



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

- iii) Observar, além dos critérios aqui expostos, o disposto no ANEXO III, quanto aos procedimentos mínimos e básicos e higiene.

## **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 prévia 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.** A CESSIONÁRIA será responsável por todos os bens de propriedade da CEDENTE elencados no ANEXO IV, e demais bens que venham a ser adquiridos no decorrer do contrato, 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;



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

**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;

**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.

**10.15** A CESSIONÁRIA será inteiramente responsável pelas despesas referentes à limpeza, energia elétrica, consumo de água e gás, e demais que se fizerem necessárias para o bom funcionamento e manutenção do local do restaurante.



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

---

## **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;
- 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.



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

## **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.

## **13. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**13.1.** O Contrato vigorará por 12 (doze) meses, contados a partir da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, limitado a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II, artigo 57, da Lei n° 8.666/93.

## **14. DAS PROPOSTAS E VALORES ESTIMADOS**

**14.1** O critério de julgamento das propostas será pelo **MAIOR VALOR DE TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO**, tendo como valor mínimo o descrito abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR MENSAL MÍNIMO ESTIMADO (R\$)
1	Cessão onerosa de uso de área para Lanchonete/Restaurante no Fórum Ministro Henoch Reis	UN	01	<b>R\$ 10.000,00</b>

**14.2** Os preços máximos aceitos referentes ao restaurante (buffet por kg) e aos produtos da lanchonete estão descritos no ANEXO II do presente Termo, não sendo critério para julgamento de proposta.

## **15. DO PREÇO E DO REAJUSTE**

**15.1.** O objeto do presente Termo será contratado pela maior Taxa Mensal de Ocupação ofertada na proposta da licitante vencedora, que será fixa e irrevogável por um período de 12 (doze) meses, podendo sua correção ser definida na minuta de contrato a ser elaborada pela Divisão de Contratos e Convênios e constante no edital de licitação.

**15.2** Os valores contratados relativos aos preços para refeições e lanches poderão ser reajustados, limitada à variação no período do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) e/ou outro índice a ser indicado pela Divisão de Contratos e Convênios, a ser indicado no edital do procedimento licitatório

## **16. DO PAGAMENTO**

**16.1.** O pagamento dos produtos e serviços fornecidos/prestados pelo restaurante e lanchonete objeto deste Termo será efetuado pelos próprios usuários dos serviços.





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

exigência legal da aprovação da autoridade competente, o instrumento em tela carece da ratificação de que este instrumento retrata o que fora ordenado aos servidores subscritos. Dessa forma, seguem abaixo-assinados os responsáveis pela elaboração deste instrumento, nos moldes e parâmetros estabelecidos pelo Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas.

Manaus, 18 de fevereiro de 2016

Elaborado por

**Naira Borges Bressane**

Assistente Judiciária

**Mauro Saraiva Barros Lima**

Diretor da Divisão de Infraestrutura e Logística

Informações de estruturas e bens patrimoniais

**Elisnei Menezes de Oliveira**

Divisão de Patrimônio e Material

**Rommel Pinheiro Akel**

Divisão de Engenharia



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

**ANEXO I**

**TABELA DE ALIMENTOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE TIPO “SELF-SERVICE”**

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA DIARIAMENTE
<b>SALADAS</b>	<b>Alface e tomate</b> (deverão ser servidos todos os dias)
	<b>2 tipos de vegetais do grupo “A” folhosos</b> (acelga, agrião, almeirão, rúcula, couve etc.)
	<b>3 tipos de vegetais crus do grupo “A” não folhosos</b> (rabanete, pepino, nabo, ervilha torta, palmito etc.)
	<b>3 tipos de vegetais cozidos do grupo “B” leguminosas</b> (abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu etc.)
	<b>1 tipo de salada composta</b> (mais de três componentes, com ou sem maionese: salpicão, salada russa etc.)
<b>MOLHOS</b> (no mínimo 3 opções)	vinagrete, rose, bechamel, mostarda, francês, iogurte, branco, soja, ervas, vinagre balsâmico, etc.
<b>ACOMPANHAMENTOS</b> <b>QUENTES</b> (TODAS as opções ao lado DIARIAMENTE)	<b>Arroz branco</b> (longo fino tipo 1).
	<b>Arroz integral</b>
	<b>Feijão simples</b> (roxinho, preto, jalo etc.)
	<b>Feijão especial</b> (tropeiro e tutu, alternadamente, e feijoada às sextas-feiras).
<b>GUARNIÇÕES</b> (no mínimo 3 opções)	- farofa (variada); - batata frita; - macaxeira frita;



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

	<ul style="list-style-type: none"><li>- purês (de batata, abóbora etc.);</li><li>- banana da terra (à milanesa frita);</li><li>- suflês (de queijo, de cenoura etc);</li><li>- tortas (de frango, de palmito, de camarão etc.)</li><li>- massas (lasanha, macarrão, panquecas, rondede, canelone,e etc);</li><li>- bolinhos (de carne, de queijo, de camarão etc)</li><li>- vegetais do grupo “C” cozidos ou assados (aipim, batata-doce, cará, etc.)</li></ul>
<p><b>CARNES</b></p> <p>No mínimo 2 opções diárias, sendo OBRIGATÓRIO uma de carne branca e outra de carne vermelha.</p>	<p>a) 1 prato de carne bovina (sem osso), <u>alternadamente</u>, em preparações diversas, com cortes de contra-filé, filé mignon, picanha, alcatra, patinho, coxão mole, coxão duro ou lagarto.</p> <p>b) 1 prato de frango, <u>alternadamente</u>, em preparações diversas, apenas com cortes de coxa e sobrecoxa desossada, peito ou filé, sem pele.</p> <p>c) 1 prato de peixe, em preparações diversas. Deverá ser servido OBRIGATORIAMENTE <u>pelo menos duas vezes por semana</u></p>
<p><b>PRATO VEGETARIANO</b></p>	1 prato vegetariano à base de soja ou outro ingrediente.
<p><b>SOBREMESAS</b></p> <p>(porção de 120 a 150g, mínimo 02 opções)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>doces elaborados</b> (pavê, tortas, pudim, musses etc.)</li><li>- <b>saladas de frutas</b> (compostas por mamão, banana, maçã e laranja)</li></ul>

**QUADRO DE CLASSIFICAÇÃO DE ALIMENTOS PARA ORIENTAÇÃO**

<b>VEGETAIS</b>	Abobrinha, acelga, agrião, aipo, alface, aspargo, berinjela, bortalha,
-----------------	--



