



## TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DE MATO GROSSO

CONTRATO N.º 01/2019

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE CONCESSÃO ONEROSA DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTE/LANCHONETE, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DE MATO GROSSO E A EMPRESA VL HONÓRIO DA SILVA – ME. PAE N.º 136/2018.**

**CONCEDENTE:** UNIÃO, por intermédio do **Tribunal Regional Eleitoral de Mato Grosso**, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 05.901.308/0001-21, com sede em Cuiabá/MT, na Av. Historiador Rubens de Mendonça n.º 4.750, Centro Político Administrativo, Setor "E", CEP: 78.049-941, em Cuiabá/MT, doravante designado, representado neste ato por seu Diretor-Geral, **Nilson Fernando Gomes Bezerra**, brasileiro, funcionário público, portador do RG n.º 0677546-2 - SSP-MT e do CPF n.º 550.306.291-49, conforme dispõe a Portaria da Presidência nº 117/2018, art. 3º, Inciso II, alínea "e", e o Regimento Interno de sua Secretaria.

**CONCESSIONÁRIA:** VL Honório da Silva - ME, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 19.049.058/0003-10, sediada na Av. Rui Barbosa, n.º 2576-A, Centro, Rondonópolis/MT, fone: (66) 3022-1789, 3421-0414 e (66) 9605-8386, doravante designada CONCESSIONÁRIA, neste ato representada por **Vera Lúcia Honório da Silva**, portador da Carteira de Identidade n.º 825390 – SSP/MT, e CPF n.º 513.329.571-53, e-mail: [vlhonoriodasilva@bol.com.br](mailto:vlhonoriodasilva@bol.com.br).

As partes **CONTRATANTES**, tendo entre si justo e avençado, resolvem celebrar o presente CONTRATO DE CONCESSÃO ONEROSA de uso de espaço público, referente a área destinada à exploração do espaço cozinha do restaurante/lanchonete, com fundamento na Lei n.º 8.666/1993, de 21 de junho de 1993, da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, do, do Decreto n.º 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa SLTI/MPOG n.º 2, de 30 de abril de 2008 e suas alterações, e demais ordenamentos pertinentes, de acordo com Edital do Pregão n.º **59/2018**, que consta no Processo Administrativo n.º **136/2018**, mediante as seguintes cláusulas e condições:

### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

**1.1** O presente instrumento tem por objeto a Concessão onerosa de uso de área construída total 46,09 m<sup>2</sup> (quarenta e seis inteiros e nove centésimos metros quadrados) referentes a área destinada à exploração do espaço cozinha do restaurante/lanchonete, na sede do Tribunal Regional do Estado

29

de Mato Grosso - TRE/MT, localizada na Av. Historiador Rubens de Mendonça, nº 4.750, Centro Político e Administrativo – Setor "E", em Cuiabá-MT, conforme planta baixa especificações do local no Anexo A, para exploração dos serviços de lanchonete e de restaurante, com fornecimento de refeições tipo 'self-service', por empresa especializada no ramo, conforme detalhamento constante no anexo **Termo de Referência**:

- a) Do armazenamento da matéria-prima;
- b) Das exigências quanto ao preparo dos alimentos;
- c) Do transporte, acondicionamento e distribuição das refeições;
- d) Do

**1.2** Faz parte integrante deste Contrato:

- a) Anexo I: Termo de Referência;
- b) Anexo I – A: Planta Baixa do Espaço Cedido;
- c) Anexo I – B: Indicadores Básicos do Cardápio do Restaurante "self-service".

## **CLÁUSULA SEGUNDA – DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO**

### **2.1. Os serviços serão prestados nos seguintes horários:**

- 2.1.1. O horário de acesso pelos funcionários da Concessionária às dependências cedidas para o Restaurante será a partir das 7h até o fim do expediente.
- 2.1.2. O horário de atendimento ao público: Restaurante (almoço) será estabelecido de pelo menos das 11h (onze horas) às 14h30 (catorze horas e trinta minutos), no período de segunda à sexta-feira, exceto aos feriados e pontos facultativos, sendo facultado o funcionamento nos plantões.
- 2.1.3. A lanchonete funcionará durante todo o horário de expediente do TRE/MT
- 2.1.4. O horário de atendimento ao público poderá iniciar até 1 (uma) hora antes do início do expediente e encerrar em até 1 (uma) hora depois do final do expediente.
- 2.1.5. A critério da Administração do Tribunal, o horário de atendimento ao público poderá ser alterado, a fim de atender a casos excepcionais, com comunicação prévia e escrita e em observância à viabilidade econômica junto à Concessionária.

## **CLÁUSULA TERCEIRA – DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

- 3.1. O fornecimento de refeições pelo Restaurante deverá ocorrer pelo sistema "self-service", tipo comida por quilo.
- 3.2. É permitido também à Concessionária a disponibilização de pratos prontos, "a la carte", sem prejuízo do fornecimento descrito no item anterior.
- 3.3. Quanto ao Menu do almoço - os itens alimentícios básicos para a composição de um cardápio variado estão descritos no Anexo I-B, Item 1, do Termo de Referência; estes deverão ser disponibilizados semanalmente,

sendo que o cardápio deverá ser mantido pelo restaurante "self-service", com a mesma qualidade inicial, até às 14h30.

**3.4.** Quanto às sobremesas, consideradas: doces, frutas, salada de frutas, sorvetes de massa ou picolés, iogurtes, bombons, chocolates, dentre outras, estas serão disponibilizadas diariamente e tarifadas por unidade, observando-se, sempre, os prazos de validade indicados pelo fornecedor.

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

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

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

**3.8.** Qualidade dos gêneros alimentícios utilizados pelo Restaurante:

3.8.1. Quanto aos azeites - estes deverão ser 100% azeite de oliva extra virgem com acidez até 0,5% e sem qualquer mistura de outros óleos, tais como: óleo de soja.

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

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

3.8.4. Todas as carnes deverão ser provenientes de fornecedor idôneo, fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - SIF/MAPA, observando-se o prazo de validade e deverão ser de boa qualidade, completamente limpas e frescas, ou seja, isentas de gorduras, nervos, cartilagem, peles, ossos e espinhas e com procedência de origem, tais como:

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

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

**3.9.** As panelas e os utensílios de cozinha utilizados na preparação das refeições deverão evitar a contaminação dos alimentos com alumínio e outras substâncias nocivas à saúde dos comensais.

