



PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO ACRE  
Tribunal de Justiça - Gerência de Contratações

## CONTRATO

**CONTRATO Nº 54 /2016 QUE ENTRE SI CELEBRAM O TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO ACRE, E A EMPRESA G. S. EVENTOS LTDA, CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO RESTAURANTE DA SEDE ADMINISTRATIVA.**

**PROC. Nº 0002327-55.2016**

O **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO ACRE**, inscrito no CNPJ/MF nº 04.034.872/0001-21, doravante denominado **CONTRATANTE**, com sede em Rio Branco-AC, no Centro Administrativo, BR 364, Km-02, Rua Tribunal de Justiça, s/n, cidade de Rio Branco/Acre – CEP. 69.920-193, representada neste ato por sua Presidente, Desembargadora **Cezarinete Angelim**, e a empresa **G. S. EVENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ nº CNPJ sob o nº 07.270.962/0001-00, doravante denominada **CONTRATADA**, situada na Rua Silvestre Coelho nº 200 - Ipase - Rio Branco/Ac, representada neste ato pela Senhora **Geny Glauca Monteiro Abrahão**, portador da carteira de identidade RG nº 95729 , inscrito no CPF nº 138.655.872-91, residente e domiciliada à Rua das Flores, Bairro Tropical, resolvem celebrar o presente **CONTRATO**, com o amparo da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 21/06/1993, e suas alterações, demais legislações pertinentes, em decorrência do **Pregão Presencial nº 03/2016**, mediante as cláusulas e condições seguintes:

### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente instrumento tem como objeto **concessão de uso, a título oneroso, do espaço físico destinado ao restaurante existente na Sede Administrativa do Tribunal de Justiça do Estado do Acre, incluindo equipamentos e mobiliário a ele incorporados, para a comercialização de refeições diárias por quilo (almoço), tipo “self-service”, e lanches aos magistrados, servidores e ao público em geral**, de acordo com a proposta da contratada (0058712), os quais são partes integrantes deste contrato, independentemente de transcrição.

### CLÁUSULA SEGUNDA – DA TAXA MENSAL PELO USO DO ESPAÇO

2.1. A Concessionária recolherá aos cofres do Tribunal de Justiça, a título de **TAXA MENSAL PELA**

## **OCUPAÇÃO DO ESPAÇO o valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais).**

2.2. Os custos com consumo de energia elétrica ficarão sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, bem como, a instalação do contador (medidor). Caso não seja possível a instalação do medidor de consumo de energia elétrica independente, o CONCEDENTE fará o levantamento dos equipamentos instalados e consumo médio mensal total, para que a parcela do consumo da CONCESSIONÁRIA seja ressarcida ao CONCEDENTE;

2.3. Os custos com consumo de água ficarão sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, bem como a instalação do hidrômetro (medidor).

2.4. Caso não seja possível a instalação do medidor de consumo de água independente, a CONCESSIONÁRIA, pagará ao CONCEDENTE, a título de ressarcimento pelo consumo de água o valor de três vezes a taxa básica de consumo disponibilizado pelo DEPASA;

2.5. A TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO DO ESPAÇO deverá ser recolhida pela CONCESSIONÁRIA até o 5º dia útil do mês subsequente, na forma de depósito (crédito) em conta do Tribunal de Justiça do Estado do Acre, a ser informada.

2.6. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar mensalmente o comprovante do depósito da TAXA DE OCUPAÇÃO DO ESPAÇO à unidade incumbida da fiscalização.

2.7. Todos os atos inerentes ao presente processo obedecerão às regras concernentes ao Sistema Eletrônico de Informação - SEI do CONCEDENTE.

## **CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA**

3.1. A vigência do Termo de Concessão de Uso será de **12 (doze) meses**, a contar da data da assinatura, prorrogável em conformidade com o art. 57, II, da Lei Federal n. 8.666/93 e suas alterações.

## **CLÁUSULA QUARTA – DOS PROFISSIONAIS**

4.1. Para a CONCESSÃO de uso objeto deste Termo de Referência, a CONCESSIONÁRIA deverá utilizar, **no mínimo**, os seguintes profissionais:

4.1.1. 01 (um) nutricionista;

4.1.2. 01 (um) chefe de cozinha;

4.1.3. 01 (um) auxiliar de cozinha;

4.1.4. 01 (um) balconista.