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

<b>“A”</b>	brócolis, broto de bambu, chicória, cebola, cebolinha, coentro, couve, couve-flor, espinafre, hortelã, jiló, maxixe, palmito, pepino, pimentão, rabanete, repolho, salsa, taioba, tomate.
<b>VEGETAIS “B”</b>	Abóbora ou jerimum, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha, feijão verde, nabo, quiabo, vagem.
<b>VEGETAIS “C”</b>	Aipim, batata, batata-doce, cará, inhame, mandioca, milho verde



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

**TABELA BÁSICA DO CARDÁPIO DA LANCHONETE**

(Deverão ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes itens)

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA	PORÇÃO MÍNIMA
Sanduíches naturais frios	Pão integral e branco, composições variadas com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, ameixa, peito de peru defumado, presunto, queijos variados	120g
Sanduíches quentes	Misto quente (pão de forma), queijo quente (pão de forma), hambúrguer (pão de hambúrguer), cheeseburger (pão de hambúrguer), etc.	120g
Sanduíches simples	Pão com manteiga, pão com ovo.  (pão francês)	80g
Tapiocas	Simple, com tucumã, de queijos variados (no mínimo, 02 tipos de queijo, sendo 01 branco) e presunto (magro)	80g
Salgados (No mínimo, 05 tipos, sendo, pelo menos, 03 assados e 02 fritos)	Coxinha, quibe, enroladinho de presunto ou queijo, esfirras de carne ou frango, risole, empada, pão de queijo, e etc.	100g
Bolos (No mínimo, 02 tipos)	Chocolate, cenoura, banana, milho e etc.	100g
Salada de frutas	Frutas variadas	300ml
<b>BEBIDAS</b>		
Leite com achocolatado (OBRIGATÓRIO as 03	Integral, Desnatado e de Soja	300ml



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

opções de leite)		
Café preto		50ml
Café c/ leite		300ml
Chás	Sabores variados	150ml
Água mineral	Sem e c/ gás	Garrafa - 300ml
Refrigerantes	Diversos sabores (incluídos light/zero/diet)	Lata - 350ml
Sucos naturais (No mínimo, 02 tipos, podendo ser adoçado ou não)	Diversos sabores	300ml
Sucos em lata	Diversos sabores	Lata - 350ml
Vitaminas (Na opção de leite desnatado ou integral)	Diversos sabores	300 ml



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

**ANEXO II**

**TABELA DE PREÇOS UNITÁRIOS MÁXIMOS ACEITOS**

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNID.	PESO MÉDIO	Preço Unitário (R\$)
<b>1</b>	<b>SELF-SERVICE</b>	<b>Kg</b>	<b>1,0</b>	32,00
1.1	Sobremesas	Unid.	120g	
1.1.1	Doces elaborados	Unid.		4,50
1.1.2	Sobremesas dietéticas	Unid.		4,50
<b>2</b>	<b>LANCHONETE</b>			
2.1	Sanduíches naturais frios	unid.	120g	5,00
2.2	Sanduíches quentes	Unid.	120g	
2.2.1	Misto quente	Unid.		3,50
2.2.2	Queijo quente	Unid.		3,00
2.2.3	Hambúrguer	Unid.		4,50
2.2.4	Cheeseburger	Unid.		5,00
2.3	Sanduíches simples	unid.	80g	
2.3.1	Pão com manteiga	Unid.		2,00
2.3.2	Pão com ovo	Unid.		2,50
2.4	Tapiocas	unid.	80g	
2.4.1	Tapioca com manteiga	Unid.		2,50



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

2.4.2	Tapioca com queijo	Unid.		3,00
2.4.3	Tapioca com queijo e presunto	Unid.		3,50
2.4.4	Tapioca com queijo e tucumã	Unid.		4,50
2.5	Salgados	unid.	100g	4,50
2.6	Bolos	unid.	100g	4,00
2.7	Salada de frutas	unid.	Copo - 300ml	5,00
2.8	Bebidas	unid.		
2.8.1	Leite com achocolatado	unid.	300ml	3,00
2.8.2	Café preto	unid.	50ml	1,00
2.8.3	Café c/ leite	unid.	300ml	2,00
2.8.4	Chás	unid.	150ml	2,00
2.8.5	Água mineral	unid.	Garrafa - 300ml	2,00
2.8.6	Refrigerantes	unid.	Lata - 350ml	3,50
2.8.8	Sucos naturais	unid.	300ml	4,00
2.8.8	Sucos em lata	unid.	Lata - 350ml	3,50
2.8.9	Vitaminas	unid.	300 ml	5,00



**ANEXO III**

**PROCEDIMENTOS MÍNIMOS E BÁSICOS DE HIGIENE**

**1. DOS ALIMENTOS**

1.1 As pessoas que trabalham na área de alimentação deverão dispensar cuidados ao manusear os alimentos a fim de evitar contaminação dos mesmos, tais como:

1.1.1 Lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância

1.1.2. Não segurar os alimentos cozidos com as mãos;

1.1.3. Não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos;

1.1.4. Lavar muito bem em água corrente as verduras, legumes e frutas, utilizando escovação

manual, se for necessário, de forma a retirar todas as impurezas, colocando-as de molho em solução clorada para desinfecção;

1.1.5. Manter os alimentos sempre cobertos;

1.1.6. Cozinhar bem os alimentos;

1.1.7. Não falar, tossir, ou espirrar sobre os alimentos;

1.1.8. Não utilizar sob hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido.

**2. DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS**

2.1 Para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos deverão ser diariamente observados os aspectos de higiene de todo o material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibida a reutilização de utensílios anteriormente utilizados e não lavados.

2.2 Lavar os utensílios que caírem no chão;

2.3 Deixar os utensílios limpos sempre cobertos;

2.4 Utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos evitando o contato das mãos nos utensílios, onde os alimentos são colocados;

2.5 Retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados;



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

2.6 Os pratos, talheres, bandejas, devem ser higienizados com álcool a 70%, após a lavagem;

2.7 Servir as refeições em pratos de louça branca, sobre bandejas perfeitamente estáveis e de boa qualidade, forradas com papel descartável contendo a logomarca da concessionária. Os talheres deverão se encontrar ensacados (individualmente), e os lanches entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados, ou envolvidos em embalagens especiais;

2.8 Diariamente proceder à limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesas de inox e os utensílios/eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados.

2.9 Os panos utilizados para higiene de piso devem ser lavados em local apropriado, preferencialmente em tanques próprios, equipados com torneiras de água corrente e ralos encanados aos esgotos, com detergentes adequados, após o que devem ficar de molho em soluções cloradas por no mínimo uma hora;

2.10 Semanalmente deverá ser efetuada limpeza, de acordo com os seguintes critérios:

- a) limpeza dos filtros dos terminais do sistema de exaustão e coifas até a completa remoção da gordura ali acumulada;
- b) lavagem e limpeza completa das paredes azulejadas, vidros e esquadrias, grades, etc, considerando os lados interno e externo;
- c) limpeza das paredes pintadas, portas, rodapés e móveis com flanela úmida edetergente neutro.