## CLÁUSULA QUARTA – DAS DEPENDÊNCIAS, INSTALAÇÕES E DOS BENS DE PROPRIEDADE DA CONCEDENTE

- 4.1.** A Concessionária receberá, para exploração dos serviços, as áreas especificadas no Objeto e constante do Anexo I-A, além de móveis (mesas e cadeiras para o salão de refeição) em bom estado de conservação, os quais constarão de Termo de Responsabilidade.
- 4.2.** Os bens serão disponibilizados à empresa, com a obrigatoriedade da devolução, após o término do prazo de vigência contratual, nas mesmas condições e quantidades, comprovadas por meio de revisão a ser realizada pela Seção de Patrimônio/CMP.
- 4.3.** A Concessionária responderá pela instalação física; pinturas; pisos, vidros, manutenção e reparo das dependências e instalações elétricas (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura, esgotos, grelhas e tubulações de escoamento de água e do mobiliário da cozinha, realizando, diariamente, a sua higienização, limpeza e conservação.
- 4.4.** A limpeza do ambiente de refeições (incluindo mesas e cadeiras) durante o horário das refeições será de responsabilidade da Concessionária.
- 4.5.** A substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade da Concedente somente poderá ser efetuada mediante ciência expressa da Comissão de Fiscalização do Contrato e autorizada/acompanhada pela Seção de Patrimônio/CMP.
- 4.6.** A avaria nos mobiliários e equipamentos cedidos deverá ser comunicada à Seção de Patrimônio/CMP, no prazo de até 24 horas pela Concessionária, para o devido reparo.
- 4.7.** Os serviços de manutenção dos móveis e equipamentos cedidos serão de responsabilidade e a expensas do Concedente.
- 4.8.** A Concessionária se compromete a devolver no final do período contratual as instalações e os mobiliários em boas condições de funcionamento; substituir por outro novo ou indenizar à Concedente o valor correspondente aos móveis que não forem entregues ou aos que se tornarem inutilizáveis e, em caso de rescisão antecipada, no prazo de 05 (cinco) dias, sem prejuízo de outras penalidades previstas e independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.
- 4.9.** A Concessionária deverá complementar todo o equipamento e mobiliário necessário, inclusive os armários da cozinha, para o correto atendimento e execução do objeto licitado.

## CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 5.1.** O presente Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, com início em 04 de janeiro de 2019 e encerramento em 03 de janeiro de 2020, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, se presentes e demonstradas, à época, o interesse público e as condições favoráveis para tanto.



**5.2.** A prorrogação será sempre precedida da realização de pesquisas de preços de mercado ou de preços contratados por outros órgãos e entidades da Administração Pública, e condicionada aos seguintes requisitos:

- a) Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- b) A Administração mantenha interesse na realização do serviço;
- c) O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração (Lei nº 8.666/93, art. 57, II); e
- d) A CONCESSIONÁRIA manifeste expressamente interesse na prorrogação.

**5.3.** Anualmente, será verificada a vantajosidade da contratação. Caso a Administração obtenha preços e condições mais vantajosas, poderá, a seu critério, rescindir unilateralmente o contrato.

**5.4.** Nas prorrogações pactuadas, o aditivo deve assegurar, expressamente, os reajustes previstos contratualmente, que tramitam ou venham a tramitar junto ao órgão CONCEDENTE e ainda pendentes de decisão, evitando-se a preclusão do direito.

**5.5.** A CONCESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

**5.6.** O período de vigência de 60 (sessenta) acima descrito poderá ser prorrogado, em caráter excepcional, mediante justificativa e autorização da Administração Superior, por mais 12 (doze) meses.

**5.7.** No caso de não interesse na renovação do contrato pela CONCESSIONÁRIA, esta deverá apresentar comunicação por escrito a este Tribunal com antecedência mínima de 180 (cento e oitenta) dias da data do término do contrato, sob pena de responsabilização.

#### **CLÁUSULA SEXTA - DO PREÇO DO KILO DA REFEIÇÃO E DO REAJUSTE**

**6.1.** A CONCESSIONÁRIA poderá cobrar dos usuários do restaurante o valor unitário máximo do quilo da refeição a importância correspondente a R\$ 31,93 (trinta e um reais e noventa e três centavos).

**6.2.** O CONCEDENTE não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários.

**6.3.** Afixar em local visível, a tabela de preços dos lanches e demais produtos.

**6.4.** Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

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

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

**6.7.** A CONCESSIONÁRIA deverá adotar a seguinte conduta, em relação aos preços e forma de pagamento por parte dos usuários do Restaurante e Lanchonete:

6.7.1. Manter afixados em local visível o preço da comida por kilo, junto ao cardápio semanal do restaurante; assim como a tabela de preços de todos os itens encontrados na lanchonete. O preço ofertado deverá levar em conta a composição mínima definida no Anexo I-B.

6.7.2. Para os itens servidos na lanchonete serão cobrados os valores indicados em tabela apresentada pela Concessionária, respeitados sempre os preços de mercado.

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

### **CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE DO KG/REFEIÇÃO**

**7.1.** Os valores apresentados na Planilha de Formação de Custos poderão ser reajustados anualmente, após implementada a solicitação pela CONCESSIONÁRIA e análise favorável da Administração, levando-se em consideração as variações do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo) divulgado pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística).

**7.2.** O primeiro reajuste, assim como as seguintes, para a presente contratação somente será implementado após o decurso do prazo de 12 (doze) meses contados da data da proposta ou do último reajuste, na forma da legislação.

**7.3.** A revisão, buscando o reequilíbrio inicial do contrato, poderá ser intentada a qualquer tempo, dependendo sua concessão do atendimento dos respectivos pressupostos legais, sendo certo que entre

estes não se inclui a normal variação de preços em razão da sazonalidade de determinado produto.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTE E DO PAGAMENTO DA TAXA MENSAL E DOS VALORES REEMBOLSÁVEIS**

**8.1.** Será encaminhada à CONCESSIONARIA a Guia de Recolhimento da União – GRU, emitida pela Coordenadoria Orçamentária e Financeira – COF, para pagamento mensal da taxa de ocupação do espaço cedido, acrescido do valor relativo ao reembolso da cota parte das faturas mensais de água/esgoto e de energia elétrica, até o prazo que for indicado na respectiva GRU.