4.2. O nutricionista, profissional de nível superior, será o responsável técnico da empresa, devendo apresentar registro no Conselho Regional de Nutrição, bem como estar disponível para esclarecer à fiscalização quaisquer dúvidas que porventura surgirem, não sendo obrigada sua presença diária no local de prestação do serviço;

4.3. O nutricionista poderá, a qualquer tempo, sugerir modificações no cardápio, sendo de sua responsabilidade:

4.3.1. Assinar o cardápio;

- 4.3.2. Confeccionar e expor a tabela de valores nutritivos das refeições e lanches;
- 4.3.3. Implantar rotinas para evitar a contaminação dos alimentos;
- 4.3.4. Definir normas para compra e recepção de matérias-primas;
- 4.3.5. Definir como e quem irá executar as funções de higiene e desinfecção das instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos.
- 4.4. Os empregados da CONCESSIONÁRIA deverão, quando em serviço, apresentar-se devidamente asseados, uniformizados, usando redes de proteção nos cabelos e portando crachá de identificação.
- 4.4.1. Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme;
- 4.5. Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão. A empresa deverá acatar a sugestão do Tribunal de Justiça quando este constatar que o número de pessoas estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;
- 4.6. Fornecer à Diretoria Regional do Vale do Acre, antes da assinatura do Contrato de CONCESSÃO, a relação nominal, com a respectiva especialização, da equipe responsável pelos serviços, solicitando, previamente, por escrito, à unidade fiscalizadora do Contrato de CONCESSÃO, qualquer alteração nessa relação, devendo o substituto ter as mesmas qualificações do substituído;
- 4.7. Indicar 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. O preposto ou seu substituto deverá estar presente durante todo o horário de funcionamento do restaurante e lanchonete;
- 4.8. Atender de imediato as solicitações da CONCEDENTE quanto à substituição dos empregados alocados, nos casos em que ficar constatado conduta inadequada por parte destes, ou que coloquem ou possam colocar em risco o patrimônio, vidas ou a imagem institucional ou de terceiros, nos termos deste Contrato;
- 4.9. Substituir o empregado que apresentar sinais de qualquer doença incompatível com a sua função.

## **CLÁUSULA QUINTA – DO CARDÁPIO**

- 5.1. A CONCESSIONÁRIA elaborará os cardápios diários por meio do seu Nutricionista, apresentando-os, semanalmente, à pessoa previamente designada pelo CONCEDENTE, para aprovação prévia e inclusão na intranet do CONCEDENTE.
- 5.2. As refeições diárias deverão contemplar, no mínimo, os seguintes itens que podem ser acrescidos de outros:
- 5.2.1. 03 (três) pratos proteicos, sendo, obrigatoriamente uma opção de carne vermelha, uma opção de carne branca (frango e/ou peixe) e opção de carne suína, devendo oferecer pelo menos dois tipos na forma grelhada ou assada;
- 5.2.2. 01 (uma) opção de proteínas da categoria ovolacto-vegetariana;
- 5.2.3. 06 (seis) opções de saladas entre legumes cozidos e verduras;
- 5.2.4. 03 (três) opções de arroz (sendo um branco, um tipo integral e um acrescido de

condimentos/especiarias);

5.2.5. 02 (dois) tipos de feijão

5.2.6. 03 (três) opções de acompanhamentos;

5.2.7. 01 (uma) opção de massa;

5.2.8. 03 (três) tipos de sobremesas (tortas, bolos, saladas de frutas e etc.)

5.2.9. 03 (três) tipos distintos de sucos de frutas naturais;

5.2.10. Refrigerantes diversos (*light, diet* e etc.);

5.2.11. Água mineral com e sem gás;

5.2.12. Chá e cafezinho;

5.3. Os lanches diários deverão conter, no mínimo, os seguintes itens:

5.3.1. 04 (quatro) tipos de salgado, sendo no mínimo 2 (dois) de forno;

5.3.2. 03 (três) tipos de sanduíches feitos na hora e outros a critério da concessionária;

5.3.3. 02 (duas) opções de sanduíches naturais;

5.3.4. 02 (duas) opções de Tapiocas;