### **3. DO AMBIENTE**

3.1 Para evitar a contaminação do ambiente deverão ser diariamente observados os aspectos de higiene das áreas que compõem a cozinha, a lanchonete, o restaurante e áreas adjacentes, câmaras frias e despensas, escritório da concessionária, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;

3.2 Em qualquer momento, antes, durante e depois do horário das refeições, deverá ser efetuada a limpeza do local, por empregado especializado e específico e que não exerça outras atividades;

3.3 Após o término do horário de almoço, proceder diariamente à limpeza de pias, sifões, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, utilizando produtos específicos para cada tipo de material;

3.4 Lavagem geral e completa dos pisos internos, cuidando do fechamento dos ralos quando da remoção de lixo. Não varrer. Desinfecção, higienização do ambiente, superfícies, bancadas, etc;



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

**ANEXO IV**

**RELAÇÃO DE BENS DE PROPRIEDADE DA CEDENTE**

ITEM	TOTAL
<b>1 - Mesa circular (refeitório)</b> •Mesa para restaurante com diâmetro de 900 mm e altura de 750 mm com apoio. •Tampo em MDF, com espessura de 25 mm, revestida com laminado melamínico de baixa pressão em ambas as faces. •Bordos retos encabeçados com fita em PVC de 25 mm com arestas usinadas. •Cor do móvel: marfim natural	13
<b>2 - Cadeira fixa (refeitório)</b> Cadeira para restaurante em ferro, reforço nos pés, com pintura eletrostática em epóxi na cor preta, tubo de 3/4 na chapa 18 (1,2 mm) e encosto chapa 16 (1,5 mm), com assento em courússimo na cor bege.	60
<b>3 - Poltrona escritório (tipo diretor c/ rodízio)</b> •acento: 50 x 50 cm (PxL); •encosto: 50 x 50 cm (hxL); •espessura da esponja: 0,6 cm Poltrona tipo diretor reclinável com braços com regulagem de altura, estofadas em couro sintético de alta resistência, rodízios com estrutura giratória em poliuretano reforçado internamente em ferro fundido com 5 patas, acompanha em cada uma das patas rodízio em poliamida duplo injetado em nylon reforçado. Sistema pneumático de regulagem de altura a gás. Espuma de poliuretano injetada de alta densidade com espessura mínima de 60 mm	02
<b>4 - Mesa para escritório</b> Mesa de MDF para escritório, espessura de 25 mm, dimensões de 600 mm de profundidade x 1.200 mm de largura x 750 mm de altura com tampos de canto retos, com 03 gavetas, parte interna da gaveta em aço com fechadura com chave dupla escamoteável com travamento simultâneo das gavetas pelo sistema de trava com passafio. Fixado a uma estrutura de aço, constituída por duas colunas com pedestal, soldado a um quadro retangular horizontal fixado ao tampo •Cor do móvel: marfim natural	02
<b>5 - Armário (roupeiro) em aço</b> Armário roupeiro em aço com 16 portas, cada porta com reforço ômega, contendo uma veneziana para cada porta,	02



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

<p>com cadeado, confeccionado em chapa 24, cor cinza. Dimensões aproximadas</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•Altura 1.960 mm.</li><li>•Largura 1.230 mm.</li><li>•Profundidade 410 mm.</li></ul>	
--	--



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

---

**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO DE VISTORIA**

Ao

Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas - TJAM

Ref.: Pregão nº \_\_\_\_/2014

Declaramos que em atendimento ao previsto no edital de Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, que eu, \_\_\_\_\_, portador(a) da CI/RG nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, CREA nº \_\_\_\_\_, da empresa \_\_\_\_\_, estabelecida no (a) \_\_\_\_\_, como seu representante legal para os fins da presente declaração, compareci perante à Divisão de Infraestrutura e Logística e vistoriei os locais onde serão executados os serviços objeto da licitação em apreço, tomando plena ciência das condições e dos graus de dificuldades existentes.

Local e data

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo

(Responsável da empresa)

Visto:

\_\_\_\_\_  
Servidor do TJAM



PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS  
COORDENADORIA DE CONTRATOS E CONVÊNIO

**TERMO DE CESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA Nº \_\_\_/20\_\_-TJ**

**TERMO DE CESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA Nº \_\_\_/20\_\_ - TJ**, que entre si celebram o **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS - TJAM** e a empresa \_\_\_\_\_, na forma abaixo.

O **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS - TJAM**, sediado na Cidade de Manaus, Estado do Amazonas, à Avenida André Araújo, s/nº, Aleixo, inscrito no CNPJ/MF sob n.º 04.812.509/0001-90, neste ato representado por sua Presidente, Desembargadora **MARIA DAS GRAÇAS PESSOA FIGUEIREDO**, brasileira, Magistrada, residente e domiciliada na Cidade de Manaus, Estado do Amazonas, portadora da Carteira de Magistrada nº 130/TJ-AM e inscrita no CPF/MF sob nº 075.761.612-72, neste instrumento simplesmente denominado **CEDENTE**, e do outro lado, a empresa \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, com seus atos constitutivos devidamente registrados na Junta Comercial do Estado \_\_\_\_\_, em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_, sob o nº \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob nº \_\_\_\_\_, estabelecida na Cidade de \_\_\_\_\_, Estado do \_\_\_\_\_, à \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_, brasileiro(a), estado civil, profissão, residente e domiciliado(a) na Cidade de \_\_\_\_\_, Estado do \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ SSP/\_\_\_ e inscrito no CPF/MF sob nº \_\_\_\_\_, doravante denominada **CESSIONÁRIA**, em consequência da licitação na modalidade \_\_\_\_\_, sob o nº \_\_\_/20\_\_ - CPL/TJAM, cuja homologação foi publicada no Diário da Justiça Eletrônico, Ano \_\_\_\_\_, Edição nº \_\_\_\_\_, Caderno Administrativo, em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_, à pág. \_\_\_\_, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo Digital nº \_\_\_\_\_-TJ, doravante referido apenas por **PROCESSO**, e o despacho autorizador exarado pela Excelentíssima Senhora Desembargadora Presidente do TJAM no mencionado **PROCESSO**, bem como a proposta da **CESSIONÁRIA**, independentemente de sua transcrição, a fazer parte integrante e complementar deste Instrumento, sujeitando-se o **CEDENTE** e a **CESSIONÁRIA**, na presença das testemunhas adiante nominadas, é celebrado o presente **TERMO DE CESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA Nº \_\_\_/20\_\_-TJ**, que se regerá pelas normas instituídas pelas Leis nºs 8.666/93 e suas alterações, 10.520/02 e 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor), além da Resolução RDC nº216/2004 da ANVISA, e pelas condições estabelecidas nas cláusulas seguintes:



**PODER JUDICIÁRIO**  
**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**COORDENADORIA DE CONTRATOS E CONVÊNIO**

---

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

1.1. Constitui objeto do presente pacto a utilização de área de bem imóvel de propriedade do **CEDENTE** para exploração de restaurante com serviço do tipo “self-service” e lanchonete, para a comercialização exclusiva de refeições, lanches, cafés, sopas, entre outras variedades do mesmo ramo.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

2.1. O presente pacto decorreu da licitação na modalidade \_\_\_\_\_, sob nº 0\_/20\_\_-CPL/TJAM, cuja homologação foi publicada no Diário da Justiça Eletrônico, Ano \_\_, Edição nº \_\_\_\_, Caderno Administrativo, em \_\_/\_\_/20\_\_, à pág \_\_\_\_, tendo amparo legal, integralmente, na Lei nº 10.520, de 17/07/2002 e suas alterações, Decreto nº 5.450, de 31/05/2005, subsidiariamente às normas da Lei nº 8.666, de 21/06/1993, bem como os demais dispositivos, condições e exigências estabelecidas no Edital.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

3.1. O presente termo rege-se por toda a legislação aplicável à espécie e ainda pelas disposições que a complementarem, alterarem ou regulamentarem, cujas normas, desde já, entendem-se como integrantes do presente pacto, especialmente às normas constantes das Leis nºs 8.666/93, 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e 10.520/2002, esta última regulamentada pelo Decreto Federal nº 5.450, de 31/05/2005, além da Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, e demais normas legais pertinentes.

3.2. Não se aplicam a este instrumento as disposições da Lei n. 8.245/91, bem como a legislação concernente às locações comerciais.

**CLÁUSULA QUARTA – DA VINCULAÇÃO**

4.1. Por este termo, os pactuantes vinculam-se ao Edital de Licitação e seus anexos, ao Termo de Referência e seus Anexos, à Proposta da **CESSIONÁRIA**, e demais documentos que compõem o Processo mencionado no preâmbulo que, independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste Instrumento, naquilo que não o contrarie.

**CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

5.1. Os requisitos, especificações, unidades, quantidades, estimativas de demanda e critérios técnicos inerentes aos serviços, materiais e equipamentos a serem empregados na execução do objeto decorrente da presente contratação são os descritos no Termo de Referência e seus Anexos, os quais são parte integrante deste instrumento, naquilo que com este não o contrarie.

**CLÁUSULA SEXTA – DO LOCAL E DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO**

6.1. Os serviços de preparação, distribuição de alimentos e atendimento no restaurante



**PODER JUDICIÁRIO**  
**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**COORDENADORIA DE CONTRATOS E CONVÊNIO**

---

“self-service” serão executados no restaurante instalado nas dependências do prédio do Fórum Ministro Henoch da Silva Reis, o qual ocupa um espaço de 403,03m<sup>2</sup>, divididos em 02 (dois) pavimentos, situado à Av. Humberto Calderaro Filho, s/nº, São Francisco, Manaus/AM, de segunda a sexta-feira, das 7h às 15h, ressalvados os dias em que não houver expediente na **CEDENTE**, de forma a atender os serviços de preparação e distribuição de alimentos, observando o seguinte:

- 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”.

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

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

### **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA**

**7.1.** Compete à **CESSIONÁRIA**:

- 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, tais como: fogão/forno, eletrodomésticos em geral, louças, talheres, coifas e sistemas de exaustão, pias, balcões para alimentos, bebedouros, máquinas de sucos/refrigerantes, materiais de expediente para os banheiros e todo o aparato que envolve o objeto contratado, devendo os equipamentos serem compatíveis com as instalações elétricas e hidráulicas do **CEDENTE**, ficando responsável pelos danos causados às instalações do **CEDENTE**, arcando com todas as despesas e prejuízos, inclusive quanto ao seu material;
- 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;



**PODER JUDICIÁRIO**  
**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**COORDENADORIA DE CONTRATOS E CONVÊNIO**

---

- c) Fornecer diariamente, no mínimo, os itens constantes do ANEXO I do Termo de Referência, o qual faz parte integrante e complementar deste pacto, podendo suspender o fornecimento daqueles que não tenham aceitação junto aos consumidores ou que se encontrem comprovadamente em falta no mercado, após autorizado pelo Fiscal do Contrato, devendo ser providenciado um produto substituto;
- d) 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);
- e) Fornecer sem ônus para os usuários todo o material utilizado no restaurante e lanchonete, tais como: guardanapos descartáveis, adoçante dietético, palitos de dente, sal, maionese, mostarda e catchup em embalagens individuais tipo sachê, canudos descartáveis devidamente embalados, entre outros materiais não mencionados, mas que sejam indispensáveis. Para uso no lavatório (pia) e nos sanitários – de uso interno: toalhas de papel, papel higiênico, sabonete líquido, entre outros;
- f) 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;
- g) Substituir todas as toalhas sempre que houver necessidade, sendo que lavagem das mesmas será efetuada às suas expensas, 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) Garantir o perfeito funcionamento dos equipamentos e utensílios de propriedade da **CEDENTE**, ficando por sua conta a manutenção preventiva e corretiva destes, assim como a reposição em caso de extravio;
- n) Receber as instalações e equipamentos em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição em termo próprio;



**PODER JUDICIÁRIO**  
**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**COORDENADORIA DE CONTRATOS E CONVÊNIO**

---

- o)** 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;
- p)** Utilizar as instalações e os equipamentos fornecidos exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas o seu asseio, conservação, guarda e manutenção;
- q)** Manter balanças eletrônicas suficientes para o atendimento rápido da pesagem das refeições, sendo obrigatória a utilização de no mínimo 01 (uma) balança para o self-service, e 01 (uma) balança específica para a sobremesa;
- r)** Prover-se de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores;
- s)** Aceitar como forma de pagamento dos serviços (self-service e lanchonete), dinheiro ou cartão magnético de débito ou crédito e/ou cartão refeição;
- t)** Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel do que estabelecem as cláusulas e condições deste pacto, de forma que os serviços a serem executados mantenham um alto nível de qualidade;
- u)** 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;
- v)** 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;
- w)** 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;
- x)** Avisar a Administração com antecedência de no mínimo 03 (três) horas antes da abertura do restaurante, caso ocorra algum imprevisto, e seja necessária alteração no cardápio, devendo ainda, ser afixada em local visível, informação quanto à alteração do mesmo;
- y)** Manter para a execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e capacidade profissional, mantendo as carteiras de saúde destes 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



