



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS
DIVISÃO DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na exploração de restaurante com serviço do tipo “self-service” e lanchonete, mediante cessão onerosa de uso de área no Fórum Desembargador Mário Verçosa.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Necessidade de atendimento aos servidores, estagiários, magistrados, terceirizados e usuários da CEDENTE, visando oferecer refeições e lanches, com qualidade e preços compatíveis.

3. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. O presente Termo de Referência deverá obedecer, no que couber, ao disposto na Lei 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, bem como nas seguintes normas:

- a) Lei nº 10.520, de 17/07/2002;
- b) Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11/09/1990);
- c) Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação - Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA;

4. DAS ESTIMATIVAS DE DEMANDA

4.1 O número provável de refeições e de lanches servidos diariamente será estimado pela licitante levando-se em conta as seguintes informações:

Fórum Desembargador Mário Verçosa

Endereço: Rua Alexandre Amorim, nº 285, Aparecida - Manaus/AM

Quantitativo de servidores + estagiários: **170 (*)**

Quantitativo de visitantes por dia (média): **400 (**)**

Área: 45,00 m²

(*) Quantitativo fornecido pela Escola do Servidor e Gestão de Pessoas.

(**) Quantitativo médio estimado pela Coordenadoria de Segurança do TJAM.

4.2 A indicação dos quantitativos acima não constitui qualquer compromisso por parte do CEDENTE, o qual não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos durante a vigência do Contrato a ser firmado.



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS
DIVISÃO DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA

5. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. A CESSIONÁRIA prestará os serviços de preparação, distribuição de alimentos e atendimento no restaurante “self-service” e lanchonete, de segunda a sexta-feira, das 7h às 15h, ressalvados os dias em que não houver expediente na CEDENTE.

5.2. Os serviços compreendem:

- a) o fornecimento de refeições do tipo “self-service” por quilograma; e
- b) o fornecimento de lanches.

5.3. Os alimentos deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo, observadas, no mínimo, as LISTAS/CARDÁPIO constantes do ANEXO I deste Termo para o “self-service” e para a lanchonete.

5.4. O horário de funcionamento será:

- a) **Restaurante:** as refeições do restaurante serão servidas das 11h às 15h, sendo que todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o horário limite, sendo disponibilizado durante todo o horário de funcionamento, o serviço interno de “tele-entrega”.
- b) **Lanchonete:** a lanchonete atenderá no horário compreendido das 07h às 15h, sem interrupção, sendo disponibilizado durante todo o horário de funcionamento, o serviço interno de “tele-entrega”.

Obs: O serviço “tele-entrega” será fornecido por meio de ramal disponibilizado pela CONTRATANTE, o qual deverá ser utilizado pela CONTRATADA unicamente para este fim, sendo vedado o uso para ligações externas. Os produtos e refeições ofertados deverão ser feitos mediante entrega em embalagens descartáveis com tampa nos setores do Tribunal de Justiça do Amazonas, sem acréscimo no preço.

5.5. O horário de funcionamento do restaurante/lanchonete poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pela CEDENTE, desde que, previamente informado à CESSIONÁRIA.

5.6. A CEDENTE poderá, a seu critério, avisando previamente a CESSIONÁRIA, utilizar o refeitório do Restaurante, fora do horário de almoço, para promover eventos/confraternizações de sua organização.

5.7. A CESSIONÁRIA deverá fornecer, diariamente, no mínimo, os itens constantes do ANEXO I deste Termo, podendo suspender o fornecimento daqueles que não tenham aceitação junto aos consumidores ou que se encontrem comprovadamente em falta no



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS
DIVISÃO DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA

mercado, após autorizado pelo Fiscal do Contrato, devendo ser providenciado um produto substituto.

5.8. O cardápio deverá ser elaborado pelo(a) nutricionista da CESSIONÁRIA, considerando as sugestões contidas no ANEXO I deste Termo, devendo ser encaminhado semanalmente, em e-mails a serem fornecidos, ao fiscal do contrato.

5.9. Todos os alimentos expostos no balcão de distribuição deverão ser mantidos em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o término do horário previsto para as refeições e identificados por meio de placas, etiquetas ou similares.

5.10. Os itens previstos para o cardápio poderão sofrer alterações, considerando-se a safra de alimentos, as datas comemorativas e a aceitação por parte dos usuários do restaurante, desde que aprovados pelo Fiscal do Contrato.

5.11. Os talheres deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos descartáveis e as bandejas forradas com papel descartável.

5.12. É terminantemente proibido o uso de descartáveis, exceto os copos para água, refrescos e café.