5.3.5. 04 (quatro) tipos de sobremesas (tortas, bolos e doces);

5.3.6. Frutas diversas;

5.3.7. Salada de frutas;

5.3.8. 03 (três) tipos distintos de sucos de frutas naturais;

5.3.9. 03 (três) tipos diversos de vitaminas;

5.3.10. Refrigerantes variados (*light, diet* e etc.);

5.3.11. Cafezinho, café com leite (pingado) e cappuccino;

5.3.12. Chocolate frio/quente

5.4. As opções do cardápio do restaurante e da lanchonete deverão ser servidas na forma de rodízio diário, de maneira que todas as opções existentes nos cardápios, sejam oferecidas ao longo de um período de, no máximo, 30 (trinta) dias.

5.5 A concessionária poderá, mediante prévia anuência da Administração, fornecer novos produtos diferentes daqueles constantes deste Termo, a fim de diversificar os lanches e refeições;

5.6. Os produtos como balas, bombons, doces e demais alimentos industrializados poderão ser comercializados desde que haja autorização prévia da Administração e deverão apresentar preços compatíveis com o praticado no mercado.

## **CLÁUSULA SEXTA– DO PADRÃO DE QUALIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS**

6.1. Gêneros:

ÓLEOS	Deverão ser utilizados óleos de boa qualidade. As sobras de óleos utilizados em frituras não poderão ser reutilizadas.
AZEITES	Os azeites deverão ser de boa qualidade e puros, de oliva.
PÃES	Serão servidos sempre frescos. Os do tipo francês ou d'água não poderão ser servidos com mais de oito horas após a fabricação. Os de forma para sanduíche poderão ser do tipo industrializado, sem casca, branco e integral, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos prescritos pelo fornecedor para consumo.
QUEIJOS	Os queijos serão dos tipos lanche, tilsit ou mozzarella, sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos indicados pelo produtor.
SUCOS	Preparados com frutas frescas, lavadas, maduras e de primeira qualidade. Deverá haver variação constante de sabores, de acordo com as frutas da estação, disponíveis no mercado. Sucos de polpas congeladas serão preparados mediante prévia aceitação do consumidor.
REFRIGERANTES	Será do tipo: gasoso, em garrafa ou em lata, em sabores variados, tais como guaraná, limão, coca, laranja, etc.
CAFÉ	O café deverá ser de qualidade Premium, fornecido em embalagens a vácuo. O consumo deverá ocorrer no prazo prescrito pelo fornecedor. A preparação deverá ser a que dê ao produto servido as melhores características de paladar.
CARNE SUÍNA E BOVINA	As carnes bovinas em entregar são picanha, fraldinha, maminha, alcatra e filé, do tipo extra limpa, isenta ao máximo de gorduras e fornecida preferencialmente fresca. Permitir-se-á uso de carne congelada apenas quando o mercado de abastecimento não apresentar condições para aquisição de carne fresca.
AVES	Tipo de granja, ou caipira, preferencialmente frescas. As aves deverão ser adultas e fornecidas sem pés, cabeças e vísceras.
PEIXES	Os tipos a empregar são tambaqui, surubim, filhote, pirarucu, dourado e outros regionais, todos sem vísceras, espinhas e frescos. Enlatados poderão ser utilizados apenas em pratos compostos, como por exemplo maioneses. Permitir-se-á uso de peixes congelados apenas quando o mercado de abastecimento não apresentar condições para aquisição de peixe fresco e/ou de água salgada.
LINGUIÇAS	Deverão ser fornecidas as do tipo "puro", isto é, fabricadas unicamente de carne de frango, bovina e suína.
PRESUNTOS	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos frios e em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Não será admitido a utilização de apresuntado.