**8.2.** O valor inicial da taxa mensal de ocupação do espaço físico da cozinha é de **R\$ 380,74** (trezentos e oitenta reais e setenta e quatro centavos), reajustável a cada período de 12 meses, tendo por base o IPCA (índice nacional de preços ao consumidor amplo).

**8.3.** A Concessionária reembolsará ao Concedente o montante relativo ao fornecimento de energia elétrica fixado mensalmente em R\$ 488,18 (quatrocentos e oitenta e oito reais e dezoito centavos), o valor relativo ao consumo de água no montante fixado de R\$ 80,90 (oitenta reais e noventa centavos) e taxa mensal de esgoto no valor fixado de R\$ 72,81 (setenta e dois reais e oitenta e um centavos).

**8.4.** Os valores mensais acima mencionados serão igualmente corrigidos a cada período de 12 meses, tendo por base o IPCA (índice nacional de preços ao consumidor amplo).

**8.5.** O Concedente fornecerá um ramal telefônico destinado exclusivamente a ligações internas. Para ligações externas, a Concessionária deverá providenciar a instalação de uma linha telefônica por sua conta.

#### **CLÁUSULA NONA – DO PRAZO PARA INÍCIO DAS ATIVIDADES**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO DA REFEIÇÃO**

**10.1.** Manter afixados em local visível o preço da refeição por quilo, junto ao cardápio semanal do restaurante; assim como a tabela de preços de todos os demais itens encontrados no restaurante. O preço oferecido deverá levar em conta a composição mínima definida no Anexo I-B.

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

39 22

## CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE

11.1. Para o fiel cumprimento deste Contrato, o CONCEDENTE se compromete a:

11.1.1. Promover o acompanhamento e a fiscalização dos serviços contratados, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando, em registro próprio, as falhas detectadas e comunicando à CONCESSIONÁRIA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da mesma;

11.1.2. Propiciar à CONCESSIONÁRIA as facilidades necessárias, a fim de que possa desempenhar normalmente os serviços contratados;

11.1.3. Não exigir dos empregados da CONCESSIONÁRIA serviços estranhos às atividades específicas, sob pena de arcar com as consequências que advirem a si, à CONCESSIONÁRIA e a terceiros;

11.1.4. Fornecer à CONCESSIONÁRIA todas as informações relacionadas com o objeto deste Edital;

11.1.5. Notificar, por escrito, inclusive por meio de mensagem eletrônica, à CONCESSIONÁRIA toda e qualquer irregularidade constatada na execução dos serviços.

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

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

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

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

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

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

11.1.12. Disponibilizar ramal telefônico para as ligações internas.

11.1.13. Comunicar, mediante simples ofício e com a antecedência necessária, a alteração dos horários de funcionamento do restaurante.

- 11.1.14. Proporcionar as condições necessárias para que a Concessionária possa cumprir o objeto deste Termo de Referência.
- 11.1.15. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo preposto da Concessionária;
- 11.1.16. Tornar disponíveis as instalações necessárias ao cumprimento dos serviços, respeitadas as suas normas de segurança interna.
- 11.1.17. Relacionar as dependências e as instalações colocadas à disposição da Concessionária durante a vigência do Contrato, com a indicação do estado de conservação das mesmas.
- 11.1.18. Comunicar à Concessionária, de imediato, qualquer irregularidade verificada na prestação dos serviços, determinando a imediata adoção das providências necessárias à sua regularização.
- 11.1.19. Acompanhar e fiscalizar, rigorosamente, o cumprimento do objeto do Termo de Referência, designando o número de servidores que entender necessário para esta finalidade.
- 11.1.20. Examinar, periodicamente, a quantidade e a qualidade dos pratos preparados, determinando à Concessionária imediata regularização de qualquer anormalidade verificada.
- 11.1.21. Realizar inspeções periódicas na cozinha do restaurante, a fim de verificar a higiene, a forma de manuseio e o preparo dos alimentos, o asseio dos profissionais, a organização e a limpeza das instalações, determinando, imediatamente, a adoção das medidas necessárias à regularização das faltas observadas.
- 11.1.22. Acompanhar as manutenções: preventiva e corretiva dos equipamentos concedidos, indicados no item 18.1.11.
- 11.1.23. Designar, durante a vigência do Contrato, uma comissão para exercer a fiscalização dos serviços contratados, que terá, dentre outras, a incumbência de solicitar à Concessionária o afastamento ou a substituição de profissional que considere ineficiente, incompetente, inconveniente ou desrespeitoso com as pessoas da Administração, usuários ou terceiros ligados ao serviço.
- 11.1.24. Autorizar que servidores do Núcleo Estratégico de Qualidade de Vida no Trabalho acompanhem, também, os serviços prestados pela Concessionária, o qual poderá compor a Comissão de que trata o item 18.1.23 deste Contrato.
- 11.1.25. Receber mensalmente os valores correspondentes à cessão do espaço físico da cozinha, consumo de energia elétrica, água e esgoto.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

**12.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá explorar os espaços, objeto da presente concessão não onerosa, na forma indicada no Termo de Referência (Anexo I do Edital de Pregão nº 59/2018, ficando terminantemente proibida a transferência de tais espaços para a exploração de terceiros.

**12.2.** Para o fiel cumprimento a manutenção em geral, a CONCESSIONÁRIA, deverá:

12.2.1. Assumir inteira e total responsabilidade técnica pela execução dos serviços;

12.2.2. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente Edital sem a prévia anuênciade este Tribunal;

12.2.3. Prestar os esclarecimentos e as orientações que forem solicitados por este Tribunal;

12.2.4. Responsabilizar-se por quaisquer danos causados a bens e/ou instalações deste Tribunal ou de terceiros, independentemente de culpa ou dolo dos profissionais ou prepostos destacados para executar a entrega dos produtos/serviços;

12.2.5. Os salários e encargos trabalhistas relativos aos funcionários envolvidos na prestação dos serviços objeto deste Edital serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;

12.2.6. Providenciar a identificação de todos os funcionários da empresa, mediante utilização de crachás em local de fácil visualização, declinando nome e função.

12.2.7. Responsabilizar-se por quaisquer danos oriundos de dolo, imprudência, negligência ou imperícia causado aos bens de propriedade deste Tribunal, quando ocasionados por seus empregados durante a execução dos serviços.