**PODER JUDICIÁRIO**  
**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**COORDENADORIA DE CONTRATOS E CONVÊNIO**

---

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;
  - y.3) Exame de urina tipo I.
- z) Providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação;
- aa) 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;
- bb) Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;
- cc) Sujeitar-se a 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;
- dd) Responsabilizar-se pelo provimento de todo o material necessário à manutenção das instalações dos restaurantes e lanchonetes;
- ee) Providenciar junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- ff) Corrigir no prazo determinado pela **CEDENTE**, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo Fiscal do Contrato;
- gg) Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;
- hh) Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência da **CEDENTE**;
- ii) 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;
- jj) Realizar as benfeitorias que julgar necessárias somente mediante autorização da **CEDENTE**, ficando estas incorporadas ao imóvel, sem que assista a **CESSIONÁRIA** o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;
- kk) Manter-se 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:
- kk.1) Comprovação da regularidade fiscal da **CESSIONÁRIA** para com a **Fazenda Federal, Estadual e Municipal**;
  - kk.2) Comprovação da regularidade fiscal da **CESSIONÁRIA** relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS),



**PODER JUDICIÁRIO**  
**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**COORDENADORIA DE CONTRATOS E CONVÊNIO**

---

demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

**kk.3)** Comprovação de **inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**, nos termos do art. 29, inciso V, da Lei nº 8.666/93, com nova redação dada pela Lei nº 12.440/2011.

**ll)** 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;

**mm)** Prestar todos os serviços do restaurante, em especial atenção à preparação dos alimentos, obrigatoriamente *in loco* na área cedida pela CEDENTE;

**nn)** Orientar seus empregados que os mesmos ficarão sujeitos às normas disciplinares do **CONTRATANTE**, porém sem qualquer vínculo empregatício com este;

#### **7.2. QUANTO AOS UNIFORMES:**

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

- oo.1)** Camisa ou blusa na cor branca;
- oo.2)** Calças compridas na cor branca;
- oo.3)** Avental longo na cor branca;
- oo.4)** Proteção para o cabelo (gorros ou toucas);
- oo.5)** Luvas;
- oo.6)** Máscaras;
- oo.7)** Botas/calçados fechados com saltos baixos e solado antiderrapante;
- oo.8)** Outros itens determinados em legislação específica.

**pp)** 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.

**qq)** Substituir 01 (um) conjunto completo dos uniformes a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer tempo a partir da data prevista para execução dos serviços, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita da CEDENTE, sempre que não atendidas às condições mínimas de apresentação, e independente da data de entrega dos mesmos;

**rr)** Fornecer uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que houver necessidade;

**ss)** Fornecer aos responsáveis pela limpeza e conservação, além do uniforme específico, 01 (um) par de botas de borracha, cano médio.

**tt)** Utilizar luvas descartáveis, máscaras e aventais de forma obrigatória para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de



**PODER JUDICIÁRIO**  
**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**COORDENADORIA DE CONTRATOS E CONVÊNIO**

---

talheres e copos, durante a montagem da rampa e o posicionamento de refeições. A troca de máscaras deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.

**7.3. QUANTO AOS CRITÉRIOS MÍNIMOS DE HIGIENE:**

**uu)** 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 pelo **CEDENTE**, impreterivelmente em até 60 dias após a assinatura do Contrato.

**vv)** 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

**ww)** Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;

**xx)** 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;

**yy)** 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**;

**zz)** 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 e outros adereços.

**aaa)** 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;

**bbb)** 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;

**ccc)** 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



**PODER JUDICIÁRIO**  
**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**COORDENADORIA DE CONTRATOS E CONVÊNIO**

---

asseguem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

**ddd)** 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;

**eee)** Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a **CEDENTE** do resultado das inspeções;

**fff)** 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;

**ggg)** Manter todas as áreas de salões, cozinhas, depósito e hall, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;

**hhh)** Manter sob rigoroso processo de higienização e conservação as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;

**iii)** 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;

**jjj)** 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 terceirizadas especialmente designadas pela **CEDENTE**;

**kkk)** Coletar, diariamente, fazendo uso de luvas descartáveis, amostras de todas as preparações servidas no restaurante e na lanchonete, conservando-as refrigeradas (abaixo de 4º 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**;

**III)** Fornecer, trimestralmente, laudo microbiológico ambiental e da produção;

**mmm)** 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;

**nnn)** Fornecer papel toalha e sabonete líquido anti-séptico para o lavatório localizado no acesso ao restaurante e à lanchonete;

**ooo)** 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;

**ppp)** Prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes, com especial atenção aos termos da



**PODER JUDICIÁRIO**  
**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**COORDENADORIA DE CONTRATOS E CONVÊNIO**

---

Resolução ANVISA RDC Nº 216, de 15/09/2004, disponibilizando materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas;

**qqq)** Observar além dos critérios aqui expostos, o disposto no ANEXO III do Termo de Referência, quanto aos demais procedimentos mínimos e básicos e higiene.

**CLÁUSULA OITAVA – DAS OUTRAS RESPONSABILIDADES DA CESSIONÁRIA**

---

**8.1.** Responder pelos danos e prejuízos causados ao **CEDENTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto deste contrato e quaisquer que tenham sido as medidas preventivas adotadas, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo **CEDENTE**.

**8.2.** A **CESSIONÁRIA** é única e exclusiva responsável pela guarda, defesa e vigilância dos materiais, das máquinas e dos equipamentos a serem instalados e empregados no local da prestação dos serviços e se obriga, outrossim, a afastar qualquer empregado ou funcionário seu, cuja presença, a juízo da Fiscalização, seja considerada prejudicial ao bom andamento, regularidade e perfeição dos serviços.

**8.3.** A **CESSIONÁRIA** é também responsável por todos os encargos e obrigações concernentes às legislações sociais, trabalhistas, tributárias, fiscais, comerciais, securitária, previdenciária que resultem ou venham a resultar da execução deste Contrato, bem como por todas as despesas decorrentes da execução de eventuais trabalhos em horários extraordinários (diurno e noturno), inclusive iluminação, despesas com instalações e equipamentos necessários aos serviços, e, em suma, todos os gastos e encargos com material e mão-de-obra necessários à completa realização dos serviços e sua entrega perfeitamente concluída.

**8.4.** A inadimplência da **CESSIONÁRIA**, com referência aos encargos decorrentes das legislações mencionadas no subitem anterior, não transfere ao **CEDENTE** a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do Contrato ou restringir a regularização e a fruição dos serviços.

**CLÁUSULA NONA – DAS OUTRAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA**

---

**9.1.** A **CESSIONÁRIA**, ao ocupar espaço cujas instalações estejam munidas de equipamentos, materiais, mobiliários, utensílios de cozinha, entre outros, de propriedade da **CEDENTE**, irá recebê-los mediante Termo de Recebimento e Responsabilidade, após prévia conferência juntamente com a **CEDENTE**, pelo qual irá se obrigar a devolvê-los no mesmo estado em que os recebeu ressalvado o desgaste pelo uso normal dos bens.