ÁGUA	A água utilizada para o preparo de alimentos, sucos e vitaminas deverá ser mineral. A do tipo engarrafada, gaseificada e natural, será disponibilizada em copos hermeticamente lacrados e em garrafas plásticas de 500 ou 350ml.
------	--

## CLÁUSULA SÉTIMA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

7.1. A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 5 (cinco) dias corridos para iniciar a execução dos trabalhos, a contar da assinatura do contrato;

7.2. O ambiente do restaurante deverá funcionar diariamente, de segunda a sexta-feira, das 08h às 18h, exceto nos dias em que não houver expediente;

7.3. O horário de almoço será das 11h às 14h, diariamente, devendo a CONCESSIONÁRIA, durante o restante do dia, disponibilizar os lanches previstos no cardápio;

7.4. O horário de funcionamento do restaurante/lanchonete poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo CONCEDENTE, desde que, previamente informado à CONCESSIONÁRIA;

7.5. As refeições e lanches deverão ser servidos em pratos de louça, com talheres de aço inoxidável, devidamente higienizados;

7.6. A CONCESSIONÁRIA poderá, a seu critério, optar pelo preparo das refeições e lanches na cozinha do restaurante ou em local próprio, desde que condizente com os padrões de higiene e limpeza exigidos pela legislação em vigor, assim como equipado com o aparelhamento mínimo exigido, situação que será comprovada através de visitas periódicas realizadas pelo Gestor do contrato às dependências do refeitório ou outro local qualquer onde as refeições sejam preparadas;

7.7. Somente será permitida a utilização das instalações do restaurante para preparo de refeições e lanches a ser comercializado dentro do restaurante, salvo autorização expressa do CONCEDENTE;

7.8. O pagamento das refeições e lanches será de inteira responsabilidade dos usuários, que poderão efetuá-lo por meio de dinheiro, cartão de débito e/ou crédito;

7.9. É vedada a comercialização de bebidas alcoólicas nas dependências do Tribunal de Justiça do Estado do Acre;

**7.10. O preço máximo aceitável nessa licitação para o quilo da refeição é o valor de referência (Anexo I deste Termo) após a aplicação do desconto ofertado.**

7.11. O preço do quilo da refeição “*self-service*” poderá ser corrigido, através de revisão anual, a contar da assinatura do contrato, levando-se em conta a variação do preço de mercado, devidamente justificado, em conformidade com a legislação vigente;

7.11.1. Em caráter excepcional, a revisão determinada neste item poderá ocorrer antecipadamente, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico- financeiro inicial do contrato;

**7.12. Os preços das refeições e dos produtos vendidos na lanchonete não constituirão critério de julgamento das propostas.**

7.13. Os preços do quilo, dos lanches, sucos, refrigerantes e bebidas em geral deverão ser mantidos em local visível na entrada do restaurante e cobrados nos valores máximos constantes da Planilha do ANEXO I, após a aplicação do desconto ofertado;

7.14. Os serviços de limpeza e higienização do espaço físico destinado ao restaurante serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, nos quais se incluem a limpeza e conservação do espaço destinado ao refeitório, móveis, instalações, máquinas e utensílios, lavagem geral e desinfecção;

7.15. O lixo e os dejetos deverão ser acondicionados em sacos plásticos fechados, em local separado da cozinha ou da despensa, devendo ser posteriormente transportado para as áreas onde exista coleta pública;

7.16. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar, ainda, o abastecimento de gás GLP necessário à realização de suas atividades, a ser instalado na central de gás que funciona em anexo ao restaurante, sendo expressamente vedada a instalação de botijões de gás, de qualquer capacidade ou material, dentro do edifício do restaurante.

## CLÁUSULA OITAVA – DOS MÓVEIS E EQUIPAMENTOS

8.1. Para a exploração comercial, a empresa deverá disponibilizar os equipamentos mínimos para o funcionamento da lanchonete, que podem ser verificados na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
1.	FREEZER VERTICAL EM AÇO INOX	Und.	1
2.	FREEZER VERTICAL 2 PORTAS EM AÇO INOX	Und.	1
3.	REFRIGERADOR HORIZONTAL COM CABINE ACOPLADA, 3 PORTAS	Und.	1
4.	FOGÃO 6 BOCAS, A GÁS DE ENCOSTO	Und.	1
5.	FRITADEIRA ELÉTRICA	Und.	1
6.	CHAR BROILLER À GÁS	Und.	1
7.	CHAPA LISA À GÁS	Und.	1
8.	FORNO COMBINADO À GÁS	Und.	1
9.	LAVADORA DE LOUÇAS	Und.	1

## CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE

9.1. O preço inicialmente contratado da locação do espaço será reajustado anualmente, a contar do início da vigência do termo de concessão de uso, de acordo com a variação, aplicando-se, para tanto, o Índice de Preços ao Consumidor da Fundação IPC, calculado pelo Instituto de Pesquisas Econômicas – FIPE, salvo dispositivo legal que de outro modo discipline a matéria ou no caso de desequilíbrio econômico-financeiro na relação contratual, devidamente comprovado e acatado pelo CONCEDENTE.

