



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

TERMO DE CONCESSÃO DE USO, DO ESPAÇO RESERVADO PARA O FUNCIONAMENTO DE RESTAURANTE/LANCHONETE DO EDIFÍCIO SEDE DO TRIBUNAL DE JUSTIÇA CELEBRADO ENTRE O TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ E A EMPRESA KOOK – FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA. (PROCESSO ADMINISTRATIVO N. 8511739-36.2017.8.06.0000).

TCU N.º 02/2018

O **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ**, com sede na Av. General Afonso Albuquerque Lima, s/n, Bairro Cambéba, em Fortaleza-CE, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 09.444.530/0001-01, doravante denominado simplesmente de TJCE ou **CONCEDENTE**, neste ato representado por seu Superintendente da Área Administrativa, Sr. Luís Eduardo de Menezes Lima, e pelo Secretário de Administração e Infraestrutura, Sr. Moisés Antônio Fernandes Monte Costa, e a empresa, **KOOK – FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.**, representada neste ato por seu Sócio Administrador, Sr. Edivan Alves de Souza, portador do RG n. 94003001677 SSP/CE, CPF n.735.790.923-91, com endereço na Rua Paurilo Barroso, n.º 508, Maraponga, Fortaleza/CE, inscrita no CNPJ sob o número 15.660.983/0001-60, daqui por diante simplesmente denominada **CONCESSIONÁRIA**, pactuam o presente Termo, que se regerá pela Lei n. 10.520/2002, pela Lei n. 8.666/1993, com suas alterações e atualizações posteriores.

Cláusula Primeira – Da Fundamentação Legal

Fundamenta-se o presente Instrumento na proposta apresentada pela **CONCESSIONÁRIA** e no resultado da Licitação realizada sob a modalidade Pregão Eletrônico n. 19/2017, devidamente homologado pelo Superintendente da Área Administrativa e o Secretário de Administração e Infraestrutura do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará, tudo de conformidade com as disposições da Lei Federal n. 10.520/2002 e da Lei Federal n. 8.666/1993, com suas alterações e atualizações posteriores e o Processo Administrativo n. 8511739-36.2017.8.06.0000.

Cláusula Segunda – Do Objeto

O presente Termo tem por objeto a **concessão administrativa de uso do espaço reservado ao funcionamento de restaurante/lanchonete, medindo 245,33 m², localizado no edifício-sede do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará**, conforme especificações contidas no Edital do Pregão Eletrônico n. 19/2017 e seus anexos e, ainda, neste Termo e seus anexos, todos, partes integrantes do mesmo.

PARÁGRAFO ÚNICO – A prestação dos serviços obedecerá ao estipulado neste Termo, bem como às disposições assumidas na proposta firmada pela **CONCESSIONÁRIA**, dirigida ao **CONCEDENTE**, independentemente da transcrição, a qual faz parte integrante e complementar deste Termo, no que não o contrário.

Cláusula Terceira – Da Vigência

TCU Nº 02/2018



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

A vigência do Termo de Concessão de Uso será de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura, e será renovável em conformidade com o art. 57, II, da Lei n. 8.666/1993 e suas alterações.

Cláusula Quarta – Das Obrigações

São obrigações das partes:

Parágrafo Primeiro – Do Concedente:

- I. Proporcionar instalações físicas adequadas à prestação dos serviços na área de alimentação.
- II. Fornecer ramal telefônico apenas para comunicação interna.
- III. Permitir o acesso dos empregados do licitante vencedor às instalações do restaurante para abastecimento, deslocamento de pessoal e tudo mais que for necessário para o bom andamento dos serviços, nos dias úteis, de 7h30 às 18 h. Qualquer modificação neste horário dependerá de prévia autorização da Secretaria de Administração do Tribunal de Justiça.
- IV. Comunicar à CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 48 horas, o funcionamento do restaurante em dias de sábado ou domingo, devido ao surgimento de alguma atividade ou evento em horário extraordinário, bem assim as hipóteses de não haver expediente nas dependências do edifício-sede do Tribunal de Justiça nos feriados/ponto facultativo até as 16 h do dia anterior.
- V. Comunicar à CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias, qualquer alteração que possa vir a causar impacto nas atividades do restaurante/lanchonete, exceto caso fortuito ou força maior.
- VI. Exigir a reparação de danos causados pelo uso indevido dos equipamentos e instalações físicas fornecidos para execução dos serviços.
- VII. Designar servidor para exercer as funções de gestor e/ou fiscal de contrato.
- VIII. Aplicar penalidades administrativas estabelecidas neste instrumento, nos casos de descumprimentos contratuais por parte da Concessionária.