**9.2.** A **CESSIONÁRIA** irá responsabilizar-se 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**  
**COORDENADORIA DE CONTRATOS E CONVÊNIO**

---

**9.3.** Caberá a **CESSIONÁRIA** o fornecimento e instalação de todos materiais e equipamentos suplementares, para o perfeito funcionamento do restaurante e/ou lanchonete, devendo passar por avaliação prévia da Divisão de Engenharia.

**9.4.** Os valores das refeições (quilo) e dos lanches (unidade) serão cobrados rigorosamente em consonância com Anexo II do Termo de Referência.

**9.5.** A **CESSIONÁRIA** poderá oferecer outras facilidades aos usuários, a fim de obter fontes 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**.

**9.6** Ficará a **CESSIONÁRIA** expressamente proibida de comercializar bebidas alcoólicas de qualquer natureza e de cigarros ou congêneres, nas dependências do restaurante ou da lanchonete.

**9.7.** 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 desse dispositivo, particularmente por parte de servidores.

**9.8.** Durante a vigência do Termo de Cessão Onerosa de Uso de Área, a **CESSIONÁRIA** será responsável pela manutenção, conservação, limpeza e higienização das instalações 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.

**9.9.** 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.

**9.10.** Encerrada a vigência deste pacto, a **CESSIONÁRIA** obriga-se a, no prazo de 30 (trinta) dias, devolver em perfeito estado de conservação as instalações e todos os materiais e equipamentos constantes no Termo de Responsabilidade assinado entre as partes.

**9.11.** A elaboração dos cardápios diários será feita por nutricionista da **CESSIONÁRIA**, a qual deverá apresentá-los semanalmente a pessoa previamente designada pelo **CEDENTE**, para aprovação prévia e inclusão dos referidos cardápios na Intranet do **CEDENTE**;

**9.12.** A **CESSIONÁRIA** deverá operar no mínimo com a seguinte força de trabalho:

- a) 01 (um) nutricionista;



**PODER JUDICIÁRIO**  
**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**COORDENADORIA DE CONTRATOS E CONVÊNIO**

---

- b) 01 (um) cozinheiro(a);
- c) 01 (um) caixa;
- d) 02 (dois) balconistas;
- e) 02 (dois) auxiliares de serviços gerais (responsável pelas entregas dentro dos prédios; e
- f) 01 (um) gerente.

**CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE**

---

**10.1. Compete à 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 Contrato, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados por esta;
- c) Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste pacto, 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 anotará 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) 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.



**PODER JUDICIÁRIO**  
**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**COORDENADORIA DE CONTRATOS E CONVÊNIO**

---

**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**, estará sujeita a multa equivalente a 30% (trinta por cento) do valor mensal previsto na cláusula décima terceira, item 13.1.1.

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**11.1.** O prazo de vigência deste Contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, limitado a 60 (sessenta) meses, na forma do artigo 57 da Lei nº 8.666/93.

**11.2.** A **CONTRATADA** não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, que objetiva a obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, conforme estabelece o art. 57, inciso II da Lei 8.666, de 1993.

**11.3** Não será efetivada a prorrogação contratual quando a **CONTRATADA** tiver sido declarada inidônea, ou suspensa no âmbito da União, Estado, Município ou da própria **CONTRATANTE**, enquanto perdurarem os efeitos.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO REAJUSTE**

**12.1.** Taxa Mensal de Ocupação será fixa e irremovível por um período de 12 (doze) meses, quando então se promoverá a sua correção de acordo com a variação do Índice Geral de Preços (IGP) – Coluna 2 – DI, da Fundação Getúlio Vargas, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês anterior ao da celebração do contrato e como índice final o vigente no mês anterior ao do reajuste devido.

**12.2.** Os valores contratados relativos aos preços para refeições e lanches poderão ser reajustados, limitada à variação no período do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), desde que solicitado pela **CESSIONÁRIA** e que seja observada a periodicidade anual, contada da data limite para a apresentação da proposta ou do último reajuste.

**12.3.** Os preços ajustados já levam em conta todas e quaisquer despesas incidentes na prestação dos serviços contratados, tais como serviços de frete, tributos, entre outros.



**PODER JUDICIÁRIO**  
**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**COORDENADORIA DE CONTRATOS E CONVÊNIO**

---

**12.4.** O preço ajustado também poderá sofrer correção desde que reste comprovada a ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas na alínea “d”, do inciso II, do art. 65, da Lei nº 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO PAGAMENTO**

---

**13.1. Quanto à utilização de área.**

**13.1.1.** Pela utilização do bem imóvel, objeto desta cessão, a **CESSIONÁRIA** pagará ao **CEDENTE** a importância mensal de **R\$ \_\_\_\_\_ (extenso)**, sendo devido após a assinatura do presente instrumento.

**13.1.2.** O pagamento deverá ser depositado até o dia 05 (cinco) do mês subsequente em favor do **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**, no **BANCO \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_**, **AGÊNCIA nº \_\_\_\_\_**, **CONTA CORRENTE nº \_\_\_\_\_**.

**13.1.3.** O comprovante do pagamento efetuado deverá ser entregue na Divisão de Orçamento e Finanças – DVOF do **CEDENTE**.

**13.2. Quanto aos produtos oferecidos.**

**13.2.1.** O pagamento dos produtos e serviços fornecidos e prestados pelo restaurante e lanchonete objeto deste pacto, será efetuado pelos próprios usuários dos serviços

**13.2.2.** O **CEDENTE** não se responsabilizará por dívidas com refeição, lanche ou outras advindas da prestação dos serviços objeto deste contrato que venham a ser acumuladas por servidores, colaboradores ou quaisquer outros clientes, bem como não se responsabiliza por qualquer outro tipo de prejuízo financeiro ou material causado pelos mesmos.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS PRERROGATIVAS DO CEDENTE**

---

**14.1.** Não obstante a **CESSIONÁRIA** ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços previstos neste pacto, o **CEDENTE** reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessas responsabilidades, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por gestor designado.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO**

---

**15.1.** A Fiscalização da execução dos serviços caberá ao **CEDENTE**, através de seus representantes, incumbindo-lhes, conseqüentemente, a prática de todos os atos próprios ao exercício desse *mister*, definidos no Edital de Licitação e seus anexos, inclusive quanto



**PODER JUDICIÁRIO**  
**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**COORDENADORIA DE CONTRATOS E CONVÊNIO**

---

à aplicação das penalidades previstas neste Contrato e na legislação em vigor.