## CLÁUSULA DÉCIMA – DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO

10.1. O CONCEDENTE poderá realizar, periodicamente, pesquisa de satisfação com o objetivo de avaliar a qualidade do serviço prestado pela CONCESSIONÁRIA, onde cada item será avaliado como ótimo, bom, regular, ruim e péssimo;

10.2. A pesquisa de satisfação deverá entrevistar apenas os Magistrados e Servidores que utilizem os serviços do Restaurante;

10.3. A pesquisa de satisfação deverá avaliar os seguintes aspectos:

10.3.1. Qualidade das refeições;

10.3.2. Qualidade dos lanches;

10.3.3. Qualidade das frutas;

10.3.4. Qualidade dos sucos;

10.3.5. Variedade do cardápio;

10.3.6. Presteza no atendimento;

10.3.7. Limpeza do ambiente;

10.3.8. Preço, em relação à qualidade dos produtos e serviços oferecidos;

10.3.9. Nível geral de satisfação;

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

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

10.6. Sempre que o resultado de uma pesquisa de satisfação for insatisfatório, a Administração deverá:

10.6.1. Indicar à empresa CONCESSIONÁRIA os itens insatisfatórios;

10.6.2. Solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

10.7. O período entre duas avaliações não poderá ser inferior a 02 (dois) meses.

10.8. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

10.8.1. Em até 02 (dois) itens, será encaminhada comunicação formal à Concessionária a fim de obter a imediata resolução dos problemas apresentados;

10.8.2. De 03 (três) a 06 (seis) itens, a administração aplicará advertência à Concessionária;

10.8.3. De 07 (sete) a 10 (dez) itens, a administração poderá aplicar multa de 5% (cinco por cento) sobre o



valor anual do contrato.

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

10.9.1. A administração aplicará advertência à CONCESSIONÁRIA;

10.9.2. Se o resultado negativo contemplar até 05 (cinco) itens, a Administração poderá aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor anual do contrato;

10.9.3. Caso a insatisfação atinja mais que 05 (cinco) itens, a Administração poderá, cumulativamente com a multa do subitem anterior, promover a rescisão unilateral do contrato.

10.10. Após a aplicação de 02 (duas) advertências em um período inferior a 12 (doze) meses, a Administração aplicará multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor anual do contrato, podendo rescindi-lo unilateralmente

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

11.1 A Concessionária deverá, mensalmente, recolher aos cofres do Tribunal de Justiça a TAXA MENSAL PELA OCUPAÇÃO DO ESPAÇO, composta pelo valor da locação do espaço e o valor referente ao consumo de energia e água/esgoto caso haja incidência da hipótese dos subitens 2.3 e 2.5;

11.2 Os alimentos deverão ser transportados, acondicionados e expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições a agentes contaminadores e infecciosos.

11.3 O transporte dos alimentos, caso preciso, deverá ser efetuado em caixas hermeticamente fechadas que mantenham a temperatura e suas características;

11.4 A Concessionária deverá arcar com os custos de análise microbiológicas, em amostras coletadas pelo Fiscal do Contrato no restaurante/lanchonete, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto fornecido;

11.5 Os alimentos deverão permanecer cobertos todo o tempo evitando sua contaminação pelo ar.

11.6 As refeições somente poderão permanecer sem as tampas metálicas das mesas de servir do self-service nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento.

11.7 Os empregados da Concessionária, quando em serviço, deverão manter-se sempre asseados, de cabelos e unhas aparadas e barba raspadas, uniformizados e portando crachá de identificação;

11.8 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto em casos expressamente autorizados pelo Concedente;

11.9 Informar ao Fiscal do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços;

11.10 A Concessionária deverá ressarcir os eventuais prejuízos causados ao Tribunal de Justiça e/ou terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas por seus empregados, na execução dos serviços;

11.11 A Concessionária deverá adotar os critérios de segurança da legislação vigente, tanto para seus empregados, quanto para a execução dos serviços;

11.12 A Concessionária deverá fornecer, sempre que solicitado, os documentos que comprovem todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

11.13 A Concessionária deverá fornecer até o décimo dia corrido após a assinatura do contrato, a lista de seus empregados e respectivos contratos de trabalho (carteira de trabalho), bem como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados ou a admissão de novo empregado.

