁGUA	VALOR TOTAL INICIAL PROPOSTO
Fórum da Capital	Restaurante	210	8,37			
			1.757,70	1.427,92	782,73	**3.968,35**

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE.

6.1. O valor mensal fixado será anualmente reajustado pela variação do índice de Preço ao Consumidor Ampliado - IPCA, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, salvo se advier disposição legal em contrário.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

7.1. Como garantia da execução total e do fiel cumprimento do objeto da Concessão do uso, a empresa cessionária oferecerá uma garantia, em uma das modalidades previstas no §1º do art. 56 da Lei n. 8.666/93. Correspondente a 5% (cinco por cento) do valor estimado mensal da Concessão, sendo de R$198,42 (cento e noventa e oito reais e quarenta e dois centavos);

7.2. O comprovante deve ser apresentado à Coordenadoria Administrativa do Tribunal de Justiça e a Gestão de Infraestrutura do Fórum da Capital, até 10 (dez) dias úteis após a ciência da assinatura do Termo de Concessão;

7.3. 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;

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

7.5. Em caso de apresentação de fiança bancaria, na carta de fiança deverá constar expressa renúncia, pelo fiador, dos benefícios do artigo 827 do Código Civil Brasileiro (Lei nº 10.406/2002).

8. CLÁUSULA OITAVA – LOCAL DOS SERVIÇOS/DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES E FISCALIZAÇÃO.

8.1 O fornecimento das refeições ocorrerá nas dependências do restaurante, no Fórum da Capital, localizado na Avenida B, CPA - Centro Político Administrativo, Cuiabá- MT. A CESSIONÁRIA receberá as dependências e instalações, após serem vistoriadas pelas partes interessadas, mediante este contrato de Concessão de uso, cabendo-lhe a instalação e manutenção de sistema contra incêndio, devendo adotar todas as medidas de segurança necessárias, conforme previsto em projeto do Fórum da Capital, 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 Nacional de Resíduo Sólido, Lei Estadual n. 8.923/2009 que Institui a Política Estadual de Saneamento Básico, assim como a Legislação Municipal. Caberá a Cessionária completar todos os equipamentos e mobiliários que não conste no Restaurante, para o correto atendimento das necessidades do objeto deste contrato.

8.2 O acompanhamento e fiscalização da execução do contrato serão realizados pelo Gestor de Infraestrutura do Fórum da Capital, o servidor **Wendel Ferreira Cesar – matrícula n. 7964**, de acordo com o art. 67 da Lei n. 8.666/93, tendo como fiscal substituto, o servidor **Thiago Antônio de Oliveira Noronha - matricula n. 8630**.

8.2.1. A fiscalização técnica da produção das refeições será feita por profissional nutricionista do TJMT, em qualquer data, sem aviso prévio, no local de produção e comercialização das refeições pela cessionária, inclusive quanto à adequação das instalações físicas, considerando a Legislação vigente e o cumprimento do Contrato e do Termo de Referência.

9. CLÁUSULA NONA – QUANTIDADE DE REFEIÇÕES PREVISTAS NO RESTAURANTE.

9.1. Estimativa de 200 (duzentas) refeições/dia.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – ENTREGA DE MERCADORIAS.

10.1. A entrega das mercadorias deverá ocorrer fora do horário de expediente do Fórum da Capital, preferencialmente no período matutino, compreendido das 07h às 11h.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO.

11.1. O horário de funcionamento do restaurante será das 11h as 14h30m, de segunda à sexta-feira;

11.2. A atividade exercida pela CESSIONÁRIA não poderá prejudicar a atividade-fim ou o funcionamento do Fórum da Capital;

11.3. Será de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA as despesas com manutenção, conservação, independente do valor mensal pago pela Concessão de Uso;

11.4. A CESSIONÁRIA deverá arcar mensalmente com o valor 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 tarifa por parte da Agência Reguladora;

11.5. No Fórum da Capital não existe medidores de energia elétrica e água, o valor cobrado pelo consumo de água e energia elétrica, é obtido através de estudo feito pelo Departamento de Engenharia do Tribunal de Justiça;

11.6. A CESSIONÁRIA deverá manter em perfeito estado as instalações de equipamentos elétricos, e ainda conservadas as paredes do espaço cedido, mediante pintura e renovação dos rejuntes do revestimento de paredes e pisos, anualmente, ou quando necessário, bem como reparo em eventuais rachaduras.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO PRAZO DE EXECUÇÃO.