Parágrafo Segundo – Da Concessionária

- I. O espaço a ser explorado, parte física, fica sob inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, ficando responsável, também, pela conservação e gastos de manutenção da estrutura, de acordo com as normas de vigilância sanitária e do corpo de bombeiros, sem direito a recobrar do CONCEDENTE as despesas feitas com as manutenções da referida estrutura.
- II. Providenciar, às suas custas, a manutenção e reparo dos equipamentos disponibilizados pelo Tribunal de Justiça do Ceará, através de firmas especializadas, cujos serviços deverão ser, preliminarmente, aprovados pela Secretaria de Administração do TJCE. Caso algum equipamento esteja em reparo, deverá disponibilizar outro equivalente, de forma a não prejudicar o fornecimento das refeições e lanches.
- III. Utilizar exaustores e/ou sistema de vedação, de forma a evitar a circulação de odores e fumaça pelo Edifício-Sede do Tribunal de Justiça.
- IV. Indenizar o Tribunal de Justiça do Ceará por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens.
- V. Caso haja a necessidade de realização de benfeitorias úteis e/ou necessárias, estas passarão à propriedade do Tribunal de Justiça, independentemente de indenização de qualquer natureza, retenção ou criação de outro direito para a CONCESSIONÁRIA.
- VI. As benfeitorias voluptuárias poderão ser retiradas, ao final do contrato, desde que a estrutura das instalações não seja afetada ou por qualquer forma comprometida, sob estrita fiscalização do Tribunal de Justiça.
- VII. A limpeza e conservação dos ambientes e outros fatores inerentes à atividade serão de iniciativa e de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, podendo o Tribunal de Justiça impor outras exigências correlatas e chegar a sanções, em caso de descumprimento.
- VIII. Manter visível, no local de fabricação dos alimentos, o comprovante de inspeção da Vigilância



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

Sanitária, dentro do prazo de validade.

IX. Responsabilizar-se pelo pagamento do consumo de energia elétrica das dependências do restaurante/lanchonete.

X. Fazer solicitação expressa à Secretaria de Administração do Tribunal de Justiça, sempre que necessitar utilizar as dependências do restaurante/lanchonete, fora dos horários previstos neste Edital, para atividades tais como limpeza, dedetização ou desinsetização.

XI. Comunicar, por escrito, qualquer anormalidade na execução dos serviços, tão logo verificada.

XII. Prestar os esclarecimentos solicitados pela fiscalização, bem assim, adotar as providências por eles determinadas, dentro do prazo estipulado.

XIII. Apresentar à fiscalização, sempre que solicitado, as cópias de carteiras de trabalho de seus empregados, devidamente assinadas, os comprovantes de pagamento de salários e benefícios e do recolhimento dos tributos obrigatórios;

XIV. O prazo que a concessionária terá para apresentação dos comprovantes será de 05(cinco) dias úteis, a contar do recebimento do pedido da fiscalização;

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

XVI. Não será permitida a subconcessão, no todo ou em parte, do objeto deste Termo.

XVII. Qualquer alteração física da área do restaurante somente poderá se realizar com prévia autorização da Concedente.

XVIII. Manter-se, durante toda a execução do Termo de Concessão de Uso, em compatibilidade com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

XIX. Após o término da concessão, restituir as áreas exploradas em perfeito estado de conservação e de reutilização, devendo, necessariamente, pintar as dependências internas, bem assim, devolver os equipamentos e bens nas mesmas condições e quantidades em que lhe forem entregues, deixando as instalações em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento dos lanches e refeições.

XX. Ao final do período de concessão, a CONCESSIONÁRIA terá até 30 (trinta) dias corridos para entrega do espaço, com a consequente desmobilização do que fora instalado e devolução conforme descrito Termo de Responsabilidade com a situação atual.

XXI. Responder por danos causados diretamente à CEDENTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução dos serviços.

Cláusula Quinta – Dos Requisitos para Início e Execução do Serviço

A contratada deve disponibilizar serviço de atendimento nas seguintes condições:

Parágrafo Primeiro – A CONCESSIONÁRIA terá até 15 (quinze) dias corridos para o início do funcionamento do restaurante/lanchonete após a assinatura do Termo de Recebimento.