**15.2.** Ficam reservados à Fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, duvidoso ou omissos, não previstos neste Contrato, no Edital de Licitação e seus anexos, e em tudo mais que, de qualquer forma, se relacione direta ou indiretamente, com os serviços em questão, podendo determinar o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

**15.3.** A **CESSIONÁRIA** declara antecipadamente aceitar todas as decisões, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela Fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho das suas atividades.

**15.4.** O **CEDENTE** designará servidor(es) para acompanhamento e fiscalização da prestação dos serviços, que registrará(ão) em relatório todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, estabelecendo prazo para a regularização das falhas ou defeitos observados.

**15.5.** As decisões e providências que ultrapassarem a competência do fiscal do Contrato serão submetidas à apreciação da autoridade competente do **CEDENTE**, para adoção das medidas cabíveis, consoante disposto no art. 67, §§ 1º e 2º, da Lei nº 8.666/93.

**15.6.** Os esclarecimentos solicitados pela fiscalização deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

**15.7.** É direito da fiscalização rejeitar quaisquer serviços quando entender que a sua execução está fora dos padrões técnicos e de qualidade definidos no Termo de Referência e neste Contrato.

**15.8.** Compete, ainda, especificamente à Fiscalização:

- a) Observar se a tabela de preços está sendo cumprida conforme o proposto;
- b) Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- c) Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados;
- d) Exigir limpeza da área física, equipamento e utensílios utilizados na execução dos serviços;
- e) Verificar os hábitos de higiene do pessoal do **PERMISSIONÁRIO**;
- f) Fazer vistorias periódicas no local onde são servidos os lanches e no local de preparo;
- g) Fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação dos alimentos;
- h) Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização



**PODER JUDICIÁRIO**  
**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**COORDENADORIA DE CONTRATOS E CONVÊNIO**

---

sanitária;

- i) Anotar todas as queixas para serem examinadas;
- j) Verificar a quantidade e qualificação dos empregados do **PERMISSIONÁRIO**;
- k) Verificar se os equipamentos estão sendo utilizados unicamente para os fins do contrato.

**15.9.** Com relação ao “Diário de Ocorrência”, compete à Fiscalização:

- a) Pronunciar-se sobre a veracidade das anotações feitas pela **CONTRATADA**;
- b) Registrar o andamento dos serviços, tendo em vista os projetos, especificações, prazos e cronogramas;
- c) Fazer as observações cabíveis, decorrentes dos registros da **CONTRATADA** no referido Diário;
- d) Dar soluções às consultas feitas pela **CONTRATADA**, seus prepostos e sua equipe;
- e) Registrar as restrições que pareçam cabíveis quanto ao andamento dos trabalhos ou ao desenvolvimento da **CONTRATADA**, seus prepostos e sua equipe;
- f) Anotar os fatos ou observações cujo registro se faça necessário.

**15.10.** A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do **CONTRATANTE** ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666/93.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA CONSERVAÇÃO DO BEM**

**16.1.** A **CESSIONÁRIA** é obrigada a conservar o imóvel, cujo uso lhe é permitido, mantendo-o em bom estado às suas exclusivas expensas, incumbindo-lhe também, nas mesmas condições a sua guarda.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS BENFEITORIAS**

**17.1.** A **CESSIONÁRIA** não poderá realizar benfeitorias, modificações ou alterações no imóvel, objeto desta cessão, sem a prévia e expressa autorização por escrito do **CEDENTE**.

**17.2.** Fica estabelecido que qualquer benfeitoria que a **CESSIONÁRIA** venha a realizar no imóvel reverterá automaticamente ao patrimônio do **CEDENTE**, não cabendo qualquer indenização ou direito de retenções ao final do contrato.



**PODER JUDICIÁRIO**  
**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**COORDENADORIA DE CONTRATOS E CONVÊNIO**

---

**17.3.** Os aparelhos, equipamentos, materiais móveis não imobilizados, instalados ou fixados pela **CESSIONÁRIA** permanecerão de sua propriedade, devendo indicar precisamente todos esses bens, em relação a ser assinada pelas partes.

**17.3.1.** Somente os bens assim relacionados poderão ser removidos pela **CESSIONÁRIA**, mediante prévia e expressa autorização do **CEDENTE**.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA COMUNICAÇÃO REGULAR ENTRE AS PARTES**

**18.1.** No decorrer da vigência deste Instrumento não serão levadas em consideração as comunicações verbais entre as partes, ressalvadas as recomendações mais simples ou aquelas de urgência ou emergência.

**18.2.** Ressalvado o disposto no subitem anterior, todas as comunicações entre as partes, que digam respeito à execução deste Contrato, além daquelas pertinentes ao “Diário de Ocorrências”, serão consideradas como suficientes, se feitas por escrito e entregue no Protocolo Administrativo da **CONTRATANTE** e ou da **CONTRATADA**, ou por qualquer outro meio que comprove o recebimento.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA VISITA AO LOCAL**

**19.1.** A **CONTRATADA** declara conhecer as condições locais para a execução do objeto deste pacto e que se inteirou acerca dos aspectos operacionais e administrativos, bem como das condições que influirão na execução dos mesmos, não lhe ocorrendo dúvida quanto às implicações relacionadas com os trabalhos que se desenvolverão no referido local.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA – DAS MULTAS**

**20.1.** Serão aplicadas a **CESSIONÁRIA** as seguintes cominações, sem prejuízo de outras sanções legais e regulamentares cabíveis:

**20.1.1.** Pelo atraso no pagamento dos encargos referidos na cláusula décima terceira, subitem 13.1 deste instrumento, os valores serão acrescidos de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, “*pro rata tempore*”, calculados entre a data do vencimento e a do efetivo pagamento e também de 2% (dois por cento) a título de multa.

**20.1.2.** Para as parcelas cujos prazos de vencimento forem prorrogados, a **CEDENTE** aplicará as cominações previstas no subitem anterior a partir do vencimento original de cada parcela, caso o pagamento não seja efetuado na nova data fixada, até a data do efetivo pagamento.

**20.2.** A **CESSIONÁRIA** se sujeita ao pagamento de multa correspondente a 5% (cinco por cento) do valor pago mensalmente (cláusula décima terceira, item 13.1.1.), por dia de



**PODER JUDICIÁRIO**  
**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**COORDENADORIA DE CONTRATOS E CONVÊNIO**

---

atraso na devolução, contado do prazo fixado na Cláusula Nona, item 9.10, ou data fixada pelo **CEDENTE**.