12.1. O prazo para instalação e inicio das atividades, objeto desta Concessão, será de até 30 (trinta) dias, contados da data da assinatura do contrato, prorrogável uma única vez, por igual período, mediante justificativa apresentada à Fiscal que a submeterá à apreciação da Administração Superior;

12.2. Caso a reforma e ampliação do espaço destinado ao novo restaurante, atraves do Contrato 18/2018, com a Empresa Castell Engenharia Eireli EPP, Cia 011861-73.2018.8.11.0000, não esteja concluída o Cessionário só deverá começar suas atividades após a conclusão das obras.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA CEDENTE E DA CESSIONÁRIA.

13.1. As obrigações da CEDENTE são:

13.1.1. 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;

13.1.2. Prestar todo o ápoio necessário à cessionária para que seja alcançado o objeto desta Concessão em toda a sua extensão;

13.1.3. Fiscalizar a execução do Contrato, mediante Relatório de Ocorrências, na qual serão anotados quaisquer fatos relevantes;

13.1.4. Realizar trimestralmente a verificação do consumo de energia elétrica pela cessionária;

13.1.5. Fornecer atestados de capacidade técnica, quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais;

13.1.6. 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;

13.1.7. Supervisionar a execução dos serviços por intermédio de uma Comissão composta por, no mínimo, três servidores, especialmente designados para esse fim;

13.1.8. Fiscalizar a reparação, manutenção, conservação das redes hidráulicas, elétricas e dos equipamentos pertencentes à empresa, instalados nos ambientes da Concessão.

13.2. As obrigações da CESSIONÁRIA são:

13.2.1. Iniciar as atividades em até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato, e com o fim da reforma e adequação do espaço destinado ao restaurante;

13.2.2. Apresentar comprovante de que houve contratação de seguro, notadamente apólice que cubra prejuízos decorrentes de incêndio, furto, acidentes e força maior, abrangendo a todos os bens de sua propriedade que se localizem no espaço cedido, no prazo de 10 dias após a assinatura do contrato;

13.2.3. Zelar o espaço físico, parte elétrica e hidráulica cedida pelo Fórum da Capital;

13.2.4. Fornecer todos os utensílios e equipamentos de cozinha que se façam necessários para a prestação dos serviços, bem assim toda e qualquer estrutura que se fizer necessário;

13.2.5. Serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha;

13.2.6. Caso a licitação dos moveis e mobiliários não estiver concluída a Empresa devera 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;

13.2.7. Se algum equipamento que esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente, de forma a não prejudicar o fornecimento das refeições;

13.2.8. Só retirar qualquer móvel ou equipamento de propriedade da CEDENTE 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 sub-rogado naquele;

13.2.9. 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;

13.2.10. Manter, por conta própria, o salão de refeições rigorosamente limpo e arrumado, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas e pisos dentro dos padrões de limpeza e higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações independentemente dos serviços realizados pelo Tribunal de Justiça, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano;

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

13.2.12. 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;

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

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

13.2.15. 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;

13.2.16. Assumir total e exclusivamente a responsabilidade por quaisquer ônus 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;

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

13.2.18. Reembolsar a CEDENTE pelo consumo mensal de energia elétrica e consumo de água;

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

13.2.20. A bebida e a sobremesa serão pagas à parte. O suco, por copo de 300 ml, e a sobremesa por quilograma, sendo que o valor do quilo da sobremesa não ultrapassará a R$ 23,22 (vinte e três reais e vinte e dois centavos) conforme media de preços apuradas na pesquisa de mercado;

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

13.2.22. 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;

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

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

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

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

13.2.27. 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;

13.2.28. 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;

13.2.29. A CESSIONÁRIA deverá apresentar o cardápio ao Fiscal do Contrato e o mesmo deverá encaminhar a nutricionista do Tribunal de Justiça para aprovação;

13.2.30. 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;

13.2.31. A empresa deverá manter fixada, em local visível, a tabela de preços do quilograma da refeição;

13.2.32. O preço da refeição por quilo, inclusive de grelhados, será no máximo de R$ 30,05 (trinta reais e cinco centavos) e no mínimo de R$ 20,03 (vinte reais e tres centavos), conforme pesquisa de preço realizada, considerando uma margem de 20%.