12.2.8. Responder perante terceiros, excluída qualquer responsabilidade deste Tribunal, por atos praticados pelos seus funcionários, quando estiverem prestando os serviços contratados e que venham a causar danos ou riscos à vida, à saúde, à integridade física e moral de terceiros ou ao patrimônio destes ocasionados por dolo ou culpa, sob quaisquer de suas formas.

12.2.9. Assumir a responsabilidade por todos os encargos e obrigações sociais previstos na legislação trabalhista em vigor, bem como a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados

desempenho dos serviços aqui discriminados ou em conexão com eles, ainda que ocorridos nas dependências deste Tribunal ou seus anexos.

12.2.10. Responsabilizar-se por todas as despesas necessárias à prestação dos serviços ou dela decorrentes a qualquer título, inclusive por todos os encargos trabalhistas, fiscais e sociais que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre o objeto deste Edital.

12.2.11. Assumir integral responsabilidade pelos danos causados à União ou a terceiros na prestação dos serviços contratados, inclusive por acidentes, mortes, perdas ou destruições, isentando a União de todas e quaisquer reclamações cíveis, criminais ou trabalhistas que possam surgir, conforme o disposto no artigo 70 e 71 da Lei 8666/93;

12.2.12. Responsabilizar-se por quaisquer danos causados a bens e/ou instalações do TRE/MT ou de terceiros, independentemente de culpa ou dolo dos profissionais ou prepostos na execução dos serviços.

12.2.13. Explorar o espaço, objeto da presente concessão, na forma indicada neste instrumento.

12.2.14. Efetuar o pagamento mensal da taxa de ocupação do espaço físico concedido e as despesas fixadas com energia elétrica, água e esgoto, nos termos dos itens 2, 11.29 a 11.32 do Termo de Referência.

12.2.15. As benfeitorias que forem realizadas pela Concessionária nas dependências do Restaurante dependerão de prévia e expressa autorização do Concedente e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à Concessionária o direito de retenção ou reclamar indenização a qualquer título, exceto as voluptuárias, desde que a sua retirada não prejudique ou afete a estrutura do espaço ocupado.

12.2.16. É de responsabilidade da Concessionária adequar o espaço cedido à legislação vigente, tais como: RDC (trata de normas de alimentos e vigilância sanitária) e normas da construção civil, sob orientação da Comissão de Fiscalização do Contrato.

12.2.17. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo Concedente quanto à execução dos serviços contratados.

12.2.18. Responsabilizar-se pelos eventuais danos e prejuízos que, a qualquer título, venha causar ao TRE/MT ou a usuários, em decorrência da execução do Contrato a ser celebrado, respondendo por si, seus empregados e até seus sucessores.

12.2.19. Obedecer à legislação sanitária em vigor, respondendo, com exclusividade, por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos

usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do restaurante por qualquer motivo.

12.2.20. Manter a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas, devendo existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos. As medidas preventivas deverão estar de acordo com o estabelecido na RESOLUÇÃO RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou, em intervalos menores, quando se fizer necessário.

12.2.21. Responder por danos e desaparecimentos de bens patrimoniais, de acordo com o artigo 70, da Lei 8.666/93 e por avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou à própria Concedente, providenciando a reposição dos bens com qualidade e característica idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente em 72 (setenta e duas) horas, desde que fique comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras cominações legais.

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

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

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

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

39 

- 12.2.26. Abster-se de comercializar ou servir bebidas alcoólicas e cigarros/correlatos nas dependências da Concedente.
- 12.2.27. Arcar com a despesa de consumo do gás necessário aos equipamentos do restaurante/lanchonete, ficando o abastecimento e o controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, bem como, a manutenção corretiva e preventiva da central de gás.
- 12.2.28. Abster-se de veicular publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da Concedente.
- 12.2.29. Manter, durante a vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.
- 12.2.30. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços contratados.
- 12.2.31. Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da Concedente.
- 12.2.32. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela Concedente quanto aos serviços contratados.
- 12.2.33. Realizar reparos e benfeitorias nas instalações da cozinha, às suas expensas, e sob autorização da Concedente, as quais serão incorporadas ao imóvel sem direito à retenção ou à indenização.
- 12.2.34. A Concessionária deverá arcar com o ônus de dedetização ou desratização, conforme disposto no item 18.2 do Termo de Referência, e procederá ao acompanhamento dos trabalhos da empresa especializada, devendo, posteriormente, realizar a limpeza geral na área física, nos equipamentos e nos utensílios, preferencialmente aos sábados.
- 12.2.35. Utilizar produtos de limpeza adequados tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, sobretudo das mãos dos empregados que manipulam alimentos.
- 12.2.36. A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância, porém, além dessa rotina deve-se também:
- 12.2.37. Remover o lixo diariamente, inclusive os alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

- 12.2.38. A remoção dever ser feita por acesso diferente daquele por onde houver o trânsito de gêneros a serem consumidos;
- 12.2.39. Acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária, de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e o acondicionamento do lixo em local próprio, externo de acordo com as determinações da Concedente, normas sanitárias vigentes e o Programa de Coleta Seletiva do Lixo se implantado no Tribunal;
- 12.2.40. Impedir a presença de animais domésticos nas dependências do restaurante;
- 12.2.41. Seguir um programa de controle integrado de pragas.
- 12.2.42. Zelar para que não haja desperdício de energia elétrica e de água no local objeto da concessão.
- 12.2.43. Distribuir os alimentos quentes no sistema de balcão que garanta o aquecimento adequado, sendo permitido o sistema "réchaud".
- 12.2.44. Distribuir os alimentos frios em balcão refrigerado (pista fria) para garantir a temperatura e a segurança dos alimentos expostos.
- 12.2.45. O pagamento mensal da taxa de ocupação do espaço cedido, mais o reembolso da cota parte das faturas mensais de água/esgoto e de energia elétrica serão efetuados em moeda corrente nacional, até o prazo que for indicado na respectiva Guia de Recolhimento da União – GRU, emitida pela COF para esse fim e encaminhada à Concessionária.
- 12.2.46. Uma das vias da GRU deverá ser devolvida ao Concedente em até 05 dias de sua quitação tempestiva, para fins de registro de baixa.
- 12.2.47. Em caso de atraso no pagamento, aos respectivos montantes serão acrescidos, na remissão da GRU ou quando for o caso, os acréscimos de lei porventura devidos.
- 12.2.48. Os valores referentes ao reembolso das taxas de água/esgoto e energia elétrica serão revertidas para os empenhos das respectivas despesas.
- 12.2.49. A Concessionária arcará com as despesas decorrentes da mudança de entrada e de saída dos bens de sua propriedade.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA FISCALIZAÇÃO**