1. Entenda-se por empregado da Concessionária todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste Termo de Referência;

11.14 A Concessionária é responsável por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos, no desempenho dos serviços objeto do Contrato, ficando, ainda, o Concedente isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;

1. Licença junto a Autoridade Sanitária e Ambiental competente.

11.15 A concessionária se obrigará a contratar, no prazo de 15 dias após a assinatura do contrato de concessão, seguro contra incêndios, inundações ou qualquer outro sinistro relativo à unidade objeto dessa concessão, devendo o Tribunal de Justiça do Estado do Acre figurar como beneficiário da apólice;

11.16 A concessionária se obriga a apresentar Acervo Técnico referente ao profissional Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição-CRN da sede da licitante, com experiência: no desenvolvimento de atividades de assistência alimentar, na elaboração dos cardápios diários abrangendo requisição, produção e distribuição, acompanhamento do preparo de refeição, controle do acondicionamento de alimentos, dentre outras de responsabilidade exclusiva com acompanhamento ininterrupto dos serviços diários nutricionais;

11.16.1 A comprovação do vínculo empregatício com o profissional de que trata o subitem anterior se dará por meio de documento que comprove a relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

11.17 A concessionária deverá apresentar certidão de registro no Conselho Regional de Nutrição a que estiver vinculada, bem como alvará sanitário municipal ou estadual do local onde serão preparados os alimentos.

11.18 Responsabilizar-se pelo bom estado das instalações cedidas, incluindo pintura, pisos, revestimentos, vidros, manutenção e reparo das instalações elétricas (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura, esgotos, grelhas e tubulações de escoamento de água; e por equipamentos e móveis cedidos, realizando diariamente a sua higienização, limpeza e conservação; observando periodicamente a revisão geral dos bens cedidos pela Administração;

11.19 No caso específico da central de ar disponibilizada para o restaurante, os serviços de manutenção serão custeados pelo Concedente;

11.20 A substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade do Concedente somente poderá ser efetuada mediante autorização expressa do Fiscal do Contrato e acompanhada do responsável pelo controle patrimonial dos bens do Tribunal de Justiça do Acre;

11.21 Findo o contrato, a Concessionária deverá devolver as instalações e equipamentos em boas condições de funcionamento, substituindo ou indenizando a Administração, pelo valor de mercado, os equipamentos que não forem entregues ou os que se tornarem inutilizáveis. Em caso de rescisão antecipada, a devolução deverá ocorrer no prazo de 03(três) dias, sem prejuízo de outras penalidades

previstas e independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial;

11.22 A Concessionária, no término ou rescisão do contrato, deverá deixar os materiais/utensílios, equipamentos, instalações e áreas físicas (refeitório, cozinha, depósitos, banheiros e vestiários), obrigatoriamente limpos, organizados e em perfeito estado, conforme o termo de vistoria de entrega e responsabilidade;

11.23 A entrada de todo e qualquer bem e/ou equipamento de propriedade da Concessionária nas instalações do restaurante deverá ser comunicada por escrito ao Fiscal do Contrato;

11.24 A Concessionária deverá identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Concedente;

11.25 Qualquer alteração na estrutura física da área do restaurante somente poderá se realizar com autorização prévia do Concedente;

1. Nesse caso, as benfeitorias, se de interesse do Tribunal de Justiça, serão incorporadas, sem nenhum ônus, ao patrimônio do Concedente.