13.2.33. 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;

13.2.34. Proceder à pintura, a cada 12 meses, do local destinado a área de restaurante;

13.2.35. 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;

13.2.36. Apresentar, sem qualquer ônus para a CEDENTE, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir do início da execução dos serviços, alvará de licença de localização e funcionamento e licença sanitária para funcionamento, sem prejuízo da apresentação de outras licenças exigidas por lei;

13.2.37. Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

13.2.38. É vedada a utilização de restos de alimentos;

13.2.39. 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;

13.2.40. A licitante vencedora deverá adotar todas as medidas que são pertinentes à manutenção da área;

13.2.41. Utilizar a área, objeto desta Concessão, 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;

13.2.42. Respeitar as normas regimentais e regulamentares do Fórum da Capital, acatando prontamente as instruções, sugestões e observações oferecidas;

13.2.43. Cumprir as normas de segurança interna, inclusive quanto ao acesso e controle do seu pessoal às dependências do Fórum da Capital, prestando informações sobre toda e qualquer ocorrência ou anormalidade que possa comprometer a segurança de bens e pessoas;

13.2.44. 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 Fórum da Capital;

13.2.45. 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;

13.2.46. Apresentar regularmente comprovantes de dedetização e controle de pragas nocivas de 06 (seis) em 06 (seis) meses;

13.2.47. Responsabilizar-se pela instalação de linhas telefônicas, assumindo todas as despesas relacionadas com ligações locais, interurbanas e internacionais;

13.2.48. Comunicar imediatamente à Administração do Fórum da Capital, a ocorrência de qualquer acontecimento extraordinário envolvendo danos à área ocupada, suas instalações e equipamentos;

13.2.49. Indicar ao Fórum da Capital, 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 Concessão;

13.2.50. 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 Fórum da Capital;

13.2.51. Manter, por sua exclusiva responsabilidade, os funcionários em serviço, devidamente uniformizados e identificados por crachá;

13.2.52. Manter-se em situação regular junto ao INSS, ao FGTS e à Fazenda Nacional, mediante o recolhimento das contribuições e impostos respectivos, durante toda a vigência do Contrato, estando os devidos comprovantes disponíveis para vistoria do Fórum da Capital a todo e qualquer momento;

13.2.53. 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 Fórum da Capital e àqueles qualquer vínculo empregatício. A inadimplência da CESSIONÁRIA, em relação a esses encargos, não transfere para o Fórum da Capital a responsabilidade por seu pagamento;

13.2.54. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo Fórum da Capital quanto à execução do contrato;

13.2.55. Seguir a orientação dos cardápios descritos no **Anexo IV;**

13.2.56. Não será permitida a venda de cigarros e bebidas alcoólicas no estabelecimento;

13.2.57. Providenciar a relação de equipamentos e utensílios que deverão ser fornecidos pela Contratada para o bom andamento do serviço;

13.2.58. Providenciar o fornecimento e manutenção de extintores de incêndio, de acordo com as normas oficiais de segurança;

13.2.59. Responsabilizar-se pela segurança interna da área, respondendo por eventuais incidentes;

13.2.60. Fornecer e manter fogão industrial a gás necessário à preparação da alimentação, sendo que a aquisição do gás será de inteira responsabilidade da empresa;

13.2.61. Permitir, sempre que solicitado, o acesso ao fiscal do contrato às instalações onde são preparadas as refeições, bem como, se for o caso, aos trabalhos de transporte dos alimentos, para que possam ser aferidas a qualidade e higiene das refeições servidas;

13.2.62. Apresentar, sempre que for solicitado pelo fiscal do contrato cópia dos comprovantes de recolhimento do INSS e do FGTS, entrega dos vales-transportes, bem como dos contracheques de seus empregados, de modo a resguardar os direitos trabalhistas destes e a possível responsabilização subsidiária do Estado;

13.2.63. A empresa vencedora deverá apresentar à CEDENTE, quando solicitado pelo fiscal do contrato, informações sobre a quantidade média diária e/ou mensal de refeições vendidas;

13.2.64. Fornecer, tão logo sejam iniciadas as atividades, relação da equipe técnica que ficará diretamente envolvida na execução dis serviços propostos, inclusive do Nutricionista Responsável Técnico vinculado à CESSIONÁRIA, que dará respaldo técnico aos cardápios servidos e ao preparo dos alimentos;

13.2.65. No decorrer do contrato, caso o Nutricionista Responsável Técnico seja substituído a empresa deverá apresentar nova Certidão de Registro e Quitação junto ao CRN, no prazo máximo de 5 (cinco) dias;

13.2.66. A relação nominal dos empregados, a ser submetida ao fiscal do contrato, em atividade nas dependências do local de apresentação de serviços, deverá mencionar endereços, funções e horários de trabalho, comunicando regularmente qualquer alteração;

