



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO



**CONTRATO TRT 16ª REGIÃO Nº 32/2013
PA Nº 2433/2013**

CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO ADMINISTRATIVO PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO, E A EMPRESA A. DE Q. SILVA – ME.

Pelo presente instrumento particular de contrato, a **UNIÃO**, por intermédio do **TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO**, com sede nesta cidade, na Avenida Senador Vitorino Freire, nº. 2001, Areinha, inscrito no CNPJ sob o nº 23.608.631/0001-93, doravante denominada **CONCEDENTE**, representado, neste ato, pela Excelentíssima Senhora Presidente, Desembargadora **ILKA ESDRA SILVA ARAÚJO**, residente e domiciliada nesta cidade e, de outro lado, a empresa **A. DE Q. SILVA – ME**, inscrita no CNPJ sob o nº 10.015.142/0001-86, com endereço na Rua do Norte, 228, Centro, nesta cidade. CEP: 65015-330, com endereço para correspondência Rua Alfa Crucis, 100, Recanto dos Vinhais, nesta cidade, CEP: 65070-030, daqui por diante denominada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato, representada pela Senhora Lucilane de Queiroz Silva, inscrito no CPF sob o nº 097.168.404-97, portador do RG nº 045763792012-0, ajustam entre si este contrato na forma constante no PA nº 2433/2013, com base no **Edital do Pregão Presencial nº 18/2013** e seus Anexos, regido pelas disposições contidas na Lei nº 10.520 de 17.07.2002, regulamentada pelo Decreto nº 3.555, de 08.08.2000, alterado pelo Decreto nº 3.693, de 20.12.2000 e, subsidiariamente Lei nº 8.666/93 e suas alterações, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 6.204/2007 e Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078 de 11.09.90, o qual se regerá pelas cláusulas e condições adiante discriminadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a concessão de uso administrativo, a título oneroso, de área, instalações e equipamentos pertencentes à **CONCEDENTE** para exploração, por parte de empresa do ramo, dos serviços de restaurante e lanchonete, no prédio sede da **CONCEDENTE**, conforme Termo de Referência e demais Anexos, partes integrantes do Edital do Pregão Presencial nº 18/2013.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO FUNCIONAMENTO E DO PÚBLICO ALVO

A contratada deverá colocar em funcionamento o restaurante e a lanchonete no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da assinatura deste contrato.

CT nº 32/2013

1



Parágrafo Primeiro - A **CONCESSIONÁRIA** prestará os serviços de preparação e fornecimento de refeição executiva e de lanches, nos dias de expediente da **CONCEDENTE**.

Parágrafo Segundo - O horário de funcionamento do restaurante será das 11h30min às 14h30min e da lanchonete será de 8h30min às 17h30min, nos dias de expediente da **CONCEDENTE** durante o período de vigência deste Contrato de Concessão.

Parágrafo Terceiro - No período do recesso forense, compreendido entre 20 de dezembro a 06 de janeiro, a **CONCESSIONÁRIA** manterá o fornecimento somente dos itens da lanchonete, no horário determinado pela **CONCEDENTE**.

Parágrafo Quarto - A composição dos pratos prontos e os itens da lanchonete serão apresentados em cardápio elaborado sob a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

Parágrafo Quinto - O atendimento na lanchonete deverá ser feito direto no balcão, sendo que a **CONCESSIONÁRIA** deverá manter fixada, em local visível, a tabela de preços de todos os itens encontrados.

Parágrafo Sexto - Para os produtos ofertados na lanchonete, a **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar o serviço de “tele-entrega” dos itens solicitados em embalagens descartáveis com tampa, quando couber, nos setores da **CONCEDENTE (edifício sede)**, sem acréscimo no preço;

Parágrafo Sétimo - O serviço de “tele-entrega” de lanches deverá estar disponível nos horários de 09:00 h às 11h e de 14h30min às 17:00 h.

Parágrafo Oitavo - Estão lotados no prédio sede da **CONCEDENTE** 349 (trezentos e quarenta e nove) pessoas, entre magistrados, servidores e estagiários.

Parágrafo Nono - O quantitativo de pessoas mencionadas no parágrafo anterior não constitui qualquer compromisso, presente ou futuro, por parte da **CONCEDENTE**, o qual não poderá ser responsabilizado por variações que possam ocorrer durante a execução deste contrato no que se refere à quantidade de refeições ou lanches a serem consumidos.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS CARDÁPIOS

São regras gerais relativas aos cardápios:

1. Os cardápios do restaurante e da lanchonete deverão ser afixados em local visível no espaço destinado ao restaurante e à lanchonete;
2. Cada novo cardápio será encaminhado, previamente, ao fiscal do contrato;
3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá expor no cardápio os acompanhamentos oferecidos do dia, bem como a refeição(s) executiva(s) à disposição da clientela;
4. Os itens que compõem os cardápios poderão sofrer alterações em função da safra de alimentos, datas comemorativas e a aceitação por parte dos usuários;
5. O cardápio deverá ser renovado semanalmente;