**13.1.** Durante o período de vigência, este contrato será acompanhado e fiscalizado por Comissão a ser designada pela Administração do Tribunal, por meio de ordem de serviços, devendo esta:

- a) Promover a avaliação e fiscalização dos serviços.
- b) Atestar as notas fiscais, nos termos contratados, para efeito de pagamento.
- c) Emitir, mensalmente, relatório circunstanciando acerca dos serviços executados, remetendo-o à Administração, para conhecimento e providências que se fizerem necessárias.

**13.2.** Além da comissão especialmente designada para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, a CONCEDENTE poderá contratar empresa do ramo para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição, nos termos do Art. 67 da Lei nº 8.666/93.

**13.3.** A Fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, a sua ocorrência não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e/ou prepostos (fiscais).

**13.4.** A fiscalização deverá observar o disposto na Resolução TSE nº 23.234/2010, na Portaria nº 693/2011 e demais normativos aplicáveis, sendo que os casos omissos serão resolvidos pela Diretoria-Geral deste TRE/MT.

**13.5.** Os casos omissos serão resolvidos pela Diretoria Geral deste TRE/MT.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS PENALIDADES**

**14.1.** Independentemente de outras sanções legais e das cabíveis cominações penais, pela inexecução total ou parcial da contratação, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à empresa licitante, segundo a extensão da falta cometida, as seguintes penalidades:

14.1.1. **Advertência** por escrito, nas hipóteses em que as condutas e ocorrências anômalas não resultem em prejuízo ao TRE-MT;

14.1.2. **Multa de mora:** aplicação da penalidade de multa de mora, correspondente a **0,5%** (meio por cento) por dia, incidente sobre o valor da taxa de ocupação, nas hipóteses de atraso injustificado no cumprimento de uma ou mais cláusulas do edital, termo de referência ou contrato, considerado também aquele em que as justificativas apresentadas pela CONCESSIONÁRIA não forem aceitas pela Administração.

14.1.2.1. A multa **prevista** será aplicada até o limite máximo de **5%** (cinco por cento), incidente sobre a taxa de ocupação.

14.1.3. **Multa administrativa por inexecução parcial:** aplicação de multa administrativa de 05% (cinco por cento) **sobre o valor mensal estimado da contratação**, nas hipóteses de **descumprimento** de uma ou mais cláusulas do edital, termo de referência, projeto básico, contrato ou ata de registro de preços, ensejando a inexecução parcial do instrumento.

14.1.3.1. Atingido o percentual máximo previsto, poderá ser configurada a inexecução parcial do contrato;

14.1.3.2. Considera-se o valor da parcela de referência, nas hipóteses de inexecução parcial e mora injustificada, o valor da nota fiscal para os contratos que envolverem obrigações de trato sucessivo e o valor referente ao objeto não executado, ou executado com atraso, nos casos de contratos que envolvam obrigações de execução instantânea ou de execução diferida.

14.1.4. **Multa administrativa por inexecução total:** a aplicação da **penalidade** de multa administrativa de 05% (cinco por cento) sobre o valor mensal estimado da contratação, nas hipóteses de inexecução total: o não aceite da nota de empenho, a não assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, bem como o não cumprimento de nenhuma das obrigações estabelecidas no edital, termo de referência, projeto básico, contrato ou ata de registro de preços.

14.1.4.1. Considera-se valor estimado da contratação aquele constante da nota de empenho vinculada a determinado contrato ou a própria nota de empenho que o substitui, nos termos do artigo 62, da Lei nº 8.666/1993.

14.1.5. **Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o TRE-MT**, por prazo **não** superior a 2 (dois) anos, nas hipóteses de inexecução total ou parcial do instrumento.

14.1.5.1. A penalidade de suspensão prevista no item acima, somente será aplicada no prazo máximo previsto, caso preencha objetivamente todos os requisitos abaixo:

- I. a existência de prejuízo às atividades finalísticas deste Regional;
- II. a prática de 03 (três) ou mais infrações administrativas junto aos outros órgãos administrativos;
- III. que o valor da contratação seja superior a R\$ 8.000,00 (oito mil reais).

14.1.5.2. Caso não sejam preenchidos todos os requisitos previstos nos incisos I a III acima, caberá à autoridade competente estabelecer o tempo necessário da suspensão, devendo ser inferior ao limite máximo estabelecido no caput deste artigo, observando, para tanto, o disposto no item 14.5.

**14.1.6. Impedimento de licitar e contratar com a União, com descredenciamento no SICAF:** Aplicação desta sanção pelo prazo de até 05 (cinco) anos, na ocorrência das seguintes condutas da CONCESSIONÁRIA:

CONDUTA TÍPICA:	PENA - Impedimento do direito de licitar e contratar com a União e descredenciamento do SICAF pelo período de:
I. deixar de entregar documentação exigida para o certame	2 (dois) meses
II. não celebrar o contrato ou a ata de registro de preços, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;	4 (quatro) meses
III. apresentar documentação falsa exigida para o certame	24 (vinte e quatro) meses
IV. ensejar o retardamento da execução do certame, considerada este qualquer ação ou omissão do licitante que prejudique o bom andamento do certame, evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou ainda que atrasse a assinatura do contrato ou ata de registro de preços	4 (quatro) meses
V. não manter a proposta, considerada esta a ausência de seu envio, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível	12 (doze) meses
VI. considera-se também a não manutenção da proposta o pedido pelo licitante da desclassificação de sua proposta quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento	12 (doze) meses
VII. falhar na execução do contrato, considerada esta o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo contratado	12 (doze) meses
VIII. fraudar na execução do contrato, considerada esta a prática de qualquer ato destinado a obtenção de vantagem ilícita,	30 (trinta) meses

induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública	
IX. comportar-se de maneira inidônea, considerada esta a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como: frustrar ou fraudar o caráter competitivo do procedimento licitatório, agir em conluio ou em desconformidade com a lei, induzir deliberadamente a erro no julgamento, prestar informações falsas, apresentar documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de suas informações; e	30 (trinta) meses
X. cometer fraude fiscal	40 (quarenta) meses