Parágrafo Segundo – A instalação de equipamentos e decoração necessária ao funcionamento ocorrerá a expensas da CONCESSIONÁRIA, contendo, no mínimo, os itens abaixo:

I. Balcão térmico com cubas de distribuição em número suficiente para acondicionar os pratos principais e as respectivas guarnições;

II. Balcões de atendimento;

III. Geladeiras, freezers, micro-ondas, liquidificadores, espremedores de fruta;

IV. 30 (trinta) Mesas e 120 (cento e vinte) cadeiras;

V. Expositores de balcão para alimentos refrigerados e de alimentos aquecidos;

VI. Balança digital/calculadora para pesagem dos pratos/refeições, devidamente regulada pelo INMETRO;

VII. Pratos, travessas, talheres em aço inoxidável, copos em vidro e descartáveis, xícaras, toalhas de mesa, bandejas, guardanapos de papel;

VIII. Fogão industrial e chapa para lanches;

3



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

IX. Exaustores e/ou sistema de vedação, de forma a evitar a circulação de odores e fumaça pelo Edifício-Sede do Tribunal de Justiça.

X. Outros equipamentos, materiais e utensílios necessários ao normal e regular funcionamento do restaurante.

XI. Para a cozinha que preparará as refeições, todo o equipamento e utensílios que se fazem necessários para a boa realização da atividade.

Parágrafo Terceiro – Além dos itens expostos acima, a CONCESSIONÁRIA deverá obedecer aos seguintes requisitos para o início das atividades:

I. Operar no sistema *self-service* cobrando por quilo. As refeições serão pesadas em balança eletrônica, de propriedade da CONCESSIONÁRIA e submetidas a pesagem de cada prato servido, descontando-se a tara (peso do prato padronizado), já previamente ajustada na balança de pesagem, além de oferecer embalagens para transporte, sem qualquer custo adicional;

II. Afixar em locais de destaque e fácil visibilidade, os valores cobrados por quilo de refeição e de todos os produtos comercializados;

III. É vedada a cobrança de preços diferenciados para os diversos componentes da refeição no sistema *self-service*;

IV. Disponibilizar, para todo e qualquer consumo, independentemente do valor, o correspondente cupom fiscal, de acordo com a legislação aplicável;

V. Oferecer ao consumidor a opção de utilização de cartões de débito e crédito de, no mínimo, duas operadoras, independente do valor consumido e sem acréscimo ao valor cobrado.

Parágrafo Quarto – Do quadro de pessoal para execução do objeto:

I. Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da contratação de pessoal, salários de empregados, transporte e quaisquer outros encargos, inclusive por acidentes de que possam vir a serem vítimas quando em serviço, independente de terem ocorrido nas dependências do Poder Judiciário, e por tudo quanto as leis da Previdência Social e trabalhistas lhes assegurem e, ainda, por quaisquer danos ou prejuízos porventura causados a terceiros;

II. Fornecer, ao gestor/fiscal do contrato, até o 15º (décimo quinto) dia após a assinatura do contrato, a lista de seus empregados e respectivas cópias dos contratos de trabalho (carteira de trabalho), bem como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados e contratação de novo empregado. Entenda-se por empregado da Concessionária todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste Contrato

III. Providenciar para que todos os empregados sejam portadores de atestado de saúde atualizado, quando da assinatura do Termo de Concessão de Uso e de necessárias renovações, devendo apresentá-los sempre que solicitado pela fiscalização;

IV. Apresentar à Divisão de Contratos e Convênio do Tribunal de Justiça, quando da assinatura do Termo de Concessão de Uso, relação contendo o nome e cargo de todos os empregados contratados para a prestação dos serviços nas dependências do prédio;

V. Eventuais alterações ou substituições no quadro de empregados deverão ser comunicadas por escrito;

VI. A quantidade de funcionários necessária à prestação de serviços com a qualidade desejável será:

a. No mínimo, 2 (dois) Operadores de Caixa;

b. No mínimo, 3 (três) Atendentes;

c. No mínimo, 2 (dois) Auxiliares de Cozinha;

d. 1 (um) Nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

VII. Manter o seu pessoal devidamente uniformizado e identificado por crachá, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, devendo substituir imediatamente quaisquer de seus empregados ou prepostos que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares do Tribunal de Justiça do Ceará ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários;

VIII. A concessionária deverá indicar, por escrito, junto à fiscalização, profissional com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se relacione à execução e supervisão dos serviços,



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

inclusive fornecendo número de telefone celular e e-mail para comunicação, informando ao Tribunal de Justiça sempre que houver mudança desse profissional;

IX. O Preposto indicado deverá desempenhar as seguintes funções:

- a) Prover a boa prestação dos serviços contratados;
- b) Providenciar a correção de falhas registradas pelo gestor/fiscal da CEDENTE;
- c) Adotar as providências necessárias e suficientes a regular prestação dos serviços;
- d) Participar de reuniões periódicas, quando solicitado, com o gestor/fiscal do contrato, nas dependências da CEDENTE;
- e) Fornecer, quando solicitado, as informações e dados necessários à avaliação da qualidade dos serviços;
- f) Realizar outras atribuições inerentes à função de preposto, tendo em vista a eficiência e efetividade na prestação dos serviços ora contratados.