CT nº 32/2013

2



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO



6. Os itens sugeridos como “acompanhamento” deverão ser oferecidos também para aquisição em separado, como “porção extra”;
7. O preço unitário de cada prato será diferenciado em função da sua composição, observando-se a manutenção do peso mínimo exigido para as porções identificadas no item 19 desta Cláusula;
8. Os pratos deverão ser apresentados também na versão “meia porção” (“kids”);
9. A **CONCESSIONÁRIA** deverá preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de óleo possível a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas e somente óleos de origem vegetal, evitando o reaproveitamento do óleo utilizado.
10. Os talheres deverão estar disponíveis embalados individualmente em material descartável e as bandejas de serviço forradas com papel apropriado de escolha da **CONCESSIONÁRIA**;
11. Durante o horário de funcionamento do restaurante e da lanchonete, deverão estar disponíveis nas mesas sachês individuais de açúcar branco, açúcar mascavo ou similar, adoçante artificial, sal, bem como sachês de molhos do tipo “catchup”, mostarda, pimenta em pó, maionese e, ainda, palitos, embalados individualmente, canudos e guardanapos de papel de primeira qualidade;
12. Devem estar à disposição dos usuários molho de pimenta, azeite, vinagre balsâmico e vinagre comum;
13. A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar embalagem descartável de alumínio -“quentinha”, para transporte de refeições, que será cobrada à parte;
14. As bebidas e as sobremesas serão pagas à parte.
15. A opção da sobremesa deverá ser de, no mínimo, dois tipos, que terão seus preços cobrados por porção, com preços estabelecidos de acordo com o tipo apresentado.
16. A **CONCESSIONÁRIA** deverá cuidar para que não falte, durante o horário de atendimento, qualquer dos itens constantes do cardápio apresentado;
17. É terminantemente proibida a exposição e/ou a comercialização de bebidas alcoólicas.
18. Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação.
19. As porções que comporão tanto a refeição padrão quanto a refeição executiva deverão ter **aproximadamente** o peso indicado, de acordo com a observação que se segue:
 - a. Carne, frango (filé) (prontas) - 160g
 - b. Peixe (pronto) - 200g



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO



- c. Frango c/osso (pronto) - 300g
- d. Arroz - (cru) - 60g
- e. Feijão (cozido) - 80g
- f. Tabule, purês, farofa e vinagrete (prontos) - 100g
- g. Macarrão - 250g
- h. Batata frita e macaxeira frita (pronta) - 80 g
- i. Vegetais (cozidos) - 150g

Parágrafo Primeiro - O restaurante deverá oferecer refeições conforme a sugestão a seguir:

CARDÁPIO SUGESTIVO	
Refeição Padrão	Arroz Branco ou mais elaborado Feijão Carne ou peixe ou frango + 2 (dois) acompanhamentos
Refeição Executiva	Arroz em apresentação mais elaborada Feijão Carne ou peixe ou filé de frango ou mariscos, em apresentações mais elaboradas + 2 acompanhamentos

Parágrafo Segundo – São sugestões de pratos de apresentação elaborada para o cardápio do restaurante:

1. Arroz à Grega;
2. Arroz Maria Isabel;
3. Baião de Dois;
4. Estrogonofe (carne ou frango);
5. Parmegiana (carne ou frango);
6. Medalhão;
7. Recheados com queijo e presunto, carne ou frango;
8. Peixada;
9. Peixe assado;
10. Peixe à escabeche ao molho de camarão;



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO



11. Mariscos - camaroadá, camarão empanado, “paella”.

Parágrafo Terceiro - São sugestões de acompanhamentos para o cardápio do restaurante:

1. Macarrão;
2. Salada de legumes cozidos (cenoura, batata doce, brócolis, beterraba, etc.);
3. Salada de legumes crus (cenoura, beterraba, tomate, repolho, etc.);
4. Salada folhosa (rúcula, alface, agrião, acelga, rúcula, etc.);
5. Salpicão (somente para a refeição executiva);
6. Tabule;
7. Purês de batata, de abóbora, de macaxeira, etc.;
8. Batata frita;
9. Macaxeira frita;
10. Molhos à base de azeite de oliva extra-virgem;
11. Molhos cremosos (rosé, iogurte, outros);
12. Farofa;
13. Vinagrete;

Parágrafo Quarto – Na lanchonete, deverão ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes itens:

PRODUTO	VARIAÇÃO	PESO/QUANT.
Bolos simples	Bolos simples Sem recheio e/ou cobertura 120g	120 g
Bolos confeitados/Tortas	Com recheio e cobertura	120 g
Salgados assados		100 g
Salgados fritos		100 g
Pão de queijo		50 g
Sanduíches quentes		110 g
Sanduíches frios de pão integral e recheios leves		120 g
Salada de fruta		300 ml
Suco de laranja		300 ml
Suco de fruta (polpa congelada)	Com água	300 ml



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO



PRODUTO	VARIAÇÃO	PESO/QUANT.
Suco de fruta (polpa congelada)	Com suco de laranja ou leite	300 ml
Vitamina de frutas	Com leite integral/ desnatado	300 ml
Leite puro	Leite integral/ desnatado	300 ml
Leite com café	Com leite integral/ desnatado	300 ml
Leite com achocolatado	Com leite integral/ desnatado	300 ml
Chá/ Café	Vários sabores	160 ml
Suco em caixa	Vários sabores	Unidade
Suco em lata	Vários sabores	Unidade
Refrigerante em lata	Vários sabores	Unidade

Parágrafo Quinto - A **CONCESSIONÁRIA** deve oferecer, diariamente, no mínimo, cinco tipos de salgados, sendo 2 (dois) tipos de salgados fritos e 3 (três) tipos de salgado assados; 5 (cinco) opções de suco de frutas, 5 (cinco) opções de refrigerantes (sendo uma opção “light”, “diet” ou zero) e 2 (duas) opções de sanduíches.

Parágrafo Sexto - Deverão estar disponíveis diariamente, no mínimo, 2 (dois) tipos de bolos: 1 (um) simples e 1(um) confeitado/recheado.

Parágrafo Sétimo - As opções dos lanches (salgados, bolos e sanduíches) devem ser variadas durante a semana.