11.26 Comunicar imediatamente ao Fiscal do Contrato sobre a fiscalização procedida por órgãos competentes para apurar o cumprimento de normas; facilitar suas atuações e, ao final, cientificar ao Concedente do resultado das inspeções;

11.27 Arcar com o pagamento de multas aplicadas por órgão de fiscalização, relacionadas à sua existência e funcionamento.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

12.1. Disponibilizar para a CONCESSIONÁRIA, em até 05 (cinco) dias úteis a contar da assinatura do contrato, as instalações do restaurante;

12.2. Designar servidor para exercer a função de gestor e/ou fiscal do contrato;

12.3. Vistoriar periodicamente as instalações do restaurante, com vistas a acompanhar a execução dos serviços contratados, bem como o cuidado no uso dos móveis e equipamentos disponibilizados à CONCESSIONÁRIA;

12.4. Observar para que, durante a vigência do presente contrato sejam mantidas, pela CONCESSIONÁRIA, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, assim como a sua compatibilidade com as obrigações assumidas;

12.5. Acompanhar e fiscalizar a perfeita execução deste contrato, através de servidor designado para este fim;

12.6. Solicitar alterações no cardápio proposto visando a melhor prestação dos serviços;

12.7. Aplicar as penalidades administrativas estabelecidas neste instrumento, nos casos de descumprimentos contratuais por parte da futura Concessionária.

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO**

13.1. A titular da Diretoria Regional do Vale do Alto Acre será a responsável pela gestão e fiscalização do

Contrato, procedendo ao registro das ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento, tendo por parâmetro os resultados previstos nos instrumentos convocatório e contratual.

13.2. Cabe ao CONCEDENTE atender prontamente e dentro do prazo estipulado quaisquer exigências do Fiscal ou do substituto, inerentes ao objeto do Contrato, sem que disso decorra qualquer ônus extra para a CONCESSIONÁRIA, não implicando essa atividade de acompanhamento e fiscalização qualquer exclusão ou redução da responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que é total e irrestrita com relação aos serviços contratados, inclusive perante terceiros, respondendo a mesma por qualquer falta, falha, problema, irregularidade ou desconformidade observada na execução do Contrato.

13.3. A atividade de fiscalização não resultará, tampouco, e em nenhuma hipótese, em corresponsabilidade do CONCEDENTE ou de seus agentes, prepostos e/ou assistentes.

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO**

14.1. Este contrato pode ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei nº 8.666/93, desde que haja interesse do contratante, com a apresentação das devidas justificativas

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS PENALIDADES**

15.1. No descumprimento das obrigações pactuadas a CONCESSIONÁRIA, estará sujeita as seguintes penalidades:

15.1.1. Advertência;

15.1.2. Multa de 2% (dois por cento) sobre o total a ser pago, além de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês e correção monetária;

15.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

15.1.4. Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a Administração.

15.2. A sanção estabelecida no subitem 15.1, poderá ser aplicada concomitantemente com as penalidades previstas nos subitens “15.1”, “15.3” e “15.4”, facultada a defesa prévia ao interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

15.3. As multas deverão ser recolhidas dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da correspondente notificação ou descontadas do pagamento ou da garantia do contrato ou ainda, quando for o caso cobrado judicialmente.

15.4. A aplicação de multa não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas em lei.

15.5. Da aplicação das penalidades previstas, caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis a partir da data da intimação.

15.6. O recurso será dirigido à Autoridade superior, por intermédio do Fiscal do contrato, podendo este rever a sua decisão em 05 (cinco) dias úteis, ou, no mesmo prazo, encaminhá-lo, devidamente informado, Neste caso, a decisão será proferida dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do

recurso, sobre pena de responsabilidade.

15.7. Da aplicação da penalidade de declaração de inidoneidade, caberá pedido de reconsideração, apresentado a autoridade que aplicou a penalidade, no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da data da intimação do ato.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA RESCISÃO**

16.1. A inexecução total ou parcial deste contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93.

16.2. A rescisão deste contrato pode ser:

16.2.1. determinada por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, notificando-se a CONTRATADA com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, exceto quanto ao inciso XVII;

16.2.2. amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para o CONTRATANTE;

16.2.3. judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

16.3. A rescisão administrativa ou amigável deve ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

16.4. Os casos de rescisão contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DOS CASOS OMISSOS**

17.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, e demais normas 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.

### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PUBLICAÇÃO**

18.1. O contratante providenciará a publicação resumida do presente Instrumento e, se for o caso, de seus aditamentos até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, na forma do parágrafo único do art. 61, da Lei nº 8.666/93.

### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO**

19.1. Fica eleito o foro da Comarca de Rio Branco para solucionar questões resultantes da aplicação deste Instrumento, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, estando as partes assim acordadas, lavrou-se o presente Termo em três vias de igual teor e forma, a fim de que produza os efeitos jurídicos legais.