13.2.67. Facilitar as fiscalizações de órgãos de vigilância sanitária, certificando ao fiscal do contrato o resultado da inspeção;

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

13.2.69. Não utilizar utensílios de madeiras na preparação dos alimentos, tais como: colheres, tábuas, etc;

13.2.70. Não permitir a presença de empregado sem uniforme;

13.2.71. Atentar para que o processamento e armazenagem dos produtos ocorram em condições de temperatura adequadas, sob pena de arcar com eventuais prejuízos;

13.2.72. Apresentar a Gestão de Infraestrutura, mensalmente, o comprovante bancário de depósito pago a título de retribuição pecuniária pelo uso de área, acompanhados dos documentos abaixo:

a) Prova de regularidade junto a Fazenda Estadual, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda da sede ou domicílio do credo;

b) Prova de regularidade relativo a Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia do por Tempo de Serviço (FGTS).

c) Apresentação da folha de pagamento, juntamente com a GFIP, relativa aos funcionários executores das atividades estabelecidas no contrato, devendo haver concordância com a relação de funcionários entregue ao fiscal do contrato.

d) Comprovação de recolhimento individual, relativo ao mês anterior, do FGTS, referente aos funcionários executores das atividades estabelecidas no contrato, devendo haver concordância com a relação de funcionários entregue ao fiscal do contrato.

e) Comprovação de recolhimento individual, relativo ao mês anterior, do INSS, referente aos funcionários executores das atividades estabelecidas no contrato, devendo haver concordância com a relação de funcionários entregue ao fiscal do contrato.

f) Comprovação de entrega dos vales-transportes, caso couber, relativos aos funcionários executores das atividades estabelecidas no contrato, devendo haver concordância com a relação de funcionários entregue ao fiscal do contrato.

g) Apresentar certidão do Órgão público quanto ao adimplemento dos pagamentos da estimativa de energia e água, caso a vencedora do certame tiver contrato firmado com a administração pública.

h) Os documentos acima poderão ser modificados caso haja alteração na legislação vigente e ainda poderá ser solicitado algum documento complementar julgado necessário à complementação do processo.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

14.1. Penalidades da Lei n. 8.666/93;

14.2. Os valores resultantes da aplicação das multas previstas serão acrescentadas nos pagamentos da Concessão de Uso que a empresa devera efetuar mensalmente para o Tribunal de Justiça, ou cobrados pela via administrativa, ou ainda, se não atendido, judicialmente, pelo rito e com os encargos da execução fiscal, assegurado o contraditório e a ampla defesa, devendo ser recolhido no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data de recebimento da comunicação;

14.3. O licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de 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, garantido o direito à ampla defesa, poderá ser Suspenso e impedido de licitar e de contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, e será descredenciada do Órgão competente, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – RESCISÃO.

15.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

15.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CESSIONÁRIA o direito à prévia e ampla defesa.

15.3. A CESSIONÁRIA reconhece os direitos da CEDENTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

15.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

15.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

15.4.3. Indenizações e multas.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – VEDAÇÕES.

16.1. É vedado à CESSIONÁRIA:

16.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

16.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CEDENTE, salvo nos casos previstos em lei.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – ALTERAÇÕES.

17.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.2. A CESSIONÁRIA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

17.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS.

18.1. Os casos omissos serão decididos pela CEDENTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

19. CLÁUSULA NONA – PUBLICAÇÃO.

19.1. Incumbirá à CEDENTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA– FORO.

20.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o de Cuiabá-MT, como competente para dirimir quaisquer questões oriundas do presente instrumento contratual, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

20.2. Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois vai assinado pelos contraentes e por 02 (duas) testemunhas.

Cuiabá-MT, 11 de dezembro de 2018.

_____

Desembargador **RUI RAMOS RIBEIRO**
Presidente do Tribunal de Justiça
CEDENTE

_____

Representante **ADRIANO OLIVEIRA MARTINS**
PANIFICADORA E RESTAURANTE MARTINS LTDA-ME
Responsável legal pela **CESSIONÁRIA**

Testemunhas:

1_____ 2_____

RG: _____ RG:_____

CPF: _____ CPF:_____

Suriene Izaac Mayer
Mat. 9855 - RG: 479.851 SSP/MT
CPF: 535.773.051-72

ANEXO IV

TABELA DE ALIMENTOS PARA COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO

EXEMPLOS DE CARDÁPIOS

1- 1 prato de carne bovina de 1ª qualidade em preparações diversas com cortes de contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole, picanha e filé mignon.
2- 1 prato de frango de 1ª qualidade em preparações diversas apenas com cortes de coxa, contra-coxa, peito ou filé.
3- 1 prato de peixe 1ª qualidade em preparações diversas apenas com cortes de filé ou posta (salmão, badejo, bacalhau, merluza, robalo e dourada, pintado, pacu e tambacu).
4- 1 prato de visceras ou embutidos em preparações diversas com figado, de boi, dobradinha (bucho), linguiça, rabada, língua, mocotó, moelas de frango no máximo 02 (duas) vezes por semana.
5- 1 prato de carne suina de 1ª qualidade em preparações diversas, pernil, lombo ou bisteca e feijoada.
6- 1 prato de carne de carneiro de 1ª qualidade em diversas preparações.
7- 1 prato vegetariano a base de soja texturizada em preparações diversas.
8- 1 prato de arroz branco longo, fino tipo 1.
9- 1 prato de arroz integral em preparações diversas.
10- 1 prato de arroz especial longo fino tipo 1 à grega, galinhada, risotos, com brócolis, com lentilhas, com milho, com passas, e outros.
11- 1 prato de feijão com caldo tipo 1 (roxinho, preto, jalo, verde, fradinho) em preparações sem carnes.
12- 1 prato de feijão especial tipo 1 (tropeiro, tutu, feijoada e outros)
13- 1 prato de vegetal do grupo B (anexo VI – tabela de vegetais), separados ou mistos. (Anexo VI- tabela de vegetais) tem que digitar o tabela de alimentos
14- 1 prato de massa (lasanha de carne ou frango, macarrão a bolonhesa, panquecas, rondele, canelone e outros)
15- 1 prato de farofa variada.
16- 1 prato de vegetal do grupo C (anexo VI – tabela de vegetais) ou banana da terra à milanesa, frita e outros.
17- Saladas: compostas de 3 pratos de vegetais do grupo A e 3 pratos de vegetais do grupo B (anexo VI – tabela de vegetais), e não poderá repetir durante a semana.
18- 2 opções de molho (a rosé, vinagrete, bechamel, mostarda, mostarda com mel, iogurte e outros)
19- Sobremesa: 1 opção de frutas variadas da estação, sem repetição no espaço de 05 (cinco) dias, 1 opção de doces simples 50g (de leite, banana, goiaba, abóbora com coco, mamão verde com açúcar ou com rapadura, gelatina e outros)
20- Café ou chá em garrafas térmicas, devidamente identificadas, contendo café passado e chás variados, açúcar, adoçante e pazinha.
21- Sucos sabores variados.
22- Água mineral.

OBSERVAÇÃO: marcas e tipos de diversos alimentos de boa qualidade poderão ser utilizados pela CESSIONÁRIA para a execução dos serviços. A aceitação ou não de determinadas marcas ou tipos será critério exclusivo da Fiscalização do CEDENTE – SETOR DE NUTRIÇÃO que, ao analisar a proposição, considerará tão somente a preservação do padrão de qualidade exigido. Para efeitos desta faculdade, não será admitida a expressão "similar".

ANEXO V

TABELA DE VEGETAIS PARA A COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO

GRUPOS				
VEGETAIS			FRUTAS	
"A"	"B"	"C"	"A"	"B"
Acelga	Abobrinha	Aipim	Abacaxi	Ameixa
Agrião	Aspargo	Abóbora	Cajá	Amora
Aipo	Berinjela	Batata baroa	Caju	Banana
Alcachofra	Bertalha	Batata doce	Carambola	Caqui
Alface	Brócolis	Batata inglesa	Goiaba	Cereja
Almeirão	Beterraba	Cará	Jaca	Cupuaçu
Broto de feijão	Cenoura	Inhame	Kiwi	Damasco
Broto de bambu	Couve	Mandioca	Laranja	Figo
Chicória	Couve de Bruxelas	Mandioquinha	Lima	Framboesa
Cebola	Couve flor	Milho verde	Limão	Graviola
Cebolinha	Chuchu		Maracujá	Maçã
Coentro	Espinafre		Melancia	Mamão
Ervilha	Ervilha		Melão	Manga
Hortelã	Jiló		Morango	Pêra
Manjericão	Maxixe		Pêssego	Uva
Palmito	Mostarda		Tangerina	
Pepino	Nabo			
Pimentão	Repolho			
Rabanete	Quiabo			
Rúcula	Taioba			
Salsa	Vagem			
Tomate				