CLÁUSULA QUARTA – DOS PREÇOS

Os preços a serem serão os seguintes (Anexo I-B do Edital do Pregão Presencial nº 18/2013):

1. Lanchonete:

PRODUTO	DESCRIÇÃO	PREÇO INDICADO (R\$)
Sucos de fruta e de polpas variadas	Copo 300 ml – laranja, limão, acerola, abacaxi, etc.	3,40
Vitamina	Copo 300 ml – frutas variadas	3,70
Queijo quente	Pão de forma, queijo mussarela e manteiga com sal	2,80



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO



PRODUTO	DESCRIÇÃO	PREÇO INDICADO (R\$)
Misto quente	Pão de forma, queijo mussarela, presunto e manteiga com sal	3,20
PRODUTO	DESCRIÇÃO	PREÇO INDICADO (R\$)
“Cheeseburger”	Carne de hambúrguer, pão de hambúrguer, queijo mussarela, alface e tomate	4,50
Cachorro quente	Pão para cachorro quente, salsicha, carne moída, molho, ervilha, milho, queijo ralado, batata palha	2,80
“Cheesefilé”	Filé bovino, pão de hambúrguer, queijo, presunto, tomate e alface	5,00
“Cheesefrango”	Filé de frango, pão de hambúrguer, queijo, presunto, tomate e alface	5,00
“Cheeseeggs”	Carne de hambúrguer, pão de hambúrguer, queijo, presunto, ovo, tomate e alface	4,40
Ovo frito	1 unidade	0,80
Rocambole doce	Fatia média	3,00
Rocambole salgado	Fatia média	3,00
Pão de queijo	Unidade grande – 50g	2,50
Coxinha	Unidade grande – 100g	3,00
Esfirra	Unidade Média – 100g	3,00
Pastel Folhado	Unidade Média	3,00
Pastel de ricota	Unidade Grande – 100g	3,00
Quibe	Unidade Média – 80g	3,00
Empada	Unidade média diâmetro de 6 cm	3,00

CT nº 32/2013

7



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO



PRODUTO	DESCRIÇÃO	PREÇO INDICADO (R\$)
Enroladinho de salsicha	Unidade média	3,00
Enroladinho de queijo	Unidade média	3,00
Enroladinho de queijo e presunto	Unidade média	3,00
Doce (brigadeiro, casadinho, coco)	Unidade grande	2,50
Bolo de chocolate com cobertura de chocolate	Fatia 120g	3,20
Bolo branco simples	Fatia 120g	2,50
Bolo de cenoura c/ cobertura de chocolate	Fatia 120g	3,50
Tortas doces (com recheio)	Fatia 120g	3,70
Pudim, manjar, "mousse"	Fatia 100 g /copo 100 ml	2,50
Salada de frutas	Copo 300 ml	2,78
Refrigerante	Lata 350 ml	2,60
Refrigerante	Lata "mini"	1,70
Água mineral	Garrafa 500 ml	2,00
Pizza mussarela, presunto, vegetariana, portuguesa, frango	Fatia ou unidade com aproximadamente 15 cm	3,20
Sanduíche natural	Pão de forma integral (3 fatias) e recheios "light"	3,50
Sorvete, picolé	Unidade	Tabelado

2. Restaurante (Anexo I-B do Edital do Pregão Presencial nº 18/2013):

PRODUTO	DESCRIÇÃO	PREÇO MÁXIMO (R\$)
Refeição	Padrão	Prato simples R\$ 12,40 (doze reais e quarenta centavos)
Refeição	Prato executivo	Prato executivo R\$ 18,00 (dezoito reais)

CT nº 32/2013

8



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO



CLÁUSULA QUINTA- DAS INSTALAÇÕES

A **CONCESSIONÁRIA** receberá as instalações mediante contrato de concessão de uso administrativo.

Parágrafo único - São dependências objeto da concessão:

1. Restaurante:
 - a. Salão com capacidade para 62 (sessenta e dois) lugares- 96,24 m²;
 - b. Cozinha e depósito – 21,61 m²
 - c. Atendimento – 10,16 m²
 - d. Circulação, lavabos e descanso – 28,87 m²
2. Lanchonete integrada às instalações do restaurante
3. Endereço – Prédio sede do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região, 1º andar, sito à Av. Vitorino Freire, 2001, Areinha, nesta cidade.

CLÁUSULA SEXTA – DOS EQUIPAMENTOS

A **CONCEDENTE** disponibilizará à **CONCESSIONÁRIA** os seguintes equipamentos:

1. Mobiliário
 - a. 01 (uma) mesa de apoio em inox (2,60 X 0,65 X 0,88);
 - b. 09 (nove) mesas em estrutura tubular de alumínio, tampo em laminado melamínico, 80 cm x 80 cm;
 - c. 06 (seis) mesas em estrutura tubular de alumínio, tampo em laminado melamínico, 160 cm x 80 cm;
 - d. 58 (cinquenta e oito) cadeiras em estrutura tubular de alumínio;
 - e. 01 (uma) cadeira para caixa.
2. Equipamentos
 - a. 01 (uma) coifa de parede, em aço inox, com filtros, exaustor e duto, dimensões largura 250 cm e 85 cm de profundidade.
3. Outros
 - a. Ramal telefônico interno.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO ARMAZENAMENTO DA MATÉRIA -PRIMA



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO



Os alimentos armazenados nas dependências da **CONCEDENTE** deverão observar os cuidados necessários de acondicionamento pertinentes a:

1. Alimentos secos ou não-perecíveis;
2. Frutas, verduras e legumes;
3. Alimentos congelados;
4. Leites e seus derivados e sobremesas a base de leite;
5. Carnes, peixes e aves crus;
6. Alimentos cozidos;

Parágrafo Primeiro - Os alimentos congelados deverão estar embalados separadamente, com etiqueta constando data de congelamento e validade.