**14.1.7. Declaração de inidoneidade:** Caberá 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 própria autoridade que aplicou a penalidade

**14.2.** A CONCESSIONÁRIA deverá reconhecer os direitos do Tribunal, inclusive o direito de rescindi-lo unilateralmente, nos termos do art. 77 e seguintes da Lei nº 8.666/93, e em especial as que se seguem:

- a) o não cumprimento das cláusulas contratuais ou prazos;
- b) o cumprimento irregular das cláusulas contratuais ou prazos;
- c) a lentidão do seu cumprimento;
- d) a subcontratação total ou parcial do seu objeto, sem autorização do TRE-MT;
- e) o cometimento reiterado de faltas na sua execução;
- f) a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- g) a dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
- h) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato.

**14.3.** As sanções de advertência, suspensão temporária e de declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com a pena de multa, facultada a defesa prévia.

**14.4.** As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de impedimento de licitar e contratar com a União, a Licitante será descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste documento.

**14.5.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao

licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

**14.6.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**14.7.** A pena de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, facultada a defesa prévia da CONCESSIONÁRIA no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da ciência do ocorrido.

14.7.1. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONCESSIONÁRIA ao TRE-MT, o valor não recolhido será considerado vencido e se tornará objeto de inscrição na Dívida Ativa, para posterior execução judicial.

**14.8.** Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a Administração reconsiderar sua decisão, dentro do mesmo prazo.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA RESCISÃO**

**15.1.** O inadimplemento das cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato, por parte da CONCESSIONÁRIA, assegurará ao CONCEDENTE o direito de rescindí-lo, mediante notificação através de ofício entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento, sem prejuízo do disposto na cláusula décima segunda.

**15.2.** Caberá rescisão administrativa, independentemente de qualquer processo judicial ou extrajudicial, quando:

- a) constar de relatório firmado pelo servidor designado para acompanhamento e fiscalização deste Contrato à comprovação de dolo ou culpa da CONCESSIONÁRIA, referente ao descumprimento das obrigações ajustadas;
- b) constar do processo, a reincidência da CONCESSIONÁRIA em ato faltoso, com esgotamento de todas as outras sanções previstas;
- c) ocorrer atraso injustificado, a juízo do CONCEDENTE, na execução dos serviços;
- d) houver subcontratação total ou parcial do objeto deste Contrato, sem a autorização do CONCEDENTE, associação da CONCESSIONÁRIA com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, que afetem a boa execução do presente instrumento;
- e) ocorrerem razões de relevante interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pelo CONCEDENTE;
- f) ocorrer caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução deste Contrato;

- g) houver ausência dos pressupostos e condições exigidas na licitação;
- h) ocorrer falência, dissolução ou liquidação da CONCESSIONÁRIA;
- i) ocorrer as demais infrações previstas na Lei nº. 8.666/93;
- j) caso a Administração obtenha preços e condições mais vantajosas, poderá, a seu critério, rescindir unilateralmente o contrato

**15.3.** Pode ocorrer rescisão amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no Procedimento Administrativo, desde que haja conveniência para o CONCEDENTE, devidamente justificada.

**15.4.** A rescisão amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

**15.5.** A rescisão judicial ocorrerá nos termos da legislação pertinente à espécie.

**15.6.** Caso a CONCESSIONÁRIA não possua interesse em continuar ofertando o serviço, ela deverá expor suas razões à administração desta Casa para análise com antecedência mínima de 90 (noventa) dias a contar da data de protocolização do documento.

**15.6.1.** O cumprimento do que dispõe o subitem 15.6 é formalidade essencial para a apreciação inicial das razões a serem apresentadas pela CONCESSIONÁRIA.

**15.7.** A rescisão judicial ocorrerá nos termos da legislação pertinente à espécie.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA VEDAÇÕES**

**16.1.** Fica vedada, no decorrer da execução contratual, a contratação de cônjuge, companheiro ou de parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau de servidor, ativo ou inativo há menos de 5 (cinco) anos, ou de ocupantes de cargo em comissão ou função de confiança, do quadro de pessoal da CONCEDENTE, de modo a não configurar nepotismo no serviço público, sob as penas da lei.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS PRERROGATIVAS**

**17.1.** A CONCESSIONÁRIA reconhece os direitos do CONCEDENTE, relativos ao presente Contrato e abaixo elencados:

- a) modificá-lo, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades do interesse público;
- b) extinguí-lo, unilateralmente, nos casos especificados no inciso I do artigo 79 da Lei n.º 8.666/93;
- c) aplicar as sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;
- d) fiscalização da execução do Contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA SUJEIÇÃO DAS PARTES**

**18.1.** A presente contratação obedecerá ao estipulado neste instrumento, aos preceitos da Lei nº 10.520/2002, de 17/07/2002 e do Decreto nº 5.450/2005 e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666/1993, à qual se encontra vinculado, bem como às disposições constantes dos documentos adiante enumerados, que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste Contrato, no que não o contrariem:

**18.1.1.** Edital do Pregão nº 59/2018, o Termo de Referência e seus Anexos acostados ao Processo Administrativo nº 136/2018.

**18.1.2.** Proposta da CONCESSIONÁRIA, com os documentos que a integram.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA ALTERAÇÃO**

**19.1.** Este contrato poderá ser alterado na ocorrência dos fatos estipulados no artigo 65, da Lei nº 8.666/93, alterada pelas Leis nºs 8.883/1993 e 9.648/1998, e no Decreto nº 5.450/2005.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA - DA DOCUMENTAÇÃO**

**20.1.** Durante a execução deste contrato, a CONTRATADA deverá manter a regularidade fiscal e as condições de habilitação exigidas no certame, em especial:

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

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

39

26

**20.1.3.** Apresentar o Alvará de Funcionamento, emitido pelo órgão competente municipal, referente ao local de funcionamento da Concessionária.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DA PÚBLICAÇÃO**

**21.1.** Incumbirá ao CONCEDENTE providenciar, à sua conta, a publicação do extrato deste Contrato e de seus eventuais Termos Aditivos, no Diário Oficial da União, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias contados daquela data, em conformidade com o art. 61, parágrafo único da Lei nº. 8.666/1993.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

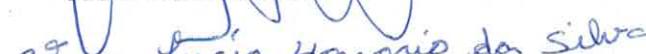
**22.1** Para dirimir as questões oriundas do presente Contrato, será competente o foro da Seção Judiciária da Justiça Federal desta Capital.