**ANEXO I - DOS PREÇOS MÁXIMOS PERMITIDOS**

<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNID</b>	<b>VALOR MÁXIMO ADMITIDO PARA A TARIFA PÚBLICA AO PÚBLICO PRECÍPUO</b>
<b>ALIMENTOS</b>			
1	Pão francês com manteiga	Unid	
2	Pão francês com manteiga e ovo frito	Unid	
3	Torrada - pão de forma duas fatias	Unid	
4	Torrada - pão integral duas fatias	Unid	
5	Sanduíche queijo quente - pão de fôrma duas fatias	Unid	
6	Sanduíche queijo quente - pão integral duas fatias	Unid	
7	Sanduíche presunto quente - pão de forma duas fatias	Unid	
8	Sanduíche misto (presunto e queijo) quente - pão de fôrma duas fatias	Unid	
9	Sanduíche hambúrguer simples - (pão de hambúrguer)	Unid	
10	Sanduíche cheeseburger (com queijo) - (pão de hambúrguer)	Unid	
11	Sanduíche eggburger (com queijo e ovo) - (pão de hambúrguer)	Unid	
12	Sanduíche natural	Unid	
13	Fatia de Bolo	Unid	
14	Fatia de Torta	Unid	
15	Salgado de forno	Unid	

16	Salgado frito	Unid	
17	Charuto (couve, arroz e carne moída)	Unid	
18	Panqueca de frango ou carne moída	Unid	
19	Tapioca	Unid	
20	Salada de frutas	Unid	
21	Mingau de banana	Unid	
22	Açaí cremoso com banana e cereais (pequeno 200ml)	Unid	
23	Açaí cremoso com banana e cereais (grande 400ml)	Unid	
<b>ALMOÇO</b>			
24	Refeição tipo self-service	Kg	
<b>BEBIDAS</b>			
25	Suco de laranja natural (grande 400 ml)	Unid	
26	Suco de laranja natural (pequeno 250 ml)	Unid	
27	Suco de limão natural (grande 400 ml)	Unid	
28	Suco de limão natural (pequeno 250 ml)	Unid	
29	Suco da polpa de Açaí (grande 400 ml)	Unid	
30	Suco da polpa de Açaí (pequeno 250 ml)	Unid	
31	Suco da polpa de Abacaxi (grande 400 ml)	Unid	
32	Suco da polpa de Abacaxi (pequeno 250 ml)	Unid	

33	Suco da polpa de Acerola (grande 400 ml)	Unid	
34	Suco da polpa de Acerola (pequeno 250 ml)	Unid	
35	Suco da polpa de Cajá (grande 400 ml)	Unid	
36	Suco da polpa de Cajá (pequeno 250 ml)	Unid	
37	Suco da polpa de Goiaba (grande 400 ml)	Unid	
38	Suco da polpa de Goiaba (pequeno 250 ml)	Unid	
39	Suco da polpa de Graviola (grande 400 ml)	Unid	
40	Suco da polpa de Graviola (pequeno 250 ml)	Unid	
41	Suco da polpa de Cupuaçu (grande 400 ml)	Unid	
42	Suco da polpa de Cupuaçu (pequeno 250 ml)	Unid	
43	Suco da polpa de Morango (grande 400 ml)	Unid	
44	Suco da polpa de Morango (pequeno 250 ml)	Unid	
45	Suco da polpa de Uva (grande 400 ml)	Unid	
46	Suco da polpa de Uva (pequeno 250 ml)	Unid	
47	Suco Verde (grande 400 ml)	Unid	
48	Suco Verde (pequeno 250 ml)	Unid	
49	Suco em lata	Unid	
50	Refrigerante em lata	Unid	



Rio Branco-AC, 15 de setembro de 2016.



Documento assinado eletronicamente por **GENY GLAUCIA MONTEIRO ABRAHÃO**, Usuário **Externo**, em 27/10/2016, às 11:01, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Desembargadora Maria CEZARINETE de S. Augusto ANGELIM**, **Presidente**, em 04/11/2016, às 10:01, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.tjac.jus.br/verifica> informando o código verificador **0109815** e o código CRC **7B31FD98**.