Parágrafo Segundo - Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos.

Parágrafo Terceiro - Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos com data fora do prazo de validade devem ser rejeitados.

CLÁUSULA OITAVA – DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DAS REFEIÇÕES

1. Utilização de alimentos tratados de forma higiênica (ex: pasteurizados, fiscalizados pelas autoridades competentes, etc.);
2. Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente;
3. Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60°C) ou de frio (em torno ou abaixo de 10°C);
4. Lavar as mãos, constantemente, com água, sabão e escova destinada exclusivamente a esta finalidade. A escova, ao menor sinal de desgaste, deverá ser substituída imediatamente.
5. Utilizar sempre garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos;
6. Não utilizar nenhum utensílio de madeira. Ex.: colheres de pau, rolo para massas etc.
7. Afastar da manipulação dos alimentos funcionários que apresentem manchas, machucados e alergias ou estejam doentes;
8. Exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações;
9. Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados. Os funcionários devem lavar as mãos sempre que destampá-los ou removê-los;



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO



10. Descartar esponjas e buchas a cada 5 (cinco) dias de uso;
11. Nunca apoiar as panelas no chão, caixote, ou latões de lixo (mesmo quando vazias);
12. Lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las de acordo com as normas técnicas a respeito.

CLÁUSULA NONA – DO ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E PREPARO

O preparo das refeições será realizado, preferencialmente, na cozinha da **CONCESSIONÁRIA** e deverão ser transportados do local de sua confecção para o restaurante, sendo de sua inteira responsabilidade o transporte dos alimentos prontos para o restaurante. Este transporte deverá ser feito com estrita observância das normas técnicas pertinentes, inclusive as de transporte de alimentos no interior do prédio.

Parágrafo Primeiro – As atividades de preparo, acondicionamento e transporte deverão ser planejadas adequadamente de maneira a estabelecer períodos mínimos de tempo entre as etapas, favorecendo o processo de distribuição e consumo o mais rapidamente possível.

Parágrafo Segundo - Deverão ser utilizados veículos fechados para o transporte das refeições em condições ideais de higiene, sendo vedado o transporte das refeições juntamente com outros materiais e/ou pessoas.

Parágrafo Terceiro – É obrigatório o uso de luvas, toucas e máscaras descartáveis para os funcionários que manipulam alimentos e trabalham na composição dos pratos para a entrega aos clientes.

Parágrafo Quarto – Deve-se evitar o transporte de saladas e preparações com molhos, maionese, etc..

Parágrafo Quinto - Devem ser garantidas as condições ideais de temperatura e tempo, ou seja, manutenção adequada da temperatura do momento da embalagem até a sua distribuição no menor espaço de tempo possível de modo a não comprometer sua qualidade higiênico- sanitária. A temperatura do alimento preparado durante essas etapas deve ser monitorada.

CLÁUSULA DEZ - DOS PREÇOS DAS REFEIÇÕES E LANCHES

Os preços máximos para as refeições a serem oferecidas no restaurante são:

1. Refeição padrão - R\$ 12,40 (doze reais e quarenta centavos);
2. Refeição executiva - R\$ 18,00 (dezoito reais).

Parágrafo Primeiro - Os preços a serem cobrados na lanchonete, a título de sugestão, serão aqueles indicados no **Anexo I- B** do Termo de Referência, podendo ser acrescidos de 10% (dez por cento), como valores máximos a serem cobrados sobre os valores indicados para cada item.



Parágrafo Segundo - Eventuais inclusões de itens de lanchonete não contemplados no **Anexo I- B** só serão permitidas com a autorização prévia e expressa da **CONCEDENTE**.

CLÁUSULA ONZE – DO REAJUSTE DOS PREÇOS

Os preços apresentados nas propostas só poderão ser reajustados no prazo mínimo de um ano, a contar da apresentação da proposta, de acordo com a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), do IBGE, após apresentação da demonstração analítica da variação dos componentes de custos do contrato devidamente justificada ao Diretor-Geral, somente podendo ser colocado em vigor após a anuência deste.

Parágrafo Primeiro - Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado em substituição o que vier a ser determinado pela legislação em vigor, à época.

Parágrafo Segundo - Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial para reajustamento de preço.

Parágrafo Terceiro - Fica a **CONCESSIONÁRIA** obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços sempre que esse ocorrer.

CLÁUSULA DOZE - DO RESSARCIMENTO PELA CONCESSÃO DE USO

O valor inicial da taxa a ser paga pela Concessão de uso é de **R\$ 1.533,25** (um mil quinhentos e trinta e três reais e vinte e cinco centavos).

Parágrafo Primeiro - O valor da taxa representa o valor da cessão do espaço físico mais os gastos mensais integrais com água e luz relativos ao espaço ocupado pelo restaurante/lanchonete e com os equipamentos necessários ao seu funcionamento, acrescidos do valor relativo aos gastos proporcionais com segurança/vigilância.

Parágrafo Segundo - **Havendo redução do custo de energia elétrica autorizado pelo Governo Federal, a CONCEDENTE repassará o percentual de redução ao valor da taxa de uso.**

Parágrafo Terceiro - O pagamento mensal da taxa pela **CONCESSIONÁRIA** será efetuado mediante GRU, código 18811-5, devendo ser entregue uma via à Secretaria de Orçamento e Finanças no prédio sede do Cedente, sito à Av. Vitorino Freire, 2001, Areinha, nesta cidade de São Luis - MA, até o 5º dia útil do mês subsequente.