E, para firmeza, como prova de haverem, entre si, ajustado e contratado, depois de lido e achado conforme, é firmado o presente Contrato pelas partes e pelas testemunhas abaixo, que a tudo assistiram, dele sendo extraídas 03 (três) cópias de igual teor e forma, necessárias para a sua publicação e execução.

Cuiabá/MT, 04 de janeiro de 2019.

  
**Nilson Fernando Gomes Bezerra**

Diretor-Geral do TRE-MT - Concedente

  
**Vera Lúcia Honório da Silva**

Representante da Concessionária

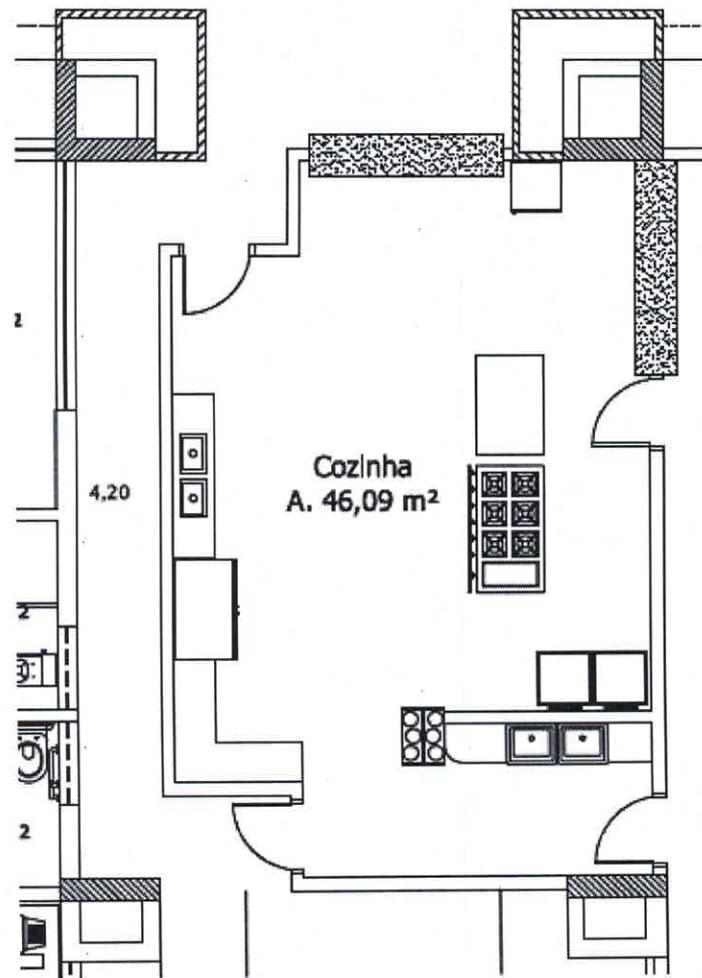
#### **TESTEMUNHAS:**

  
**Vera Ana Oliveira de Araújo**  
CPF nº 513.687.061-34

  
**Eduardo Vieira de Araújo**  
RG: 544368 SSP/MT  
CPF: 384.255.991-72

#### **ANEXO I-A**

#### **PLANTA BAIXA DO ESPAÇO A SER CEDIDO**



## ANEXO I-B

### 1 - INDICADORES BÁSICOS DO CARDÁPIO DO RESTAURANTE "SELF-SERVICE":

#### Variação mínima diária de:

##### Saladas:

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

#### Acompanhamentos quentes diários:

- a) Arroz branco;
- b) Arroz composto (com legumes, à grega, galinhada com arroz, arroz carreteiro, paella, risoto etc.);
- c) Arroz integral simples ou composto (com cenoura, lentilhas, vagem, brócolis etc.);
- d) Feijão simples
- e) Feijão com proteína animal.

#### Principais Pratos Proteicos (pelo menos 3 opções diárias):

- a) 01 opção de carne vermelha bovina magra (sem osso) cozida ou assada: sendo permitidos os seguintes cortes: alcatra, contrafilé, coxão mole e miolo de alcatra, patinho, lagarto e músculo, cupim, picanha;
- b) 01 opção de carne grelhada, bovina ou de frango, sendo permitido os seguintes cortes: alcatra, miolo de alcatra e contrafilé, diariamente;

- c) 01 opção de carne de frango (peito, coxa e /ou sobrecoxa desossada cozida ou assada ou grelhada);
- d) 01 opção de víscera, carne vermelha com osso ou carne suína, cozida ou assada, com alternância durante a semana;
- e) 01 opção de peixe.

**Guarnição:**

- a) 01 opção de vegetal não tubérculo cozido ou refogado, a ser servido com alternância de ingredientes durante a semana.
- b) 01 opção de massa (macarrão, lasanha, panqueca, ravióli, nhoque, yakisoba etc.) com alternância dos ingredientes e molhos durante a semana;
- c) 02 opções diárias dentre os seguintes itens: farofa, purê, torta, polenta e tubérculo, podendo ser preparado frito, cozido ou assado.