5.13. A CESSIONÁRIA poderá fixar preço unitário por quilo diferenciado (do “self-service”) para venda de porções isoladas de carnes preparadas, desde que comprove que tal valor se encontra de acordo com o preço praticado no mercado, e após prévia aprovação pela CEDENTE.

5.14. Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas, no restaurante ou na lanchonete, sob pena de rescisão contratual.

6. DOS PROFISSIONAIS

6.1. Os serviços contratados serão compostos de, no mínimo, a seguinte força de trabalho:

- a)** 01 nutricionista;
- b)** 01 cozinheira(o);
- c)** 01 caixa;
- d)** 02 balconistas;
- e)** 02 auxiliares de serviços gerais (para realizar as entregas dentro dos prédios);
- f)** 01 gerente.

6.2. Cabe destacar que o(a) nutricionista mencionado(a) no subitem anterior deve estar devidamente registrado(a) no Conselho Regional de Nutricionistas 7ª Região, com carga horária semanal mínima estabelecida pela legislação pertinente, e será responsável pela qualidade da alimentação fornecida.



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS
DIVISÃO DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA

7. DOS PROCEDIMENTOS BÁSICOS

7.1. Para o funcionamento do restaurante e/ou lanchonete, a CESSIONÁRIA deverá seguir os Procedimentos Mínimos e Básicos De Higiene constantes no ANEXO III do Termo.

8. DOS UNIFORMES

8.1. A CESSIONÁRIA deverá:

8.1.1. Fornecer crachás com foto e 02 conjuntos completos de uniforme a cada empregado no início da execução do contrato, com as seguintes características:

- a) camisa ou blusa na cor branca;
- b) calças compridas, na cor branca;
- c) avental longo na cor branca;
- d) proteção para o cabelo (gorro ou touca);
- e) luvas;
- f) máscaras;
- g) botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante;
- h) outros itens determinados em legislação específica.

8.1.2. Manter seu pessoal devidamente uniformizado, com uniforme limpo e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo necessariamente, o rosto barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias.

8.2. A partir da data prevista para início da execução dos serviços, independente da data de entrega dos mesmos, deverá ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer tempo, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita da CEDENTE, sempre que não atendidas às condições mínimas de apresentação.

8.3. A CESSIONÁRIA fornecerá, ainda, uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que houver necessidade.

8.4. Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber além do uniforme específico, 01 (um) par de botas de borracha, cano médio.

8.5. O uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos, durante a montagem da rampa e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

9.1 QUANTO AO FUNCIONAMENTO GERAL DO RESTAURANTE/LANCHONETE:



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS
DIVISÃO DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA

- a) Fornecer todos os materiais e equipamentos necessários ao perfeito funcionamento do restaurante e lanchonete, devendo tais utensílios serem novos ou estarem em boas condições de uso;
- b) Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços do self-service (inclusive dos valores unitários por quilo diferenciado) e de todos os produtos comercializados, a qual deverá ser impressa, tipo cartaz, incluindo também a informação quanto ao tipo de grelhado do dia ou prato especial;
- c) Utilizar em todas as mesas toalhas em tecido liso de boa qualidade, guarnecidas com recipientes apropriados, sal de cozinha, palitos embalados individualmente, azeite de oliva, vinagre, molho de pimenta e guardanapos (dimensões 24x23,5cm);
- d) Fornecer, sem ônus para os usuários, todo o material utilizado no restaurante e lanchonete, tais como: guardanapos descartáveis, adoçante dietético, palito de dente, sal, maionese, mostarda e catchup em embalagens individuais tipo sache, canudos descartáveis devidamente embalados e outros. Para uso no lavatório (pia) e nos sanitários – de uso interno: toalhas de papel, papel higiênico, sabonete líquido, entre outros;
- e) Afixar, sobre o balcão de distribuição e acima de cada prato servido com refeição, placa de pequeno porte com a indicação do nome do alimento ou prato e a quantidade de calorias por porção, além da informação sobre ausência de lactose e glúten na preparação;
- f) Elaboração dos cardápios diários por nutricionista da CESSIONÁRIA, apresentando-os, semanalmente, à pessoa previamente designada pela CEDENTE, para aprovação prévia e para inclusão na Intranet da CEDENTE;
- g) Substituir, sempre que houver necessidade, todas as toalhas, sendo a lavagem dessas toalhas efetuada por conta da CESSIONÁRIA e, obrigatoriamente, fora das dependências da CEDENTE;
- h) Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios somente pela garagem, utilizando o elevador de serviço;
- i) Utilizar, exclusivamente, as áreas e elevador de serviço do edifício para o transporte de materiais e pedidos via telefone;
- j) Aceitar que, por conveniência administrativa, a CEDENTE possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, desde que, comunicando a CESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- k) Credenciar, por escrito, junto à CEDENTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a cessionária em tudo que se relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;
- l) Repor, com qualificação idêntica ou superior, bem patrimonial desaparecido ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção, que esteja sob a guarda e responsabilidade da CESSIONÁRIA;
- m) Receber as instalações em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio;