Parágrafo Quarto - **É facultado à CONCESSIONÁRIA iniciar o pagamento das parcelas referentes ao valor global do contrato até o quarto mês do início da vigência do referido instrumento.**

CLÁUSULA TREZE – DO PAGAMENTO

A **CONCESSIONÁRIA** pagará à **CONCEDENTE** a taxa de concessão de uso, no valor de R\$ 1.533,25 (mil quinhentos e trinta e três reais, vinte e cinco centavos), até o 5.º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, mediante Guia



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO



de Recolhimento da União (GRU), devendo ser entregue uma via à Secretaria de Orçamento e Finanças da **CONCEDENTE**, com sede na Av. Vitorino Freire, 2001, Areinha, nesta cidade de São Luis – MA.

Parágrafo Único – Para efeitos de recolhimento de taxa de concessão de uso, a Guia de Recolhimento da União – GRU deve ser preenchida com as seguintes informações (DOC 36):

UG/GESTÃO – 080018/00001

CÓDIGO DE RECOLHIMENTO – 28.804-7 (TAXA DE CONCESSÃO DE IMÓVEIS)

NÚMERO DE REFERÊNCIA – PA Nº 2433.2013

CLÁUSULA CATORZE – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

A **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a:

1. Assinar, no prazo de dois dias úteis após a convocação, o contrato de concessão de uso das instalações e exploração do restaurante/lanchonete;
2. Colocar em funcionamento, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da assinatura do contrato, o restaurante/lanchonete objeto do contrato;
3. Apresentar à **CONCEDENTE**, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação e qualificação e a carga horária dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços;
4. Apresentar, sempre que solicitadas pelo Fiscal do contrato, as informações e/ou os documentos listados abaixo:
 - a. **Comprovantes de pagamento dos salários**, referentes ao mês anterior, juntamente com as **cópias das folhas de pagamento** ou **contracheques** e/ou outros documentos equivalentes;
 - b. **Prova de regularidade para com a Seguridade Social (CND)** conforme dispõe o artigo 195, § 3º da Constituição federal, **sob pena de rescisão contratual**;
 - c. **Recolhimento** do FGTS, referente ao mês anterior, observada a obrigatoriedade de fornecer a **relação nominal dos empregados** a que se referem os recolhimentos;
 - d. **Prova de regularidade junto à Justiça do Trabalho mediante apresentação da CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas)**;
 - e. **Comprovante** da entrega dos **vales transporte e do auxílio alimentação aos empregados** alocados na execução dos serviços contratados;
 - f. **Comprovante do pagamento do 13º salário aos empregados** alocados na execução dos serviços contratados;



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO



- g. **Comprovante** da concessão **de férias** e correspondente pagamento do **adicional de férias aos empregados** alocados na execução dos serviços contratados, na forma da Lei;
- h. Cumprimento das obrigações contidas em convenção coletiva, acordo coletivo ou sentença normativa em dissídio coletivo de trabalho.
5. Responsabilizar-se pelos encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação pertinente, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que seus empregados não manterão qualquer vínculo empregatício com a **CONCEDENTE**;
 6. Responsabilizar-se, ainda, pelas providências e obrigações previstas na legislação específica sobre acidentes do trabalho em relação aos seus empregados, se porventura ocorrer o acidente no desempenho das atividades objeto deste contrato ou em conexão com elas;
 7. Responsabilizar-se pelos encargos oriundos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionada à prestação do serviço, originariamente, ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
 8. Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração, desde que praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto deste;
 9. Obedecer, no que couber, aos critérios de sustentabilidade ambiental dispostos no art. 6º da Instrução Normativa nº 01/2010, da SLTI do MPOG, com relação a todos os materiais e equipamentos a serem utilizados na execução do objeto da futura contratação;
 10. **Capacitar seus empregados, dentro da jornada de trabalho, oferecendo treinamento em saúde e segurança no trabalho, com ênfase na prevenção de acidentes, observada a carga horária mínima de 2 (duas) horas mensais;**
 11. Elaborar e implementar Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA, de acordo com as normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego;
 12. Elaborar e implementar Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO de acordo com as normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego;
 13. Responsabilizar-se pela conservação do espaço físico, instalações e equipamentos disponibilizados para exploração do Restaurante/Lanchonete, mantendo a higiene e limpeza diária;
 14. Retirar, quantas vezes se fizer necessário e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos apropriados, conformes normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microorganismos, propagação de mau cheiro, etc.;
 15. Realizar coleta seletiva de lixo, de acordo com o Projeto TRT Ambiental. Para tanto, disponibilizará coletores seletivos de três cores (cinza, azul e amarelo) em