**20.3.** A ação ou omissão, total ou parcial, do **CEDENTE** na exigência de seus créditos ou do cumprimento das obrigações ajustadas, não eximirá a **CESSIONÁRIA** quanto ao fiel cumprimento das obrigações estabelecidas no presente Instrumento, as quais permanecerão válidas e exigíveis.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DOS OUTROS ENCARGOS**

**21.1.** A **CESSIONÁRIA** é também obrigada a pagar quaisquer despesas, tributos, tarifas, emolumentos ou contribuições federais, estaduais e municipais, que decorram do presente pacto ou da utilização do imóvel, bem como a atividade para qual a utilização do bem é concedida, inclusive encargos previdenciários e securitários, cabendo-lhe, providenciar, especialmente, os alvarás.

**21.2.** Não terá a **CESSIONÁRIA** direito a qualquer indenização por parte do **CEDENTE** no caso de negativa de licenciamento total ou parcial da atividade que se propõe a exercer no imóvel objeto deste pacto.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DAS RESTRIÇÕES DE USO**

**22.1.** Além do caráter eminentemente precário de que se reveste esta Cessão, reconhecido pela **CESSIONÁRIA**, fica a mesmo obrigada a:

- a) Entregar o bem, findo o prazo fixado na Cláusula Décima Primeira ou quando assim exigir o **CEDENTE**;
- b) Usar o bem rigorosamente de acordo com a finalidade descrita na Cláusula Primeira;
- c) Não ceder, arrendar, locar, emprestar ou transferir a qualquer outro título o uso do bem a terceiros.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DA FORÇA MAIOR**

**23.1** Em caso de incêndio ou ocorrência de qualquer outro motivo de força maior que venha a impedir, total ou parcialmente o uso do imóvel para as finalidades a que se destina pelo presente pacto, poderá o **CEDENTE**, a seu exclusivo critério:

**23.1.1** Considerar terminado o **TERMO DE CESSÃO ONEROSA DE USO** caso a **CESSIONÁRIA** faça jus a qualquer indenização, seja a que título for, ou;

**23.1.2.** Considerar suspenso o prazo previsto na Cláusula Décima Primeira pelo tempo equivalente ao das obras de restauração ou do impedimento de uso, devendo, em tal caso, ser lavrado aditamento ao presente pacto.



**PODER JUDICIÁRIO**  
**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**COORDENADORIA DE CONTRATOS E CONVÊNIO**

---

**CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DAS CONDIÇÕES DE DEVOLUÇÃO**

**24.1.** Finda a Cessão de Uso de Área, a qualquer tempo, deverá a **CESSIONÁRIA** restituir em perfeito estado de conservação, as instalações e todos os materiais e equipamentos relacionados nos Anexos do Termo de Referência. Qualquer dano porventura ocorrido será indenizado pela **CESSIONÁRIA** podendo o **CEDENTE** exigir a reposição das partes danificadas ou o valor correspondente em dinheiro.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – DA REMOÇÃO DE BENS**

**25.1.** Terminada a Cessão de Uso ou verificado o abandono do imóvel pela **CESSIONÁRIA**, poderá o **CEDENTE** promover a imediata remoção compulsória de quaisquer bens que não tenham sido espontaneamente retirados do imóvel, sejam eles da **CESSIONÁRIA** ou de seus servidores, subordinados, prepostos, contratados ou terceiros.

**25.2.** Os bens anteriormente mencionados poderão ser removidos pelo **CEDENTE** para qualquer local, não ficando esta, responsável por qualquer dano que aos mesmos sejam causados, antes, durante ou depois da remoção, nem pela sua guarda.

**25.3.** Se os bens removidos não forem retirados dentro do prazo de 60 dias após a data da remoção, poderá o **CEDENTE**, a seu exclusivo critério:

**25.3.1.** Doá-los, em nome da **CESSIONÁRIA**, a qualquer instituição beneficente ou, quando de valores inexpressivos, deles dispor livremente;

**25.3.2.** Vendê-los, ainda que em nome da **CESSIONÁRIA**, devendo, nesta hipótese, empregar a quantia recebida no ressarcimento de qualquer débito da **CESSIONÁRIA** para com o **CEDENTE** e depositar o saldo porventura existente em nome da **CESSIONÁRIA** em conta-corrente movimentada pelo **CEDENTE**.

**25.4.** Para os fins desta cláusula e seus parágrafos, o **CEDENTE** fica desde já constituído procurador da **CESSIONÁRIA**, com os mais amplos e gerais poderes, inclusive de acordar, concordar, transigir, vender, doar, receber e dar quitação, poderes estes que são outorgados em caráter irrevogável.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA – DA RESCISÃO DE PLENO DIREITO**

**26.1.** Sem prejuízo da natureza precária da presente cessão, o descumprimento pela **CESSIONÁRIA** de quaisquer de suas cláusulas e obrigações dará ao **CEDENTE** o direito de considerá-lo rescindido de pleno direito;

**26.2.** Ocorrerá, ainda, a rescisão deste convênio, por interesse de quaisquer das partes, mediante expresso aviso, com antecedência de 30 (trinta) dias.



**PODER JUDICIÁRIO**  
**TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**COORDENADORIA DE CONTRATOS E CONVÊNIO**

**26.3.** Até a data da efetiva desocupação da área, a **CESSIONÁRIA** obriga-se ao pagamento dos encargos estabelecidos neste pacto.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA – DA DOCUMENTAÇÃO**

**27.1.** A **CESSIONÁRIA** e seus representantes legais apresentaram neste ato os documentos comprobatórios das condições jurídico-pessoais indispensáveis à lavratura do presente Termo, inclusive quitações de impostos federais, estaduais e municipais, bem como o Certificado de Regularidade dos órgãos previdenciários públicos e sanitários, a que estiver vinculado.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA – DA PUBLICAÇÃO**

**28.1.** Incumbirá ao **CEDENTE** a publicação do extrato deste Contrato no Diário da Justiça Eletrônico, conforme dispõe o art. 61, parágrafo único da Lei n.º 8.666/93 e de acordo com o que autoriza o art. 4º, da Lei nº 11.419, de 19 de dezembro de 2006.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA NONA – DO FORO**

**29.1.** Obriga-se a **CESSIONÁRIA**, por si e seus sucessores, ao fiel cumprimento de todas as cláusulas e condições do presente Contrato e elege seu domicílio contratual, o da Comarca de Manaus/AM, para dirimir eventuais dúvidas originadas pelo presente Termo, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E assim, por estarem as partes justas e acordadas, lavram e assinam este Contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas, para que se produzam seus efeitos jurídicos.

Manaus, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

**Desembargadora Maria das Graças Pessoa Figueiredo**  
Presidente do Tribunal de Justiça do Estado do Amazonas  
**CEDENTE**

Sr. \_\_\_\_\_

Responsável pela empresa \_\_\_\_\_

**CESSIONÁRIA**

TESTEMUNHAS:

Nome: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_

C. I.: \_\_\_\_\_

C. I.: \_\_\_\_\_