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS
DIVISÃO DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA

- n) Somente retirar qualquer bem móvel, equipamento ou utensílio de propriedade da CEDENTE, mediante autorização expressa da área responsável do Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas;
- o) Utilizar as instalações, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas o seu asseio, conservação, guarda e manutenção;
- p) Manter balanças eletrônicas suficientes para o atendimento rápido da pesagem das refeições, sendo obrigatória a utilização de, no mínimo, 01 (uma) para o *self-service* e 01 (uma) balança específica para a sobremesa;
- q) Prover-se de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores;
- r) Aceitar como forma de pagamento dos serviços (*self-service* e lanchonete), dinheiro ou cartão magnético de débito ou crédito e/ou cartão refeição;
- s) Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel do que estabelecem as cláusulas e condições do Contrato a ser firmado, de forma que os serviços a serem executados mantenham um alto nível de qualidade;
- t) Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura do restaurante e/ou lanchonete, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;
- u) Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;
- v) Disponibilizar, em rampa própria, todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas e sobremesas geladas ou não, de forma que o consumidor possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;
- w) Caso haja algum imprevisto, e seja necessário alteração no cardápio, deverá ser a Administração avisada com antecedência de no mínimo 3 (três) horas antes da abertura do restaurante. Deverá também ser afixado em local visível, informação quanto a alteração do cardápio;
- x) Manter para a execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e capacidade profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizadas e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas. Apresentar, quando do início das atividades, Carteira de Saúde dos empregados envolvidos na prestação dos serviços, cuja validade será de 6 (seis) meses, devendo ser renovada a cada período. Quando da renovação da Carteira de Saúde, deverão ser realizados os seguintes exames, não excluindo os demais que se fizerem necessários:
 - y.1) Exame Parasitológico de Fezes
 - y.2) Hemograma completo;



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS
DIVISÃO DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA

y.3) Exame de Urina tipo I;

- y) Providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação;
- z) Respeitar as normas e procedimentos da CEDENTE, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA, restrito às dependências dos restaurantes e lanchonetes, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor;
- aa) Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;
- bb) Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- cc) Responsabilizar-se pelo provimento de todo o material necessário à manutenção das instalações dos restaurantes e lanchonetes;
- dd) Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- ee) Corrigir, no prazo determinado pela CEDENTE, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo Fiscal do Contrato;
- ff) Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;
- gg) Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência da CEDENTE;
- hh) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelo fiscal do Contrato sem condições de serem consumidos;
- ii) Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização da CEDENTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à CESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;
- jj) Manter, durante toda a vigência da cessão de uso, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando, mensalmente, ou em outra periodicidade conforme o caso, em observância às disposições do inciso XIII, do art. 55, da Lei Federal nº 8.666/93, as informações e/ou os documentos listados abaixo:
 - II.1) Comprovação da regularidade fiscal da CESSIONÁRIA para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal;
 - II.2) Comprovação da regularidade fiscal da CESSIONÁRIA relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- kk) Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à Administração e a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo ou pela ação de seus empregados, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização e o acompanhamento da concedente;



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS
DIVISÃO DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA

9.2 QUANTO AOS CRITÉRIOS MÍNIMOS DE HIGIENE:

- II)** Elaborar Manual de Boas Práticas, específico para o serviço e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), além das recomendações da ANVISA, seguindo os Parâmetros Básicos e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Unidades de Alimentação e Nutrição, em conformidade com a Resolução RDC Nº 216/2004 da ANVISA ou outra que venha a substituí-la, e submetê-lo à apreciação de fiscal do contrato designado pela CEDENTE, impreterivelmente em até 60 dias após a assinatura do Contrato.
- mm)** Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, no horário compreendido entre 7:30h às 9:30h e 15:00h às 17:00h;
- nn)** Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;
- oo)** Preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para elaboração dos produtos a serem comercializados na lanchonete, tão pouco em pratos futuros;
- pp)** Entregar os lanches aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais. Será admitida a venda de doces e salgados terceirizados, desde que o produto tenha a origem identificada e com registro da autoridade sanitária de padrão igual ou superior aos preparados pela CESSIONÁRIA;
- qq)** Fornecer uniformes aos seus empregados quando em serviço, seja nas áreas de pré-preparo, preparo da cozinha e lanchonete ou outras, que utilizarão uniformes devidamente limpos e bem passados, portando crachá de identificação, em totais condições de higiene quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente, o rosto barbeado, unhas e cabelos curtos ou presos e proteção para os cabelos, não utilizando anéis, pulseiras etc;
- rr)** Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pela CEDENTE, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;
- ss)** Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada, primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados;
- tt)** Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS
DIVISÃO DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA

- uu)** Assegurar que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, aquele cuja conduta, a juízo da CEDENTE, seja inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;
- vv)** Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a CEDENTE do resultado das inspeções;
- ww)** Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;
- xx)** Manter todas as áreas de salões, cozinhas, depósito e hall, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
- yy)** Manter sob rigoroso processo de higienização e conservação as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;
- zz)** Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de funcionamento, higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- aaa)** Realizar dedetização e desratização a cada 02 (dois) meses, ou períodos inferiores, por solicitação da CEDENTE, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização e a faxina deverão ser acompanhadas por servidor ou terceirizado especialmente designado pela CEDENTE;
- bbb)** Coletar, diariamente, fazendo uso de luvas descartáveis, amostras de todas as preparações servidas no restaurante e na lanchonete, conservando-as refrigeradas (abaixo de 4° C) em recipientes devidamente higienizados e etiquetados com data, por um período de 72 (setenta e duas) horas, arcando com os custos das análises microbiológicas sempre que determinado pela CEDENTE;
- ccc)** Fornecer, trimestralmente, laudo microbiológico ambiental e da produção;
- ddd)** Assegurar que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo da CEDENTE, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;
- eee)** Fornecer papel toalha e sabonete líquido antisséptico para o lavatório localizado no acesso ao restaurante e à lanchonete;
- fff)** Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Os porta-papéis devem ser instalados nos diversos setores da cozinha e áreas afins.
- ggg)** Prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes, com especial atenção aos termos da Resolução ANVISA RDC Nº 216, de 15/09/2004, disponibilizando materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas;
- hhh)** Observar, além dos critérios aqui expostos, o disposto no ANEXO III, quanto aos procedimentos mínimos e básicos e higiene.



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS
DIVISÃO DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA

10. DAS RESPONSABILIDADES DA CESSIONÁRIA

10.1. A CESSIONÁRIA é única, integral e exclusiva responsável, em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza, causados direta ou indiretamente à CEDENTE ou a terceiros, provenientes do fornecimento ora contratado e quaisquer que tenham sido as medidas preventivas adotadas.

10.1.1. A CESSIONÁRIA é também responsável por todos os encargos e obrigações concernentes às legislações social, trabalhista, tributária, fiscal, comercial, securitária, previdenciária que resultem ou venham resultar da execução deste contrato, bem como por todas as despesas decorrentes.

10.1.2. A inadimplência da CESSIONÁRIA, com referência aos encargos decorrentes das legislações mencionadas no subitem anterior, não transfere à CEDENTE a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato.

10.2. A empresa vencedora da licitação, após a assinatura do Termo de Cessão de Uso, será responsável pela administração de todas as instalações em que venham a operar os serviços de restaurante e/ou lanchonete, sendo expressamente vedado o direito de realizar qualquer tipo de alteração e/ou benfeitoria nas respectivas estruturas, sem a previa e expressa aprovação e autorização por parte da CEDENTE;

10.3. Em caso de aprovação de alteração e/ou benfeitorias das instalações objeto da cessão de uso, todos os investimentos serão de responsabilidade exclusiva da CESSIONÁRIA, sendo a benfeitoria realizada, incorporada à estrutura do imóvel, não cabendo qualquer ressarcimento ao final do contrato;

10.4. Todo e qualquer reparo ou conserto das instalações ou equipamentos correrão à conta da CESSIONÁRIA e deverão ser executados por empresa especializada no ramo;

10.5. Caberá à CESSIONÁRIA o fornecimento e instalação de todos materiais, equipamentos e mobiliários necessários para o perfeito funcionamento do restaurante e/ou lanchonete, devendo passar por avaliação prévia da Divisão de Engenharia.