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO



- local apropriado, com separação em três tipos: não reciclável (incluindo-se o orgânico), papel e recicláveis em geral (latas, plásticos e óleo de fritura);
16. Responsabilizar-se pelo recolhimento e pela destinação para a reciclagem do óleo usado, sendo terminantemente proibido o descarte pela rede de esgoto;
 17. Realizar, à sua conta, dedetização a cada 6 (seis) meses, ou em menor prazo, caso as instalações apresentem vestígios de infestação com insetos, pragas ou roedores. A dedetização deverá ser feita com o conhecimento prévio e autorização pelo Fiscal do Contrato, sempre ao final do expediente da sexta-feira, devendo a **CONCESSIONÁRIA** tomar todas as precauções necessárias para a proteção de alimentos e utensílios, não sendo descartada a realização, no dia seguinte, de higienização geral do ambiente físico, equipamento e utensílios;
 18. Prover as áreas cedidas dos equipamentos de segurança necessários, de acordo com as normas oficiais;
 19. Fornecer bens ou utensílios necessários ao pleno funcionamento de sua atividade;
 20. Manter nas instalações os seus equipamentos, até o final do último dia de prazo da Concessão da área, em perfeitas condições de conservação e uso;
 21. Informar ao fiscal do contrato qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão de empregados;
 22. Apresentar no Serviço de Saúde da **CONCEDENTE**, no início de execução do serviço e sempre que lhe for solicitado, comprovante, na forma legal, de exame de saúde dos empregados designados para os serviços nas dependências do restaurante/ lanchonete, sendo necessária a apresentação do referido documento sempre que houver inclusão de novo empregado;
 23. O início da prestação do serviço por qualquer empregado da **CONCESSIONÁRIA** só será permitido após a apresentação do comprovante dos exames de saúde;
 24. Manter, às suas expensas, os empregados devidamente uniformizados (calçado fechado, calça, camisa ou camiseta, proteção para os cabelos - toucas descartáveis - luvas e máscara descartáveis) permanentemente limpos e asseados e com a higiene pessoal adequada (sem barba/bigode e com unhas curtas);
 25. Substituir imediatamente, inclusive por solicitação do Fiscal do Contrato, o empregado que não preencher a exigência do item anterior;
 26. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões, bem como seguir critérios higiênico-sanitários e nutricionais;
 27. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização dos utensílios utilizados no preparo e fornecimento dos alimentos visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO



28. Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens disponibilizados pela **CONCEDENTE**, pelo pessoal encarregado da execução dos serviços;
29. Realizar obras de adequação do espaço físico somente com a expressa anuência da **CONCEDENTE**;
30. Restituir o espaço físico cedido em perfeitas condições de uso, juntamente com as benfeitorias realizadas, sem direito à indenização;
31. Responder, civil e criminalmente, por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa no cumprimento do contrato, venham, direta ou indiretamente, provocar ou causar, por si ou por seus empregados, à **CONCEDENTE** ou a terceiros;
32. Apresentar, sem qualquer ônus para a **CONCEDENTE**, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir do início da execução dos serviços, alvará de licença de localização e funcionamento e licença sanitária para funcionamento, sem prejuízo da apresentação de outras licenças exigidas por lei;
33. Manter a regularidade fiscal e previdenciária durante a vigência da Concessão;
34. Obter e manter válidas todas as autorizações e licenças concedidas pelo poder público para o exercício da respectiva atividade;
35. Serão de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** toda e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha;
36. Minimizar a utilização de copos, talheres e pratos descartáveis, restringindo seu uso às solicitações ou quando o lanche for “para viagem”.
37. Oferecer no restaurante a opção de alimentos orgânicos;
38. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Contrato, no Edital do Pregão Presencial nº 18/2013 e demais anexos;
39. Recolher mensalmente a taxa de utilização da Concessão de uso;
40. Comunicar ao fiscal do contato, por escrito, qualquer anormalidade tão logo verificada na execução do serviço, prestando os esclarecimentos necessários;
41. Informar à **CONCEDENTE** o nome, meios de acesso, do seu preposto ou empregado com competência para manter contato e receber/transmitir comunicados ao fiscal do contrato;
42. Comprovar, antes da assinatura do contrato e durante a sua vigência, não possuir inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo (instituído pela Port. Nº 540 do Ministério do Trabalho e Emprego);



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO



43. Comprovar, antes da assinatura do contrato e durante a sua vigência, não ter sido condenada, a **CONCESSIONÁRIA** ou seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta à previsão dos artigos 1º e 170 da CF de 1988; do art. 149 do Código Penal Brasileiro; do Decreto nº 5.017/2004 e das Convenções da OIT nºs 29 e 105;
44. Permitir, ao final do contrato, o acesso ao restaurante/lanchonete para vistoria por parte das empresas interessadas na licitação;
45. Na forma da Resolução CNJ nº 156/2012, comprovar, antes a assinatura do contrato, não ter entre seus empregados colocados para prestar serviço na **CONCEDENTE** para o exercício de funções de chefia, pessoas que tenham praticado atos causadores de perda do cargo ou emprego público; sido excluídas do exercício da profissão, por decisão sancionatória judicial ou administrativa do órgão profissional competente; tido suas contas relativas ao exercício de cargos ou funções públicas rejeitadas por irregularidade insanável que configure ato doloso de improbidade administrativa, por decisão irrecorrível do órgão competente; sido condenadas em decisão com trânsito em julgado ou proferida por órgão jurisdicional colegiado, nos casos de atos de improbidade administrativa e crimes:
 - a. Contra a administração pública;
 - b. Contra a incolumidade pública;
 - c. Contra a fé pública;
 - d. Hediondos;
 - e. Praticados por organização criminosa, quadrilha ou bando;
 - f. De redução de pessoa à condição análoga à de escravo;
 - g. Eleitorais, para os quais a lei comine pena privativa de liberdade;
 - h. De lavagem ou ocultação de bens, direitos e valores.

CLÁUSULA QUINZE – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

São obrigações da **CONCEDENTE**:

1. Entregar imediatamente após a assinatura do termo contratual, as instalações físicas, elétricas e hidráulicas, em perfeitas condições para o uso pela Concessionária, bem como o mobiliário e equipamentos relacionados no Termo de Referência;
2. Realizar, através de sua Unidade fiscalizadora, pesquisa bimestral junto aos consumidores para verificar o grau de satisfação visando à melhoria dos serviços. O resultado dessa pesquisa deverá ser encaminhado à Diretoria Geral para análise e tomada das devidas providências;



3. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução dos serviços, inclusive permitir o livre acesso dos profissionais da **CONCESSIONÁRIA** às dependências da **CONCEDENTE**;
4. Manter a fiscalização do contrato.