**Prato Vegetariano:**

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

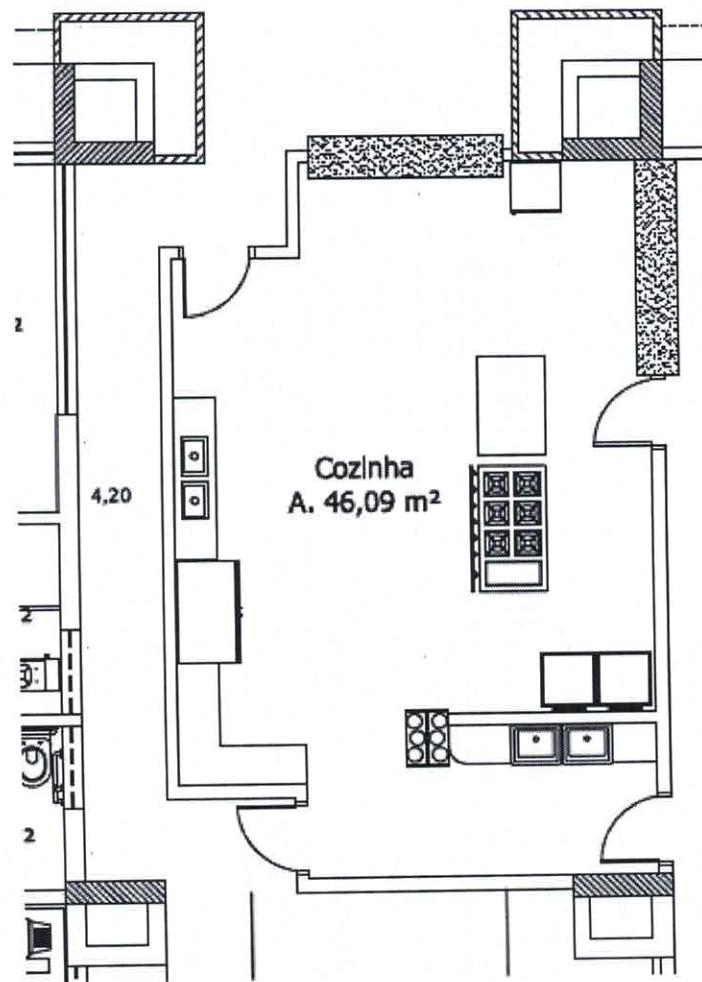
**Sobremesa (pelo menos 3 opções diárias e 1 dietética), que deverão ser pagas à parte, observados os preços de mercado:**

- a) Salada de frutas: composição de, no mínimo, 03 frutas (que deverão ser variadas diariamente) em suco de laranja, sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado;
- b) 01 opção de doce (torta, pavê, pudim, mousse, gelatina);
- c) 01 opção de doce em compota (doce-de-leite, figo, pêssego, abacaxi em calda, cajazinho, furrundú, doce de goiaba, casca de laranja, limão, mamão com coco, doce de caju etc.);
- d) 01 opção de doce dietético, com variação durante a semana;
- e) Bombons (brigadeiros, beijinhos, bombons recheados de uva, morango, abacaxi, coco) cobrados por unidade.

**Bebidas:**

Deverão ser ofertadas, diariamente, as seguintes bebidas, que serão pagas à parte, observados os preços de mercado:

- a) Sucos naturais de laranja, limão, melancia;
- b) 02 opções de suco de polpa de frutas (abacaxi, acerola, caju, cupuaçu, goiaba, manga, maracujá, morango, pêssego, tangerina, uva etc.) com água, com variação durante a semana;
- c) Suco de frutas em lata (convencional e light);
- d) Chá mate gelado em lata de sabores diversos (cola, guaraná, limão, uva) nas versões convencionais e light, devendo ser oferecido, diariamente, ao menos um sabor na versão light;
- e) Água mineral com ou sem gás.



## ANEXO I-B

### 1 - INDICADORES BÁSICOS DO CARDÁPIO DO RESTAURANTE "SELF-SERVICE":

**Variação mínima diária de:**

**Saladas:**

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

**Acompanhamentos quentes diários:**

- a) Arroz branco;
- b) Arroz composto (com legumes, à grega, galinhada com arroz, arroz carreteiro, paella, risoto etc.);
- c) Arroz integral simples ou composto (com cenoura, lentilhas, vagem, brócolis etc.);
- d) Feijão simples
- e) Feijão com proteína animal.

**Principais Pratos Proteicos (pelo menos 3 opções diárias):**

- a) 01 opção de carne vermelha bovina magra (sem osso) cozida ou assada: sendo permitidos os seguintes cortes: alcatra, contrafilé, coxão mole e miolo de alcatra, patinho, lagarto e músculo, cupim, picanha;
- b) 01 opção de carne grelhada, bovina ou de frango, sendo permitido os seguintes cortes: alcatra, miolo de alcatra e contrafilé, diariamente;

- c) 01 opção de carne de frango (peito, coxa e /ou sobrecoxa desossada cozida ou assada ou grelhada;
- d) 01 opção de víscera, carne vermelha com osso ou carne suína, cozida ou assada, com alternância durante a semana;
- e) 01 opção de peixe.

**Guarnição:**

- a) 01 opção de vegetal não tubérculo cozido ou refogado, a ser servido com alternância de ingredientes durante a semana.
- b) 01 opção de massa (macarrão, lasanha, panqueça, ravióli, nhoque, yakisoba etc.) com alternância dos ingredientes e molhos durante a semana;
- c) 02 opções diárias dentre os seguintes itens: farofa, purê, torta, polenta e tubérculo, podendo ser preparado frito, cozido ou assado.

**Prato Vegetariano:**

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

**Sobremesa (pelo menos 3 opções diárias e 1 dietética), que deverão ser pagas à parte, observados os preços de mercado:**

- a) Salada de frutas: composição de, no mínimo, 03 frutas (que deverão ser variadas diariamente) em suco de laranja, sem adição de açúcar, creme de leite ou leite condensado;
- b) 01 opção de doce (torta, pavê, pudim, mousse, gelatina);
- c) 01 opção de doce em compota (doce-de-leite, figo, pêssego, abacaxi em calda, cajazinho, furrundú, doce de goiaba, casca de laranja, limão, mamão com coco, doce de caju etc.);
- d) 01 opção de doce dietético, com variação durante a semana;
- e) Bombons (brigadeiros, beijinhos, bombons recheados de uva, morango, abacaxi, coco) cobrados por unidade.

**Bebidas:**

Deverão ser ofertadas, diariamente, as seguintes bebidas, que serão pagas à parte, observados os preços de mercado:

- a) Sucos naturais de laranja, limão, melancia;
- b) 02 opções de suco de polpa de frutas (abacaxi, acerola, caju, cupuaçu, goiaba, manga, maracujá, morango, pêssego, tangerina, uva etc.) com água, com variação durante a semana;
- c) Suco de frutas em lata (convencional e light);
- d) Chá mate gelado em lata de sabores diversos (cola, guaraná, limão, uva) nas versões convencionais e light, devendo ser oferecido, diariamente, ao menos um sabor na versão light;
- e) Água mineral com ou sem gás.