10.5.1. Caso haja no local mobiliários e equipamentos de propriedade do Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas, a entrega far-se-á mediante assinatura de Termo de Recebimento e Responsabilidade, após prévia conferência da CESSIONARIA, em conjunto com a CEDENTE, pelo qual se obriga a devolvê-los no mesmo estado em que os recebeu, ressalvados o desgaste pelo uso normal dos bens;

10.6. A CESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pela operação e manutenção dos equipamentos, móveis e instalações das dependências, correndo por sua conta a reposição dos bens danificados e extraviados;



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS
DIVISÃO DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA

10.7 Os preços das refeições (quilo) e dos lanches (unidade) serão cobrados rigorosamente de acordo com os valores pactuados no Termo de Cessão de Uso, sendo expressamente proibida a venda de bebidas alcoólicas e de cigarro;

10.8 É vedado à CESSIONÁRIA a cessão, transferência ou sub-rogação, total ou parcial do Termo de Cessão de Uso que vier a assinar, em favor de terceiros, salvo se com expressa concordância do CEDENTE e, sempre mediante instrumento próprio a ser publicado no Diário da Justiça Eletrônico do Estado do Amazonas;

10.9 A CESSIONÁRIA poderá oferecer outras facilidades aos usuários, a fim de obter fontes de receita alternativas, complementares ou acessórias, desde que seja do ramo de comércio compatível com o objeto da cessão e que haja prévia anuência da Administração da CEDENTE;

10.10. É expressamente proibida a venda de bebidas alcoólicas de qualquer natureza e de cigarros ou congêneres, nas dependências do restaurante ou da lanchonete;

10.11. Em observância aos ditames legais, é proibido o fumo em todas as dependências dos restaurantes e das lanchonetes, ficando a CESSIONÁRIA proibida de criar espaços reservados a fumantes, devendo denunciar à fiscalização possíveis inobservâncias deste dispositivo, particularmente por parte de servidores;

10.12. Durante a vigência do Termo de Cessão Onerosa de Uso de Área, a CESSIONÁRIA será responsável pela manutenção, conservação, limpeza e higienização das instalações e de todos os utensílios, mobiliários e equipamentos usados para atender os serviços de restaurante e/ou lanchonete, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência;

10.13. É de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, não podendo utilizar produtos químicos nocivos ao ser humano;

10.14. Obriga-se a CESSIONÁRIA a no prazo de 30 (trinta) dias, a contar do encerramento do Termo de Cessão Onerosa de Uso de Área ou Termo de Rescisão, a devolver em perfeito estado de conservação, as instalações e todos os materiais e equipamentos constantes do Termo de Responsabilidade assinado entre as partes.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

- a) Comunicar à CESSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada à execução dos serviços contratados;
- b) Proporcionar as facilidades para que a CESSIONÁRIA possa executar seus serviços, dentro das normas do futuro Contrato, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela CESSIONÁRIA;



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS
DIVISÃO DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA

- c) Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste Termo, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;
- d) Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de servidor especialmente designado que anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo;
- e) Examinar, a qualquer tempo, a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela CESSIONÁRIA;
- f) Verificar diariamente as condições e higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;
- g) Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pela nutricionista da CESSIONÁRIA;
- h) Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da CESSIONÁRIA que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à qualificação econômico-financeira;
- i) Designar servidor para acompanhar a execução do contrato bem como a dedetização e a faxina geral, que deverão ocorrer fora do expediente ou durante o fim de semana;
- j) Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;
- k) Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato;
- l) Poderá realizar, trimestralmente, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante e da lanchonete, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade dos serviços e ao atendimento prestado.
 - II.1) Na hipótese do resultado da pesquisa de opinião demonstrar um índice de insatisfação superior a 50 % dos usuários, a CESSIONÁRIA será comunicada acerca do assunto e deverá adotar, dentro do prazo fixado pelo Fiscal do Contrato, as providências apontadas pela CEDENTE, necessárias à melhoria da qualidade dos serviços e/ou produtos;
 - II.2) Quando a CESSIONÁRIA não adotar, dentro do prazo fixado pelo Fiscal do Contrato, as providências necessárias à melhoria na qualidade dos serviços e/ou produtos, ou quando as justificativas apresentadas forem consideradas insatisfatórias pela CEDENTE, poderão ser aplicadas multas previstas pela Divisão de Contratos.

12. DO PRAZO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS E DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

12.1. O prazo para o início dos serviços objeto deste Termo será de, no máximo, de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da celebração do contrato.

12.2. As especificações técnicas dos serviços a serem prestados estão descritas no ANEXO I deste Termo.