CLÁUSULA DEZESSEIS – DA FISCALIZAÇÃO

A Administração da **CONCEDENTE** designará um Fiscal para o acompanhamento da execução do contrato, que deverá ter como parâmetro para a fiscalização as obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA** de acordo com o estabelecido neste instrumento contratual.

Parágrafo Primeiro - O Fiscal deverá encaminhar ao setor competente e em prazo por este determinado, relatório sobre o desempenho da atividade em questão, relatando todas as ocorrências.

Parágrafo Segundo - As falhas, irregularidades ou defeitos observados deverão ser sanados o mais rapidamente possível, sendo que as providências ou decisões necessárias à regularização da prestação do serviço contratado que ultrapassem a competência do responsável pelo acompanhamento do contrato deverão ser solicitadas ao setor competente.

Parágrafo Terceiro - A fiscalização do contrato pela **CONCEDENTE** não reduz a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** quanto ao cumprimento da obrigação assumida.

CLÁUSULA DEZESSETE – DA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

O Fiscal do Contrato avaliará, bimestralmente, o desempenho da **CONCESSIONÁRIA** quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio dos seguintes instrumentos:

1. Pesquisa de Satisfação junto aos clientes do restaurante e da lanchonete, na forma estabelecida no Parágrafo Segundo desta Cláusula;
2. Avaliação Técnica, na forma estabelecida no Parágrafo Segundo desta Cláusula;

Parágrafo Primeiro - O desempenho da contratada será determinado por meio da seguinte fórmula:

$$NF = \frac{(NPS + NAT)}{2}$$

Onde:

NF = Nota Final de Desempenho

NPS = Nota Geral da Pesquisa de Satisfação

NAT = Nota Geral da Avaliação Técnica

Parágrafo Segundo – São Critérios da Pesquisa de Satisfação e da Avaliação Técnica:



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO



1. A Avaliação Técnica será realizada por equipe coordenada pelo Fiscal do Contrato ou, na sua ausência, por outro servidor designado pela Administração da **CONCEDENTE** e composta por, pelo menos, um servidor do Serviço de Saúde, um servidor da Diretoria Geral e um Servidor da Ouvidoria, por designação dos titulares;
2. As supervisões que darão subsídio para a Avaliação Técnica serão realizadas nas dependências do restaurante e lanchonete por componentes da equipe descrita no item anterior acompanhados pelo preposto e/ou responsável técnico da **CONCESSIONÁRIA**. A impossibilidade de acompanhamento das supervisões por funcionários desta não será impedimento para a realização das supervisões;
3. Não haverá limites para a realização das supervisões, que serão realizadas em dias determinados pelo Fiscal do Contrato, ou, na sua ausência, por outro servidor para tal designado;
4. A pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez a cada bimestre, em datas não conhecidas previamente pela **CONCESSIONÁRIA**;
5. A amostra da Pesquisa de Satisfação será de, no mínimo, 30 (trinta) pessoas, escolhidas aleatoriamente pela equipe de Avaliação entre os usuários do restaurante/lanchonete.
6. A pesquisa de satisfação será realizada em dias escolhidos aleatoriamente pelo fiscal de contrato, sendo a **CONCESSIONÁRIA** comunicada na manhã do dia da pesquisa.
7. A **CONCESSIONÁRIA** receberá documento contendo o resultado geral da Avaliação Técnica e da Pesquisa de Satisfação referente ao resultado bimestral e terá prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados a partir do recebimento do documento, para interpor pedido de reconsideração da Avaliação Técnica e da Pesquisa de Satisfação. A reconsideração será avaliada pelo Fiscal do Contrato e equipe, por igual prazo. Haverá a possibilidade de recurso junto à Diretoria Geral da **CONCEDENTE** em prazo que não seja superior a cinco dias, contados do recebimento do resultado da reconsideração.

Parágrafo Terceiro - A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação (NPS) será calculada pela seguinte fórmula:

$$NPS = \frac{ps}{n} \times 20$$

Onde:

ps = somatório das notas válidas obtidas nas pesquisas de satisfação aplicadas junto aos usuários;

n = quantidade de respostas válidas.

Parágrafo Quarto - O modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação está no Anexo I-E do Edital de Pregão Presencial n.º 18/2013, parte integrante deste contrato.



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO



Parágrafo Quinto - Para fins de pontuação, as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.

Parágrafo Sexto - A Nota Geral da Avaliação Técnica será obtida da seguinte forma:

$$\text{NAT} = 100 - \text{pd}$$

Onde:

pd = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela constante do Anexo I – F do Edital do Pregão Presencial nº 18/2013.

Parágrafo Sétimo - Serão descontados os pontos daquele item que tiver três ou mais infrações no mês.

Parágrafo Oitavo - Considerando a vigência contratual, ocorridos 30% (trinta por cento) de avaliações com notas finais de desempenho entre 0-64 constituirão motivo pelo não interesse da Administração na prorrogação do prazo de vigência contratual, por desempenho insatisfatório, observado o limite legal previsto no art. 57, II, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DEZOITO – DAS PENALIDADES

Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública e será descredenciado no SICAF pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital, garantido o direito à ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a **CONCESSIONÁRIA** que:

1. Deixar de entregar ou apresentar documentação falsa;
2. Ensejar o retardamento da execução do objeto deste contrato;
3. Não mantiver a proposta, injustificadamente;
4. Falhar ou fraudar na execução do contrato;
5. Comportar-se de modo inidôneo;
6. Fizer declaração falsa;
7. Cometer fraude fiscal.

Parágrafo Primeiro - Pelos motivos que se seguem, principalmente, a **CONCESSIONÁRIA** estará sujeita à penalidade estabelecida no *caput* desta Cláusula:

1. Recusa injustificada em assinar o contrato;
2. Não apresentação da garantia de que trata este instrumento;
3. Atraso injustificado no início da execução dos serviços;
4. Não pagamento da taxa de cessão de uso no prazo estabelecido, quando couber;

CT nº 32/2013

20



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO



5. Execução dos serviços em desacordo com o estabelecido neste contrato.

Parágrafo Segundo - Além das penalidades citadas, a **CONCESSIONÁRIA** ficará sujeita, ainda, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93.

Parágrafo Terceiro - Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a **CONCEDENTE** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à **CONCESSIONÁRIA** as seguintes sanções, sem prejuízo das previstas no Edital:

1. Advertência;
2. Multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor anual da taxa a ser paga pela cessão de uso, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;
3. Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a **CONCEDENTE** pelo prazo de até 2 (dois) anos;
4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade. A reabilitação será concedida sempre que a **CONCESSIONÁRIA** ressarcir a **CONCEDENTE** pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior.

Parágrafo Quarto - Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pela **CONCEDENTE** em relação a um dos eventos arrolados acima, a **CONCESSIONÁRIA** ficará isenta das penalidades mencionadas.

Parágrafo Quinto - As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a **CONCEDENTE**, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à **CONCESSIONÁRIA** juntamente com a de multa.

CLÁUSULA DEZENOVE - DA VIGÊNCIA

O contrato de concessão tem caráter **oneroso e precário** e terá vigência de **30 (trinta) meses da data da assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, limitado a 60 (sessenta) meses**, com vista à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração Pública, conforme artigo 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93.

CLÁUSULA VINTE - DA GARANTIA CONTRATUAL

A **CONCESSIONÁRIA**, no ato da assinatura deste contrato, apresentará em favor da **CONCEDENTE**, garantia contratual em uma das modalidades definidas no § 1º do art. 56, da Lei 8.666/93, no valor representativo de 3% (três por cento) do valor anual da cessão de uso.



CLÁUSULA VINTE E UMA – DA RESCISÃO

Este contrato poderá ser rescindido, de conformidade como disposto nos arts. 77 a 80, da Lei 8.666/93, devendo ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

Parágrafo Único - A rescisão poderá ser determinada:

- a) Por ato unilateral da **CONCEDENTE**, nos casos previstos nos incisos de I a XII e XVII, do art. 78, da Lei 8.666/93, sendo a **CONCESSIONÁRIA** notificada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- b) Amigável, por acordo das partes ou judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

CLÁUSULA VINTE E DUAS – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Deverão ser consideradas juntamente com o constante neste contrato todas as disposições normativas inerentes às concessões de uso, bem como as normas relativas aos serviços de manipulação e preparação de alimentos, compreendendo, entre outras:

- a) Resolução CNNPA nº 12 de 1978;
- b) Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990);
- c) Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- d) Guia de Inclusão de Critérios de Sustentabilidade nas Contratações da Justiça do Trabalho - Resolução CSJT nº 103/2012.

Parágrafo Primeiro - A entrada do público externo no restaurante/lanchonete poderá ser permitida, conforme condições definidas pela **CONCEDENTE**.

Parágrafo Segundo - A **CONCEDENTE** poderá, a seu critério, avisando previamente à **CONCESSIONÁRIA**, utilizar o refeitório do restaurante, fora do horário de almoço, para promover eventos/ confraternizações da instituição.

Parágrafo Terceiro - A **CONCESSIONÁRIA** constituir-se-á em depositária fiel dos bens da **CONCEDENTE** colocados à sua disposição mediante a assinatura de Termo próprio.

Parágrafo Quarto - Dada a natureza dos serviços objeto deste Contrato, qualquer mudança do Termo de Concessão deverá ser submetida, para sua fiel observância, à aprovação da **CONCEDENTE**.

Parágrafo Quinto - A **CONCESSIONÁRIA** deverá complementar a cozinha com os equipamentos e/ou utensílios necessários ao bom cumprimento da obrigação assumida, objetivando, além disso, a otimização da prestação do serviço ao usuário;



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO



Parágrafo Sexto - A CONCESSIONÁRIA, ao final do contrato ou sempre que se fizer necessário, deverá fazer a pintura do local utilizando a mesma cor e qualidade da tinta entregue.

Parágrafo Sétimo - Os equipamentos colocados à disposição da **CONCESSIONÁRIA**, ao final do contrato, deverão ser entregues em perfeito estado de funcionamento. Caso contrário, deverão ser substituídos por novos.

CLÁUSULA VINTE E TRÊS - DO FORO

Fica eleito o foro da Seção Judiciária da Justiça Federal no Maranhão, com renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por assim estarem firmes e contratados, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo, a tudo presentes.

São Luís, 29 de julho de 2013.

ILKA ESDRA SILVA ARAÚJO
Desembargadora Presidente
TRT - 16ª Região

LUCILANE DE QUEIROZ SILVA
A. DE Q. SILVA - ME
Concessionária

Testemunhas:

- 1) Luiz Manoel dos Santos
Identificação nº: 308161676 (matricada)
- 2) Françoise de S. J. de Silva
Identificação nº: 308161375