X. Garantir que seus empregados mantenham o máximo asseio, apresentação pessoal e urbanidade no trato com usuários do restaurante/lanchonete, devendo sua apresentação se dar com uniforme composto de gorro ou touca, calça comprida ou saia, camisa ou blusa, avental ou jaleco, luvas e sapatos fechados, inclusive para os garçons/garçonetes. Sendo proibido a qualquer profissional do restaurante desempenhar suas atividades com cabelo solto;

XI. Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio de higiene adequada das mãos e pelo uso de toucas, luvas descartáveis e outros equipamentos que preservem os alimentos de qualquer contaminação;

XII. Não permitir que a manipulação de alimentos seja feita por funcionário que apresente feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto com o alimento;

XIII. Instruir seus funcionários para prestar todo e qualquer auxílio aos portadores de deficiência, incluindo a apresentação das preparações disponíveis e a montagem do prato;

XIV. Manter recipiente com álcool para limpeza das mãos, bem como pia com sabão e toalhas descartáveis;

XV. Não será obrigatória a permanência de nutricionista nas dependências do restaurante, contudo, suas atribuições básicas são: a implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo e comercialização dos alimentos.

XVI. As disposições previstas no presente Contrato não excluem a necessidade de todas as normas aplicáveis a restaurantes e a lanchonetes estabelecidas pelos órgãos competentes.

Parágrafo Quinto – Do material a ser utilizado e fornecido:

I. Utilizar somente utensílios em aço inox para retirar as porções de caldeirões, panelas e cubas de distribuição, bem como panelas, preferencialmente, de aço inoxidável;

II. Os balcões expositores do alimento devem dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes;

III. Fornecer guardanapos, palitos, copos descartáveis e quaisquer embalagens para transporte de refeições e lanches, sem qualquer custo adicional para o usuário;

IV. Colocar à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, guardanapos macios, de folhas duplas, e com dimensões mínimas de 23 cm x 23 cm;

V. Durante o horário de funcionamento do restaurante/lanchonete deverão estar disponíveis no balcão de distribuição sachês individuais de açúcar, de adoçante artificial e de sal, bem como de molhos (ketchup, mostarda, pimenta, maionese), palitos e canudos embalados individualmente.

Parágrafo Sexto – Da exposição dos alimentos:

I. Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares;

II. O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor preparações excedentes, desde que, se forem saladas, permaneçam sob refrigeração, ou, se forem preparações quentes, estejam acondicionadas em réchauds.

III. Preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais

5



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

protegidos, sem exposição ao ar livre.

Parágrafo Sétimo – Da limpeza do restaurante

I. Toda a área do restaurante/lanchonete, bem como mesas e cadeiras, deverão ser limpas sistematicamente durante o funcionamento, notadamente nos horários de maior movimento, cuidando-se para não incomodar os usuários;

II. Providenciar, às suas expensas, trimestralmente e, se necessário, em prazo menor, no âmbito da área destinada ao restaurante/lanchonete e no local de fabricação das refeições, dedetização, desratização e desinsetização, a fim de se evitar contaminação dos alimentos, sem que estes procedimentos prejudiquem sua composição, apresentando à fiscalização, até 48 (quarenta e oito) horas após tais providências, os respectivos comprovantes.

III. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com alto poder bactericida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha.

IV. A limpeza completa e higienização das áreas dos restaurantes abrangem a conservação do espaço destinado aos refeitórios, cozinhas, móveis, instalações, equipamentos e utensílios, que serão divididas nas seguintes etapas:

a) Limpeza diária envolvendo varrição das áreas dos salões, cozinhas, limpeza de pisos, paredes, móveis, utensílios e desinfecção;

b) Limpeza semanal envolvendo lavagem geral e desinfecção, incluindo pisos, paredes e móveis do restaurante;

c) Limpeza trimestral, de forma que seja realizada após o procedimento de dedetização, desratização e desinsetização realizada no restaurante;

d) Limpeza semestral nas caixas de gordura do restaurante, se houver.

V. Preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre.

Parágrafo Oitavo – Do acondicionamento e descarte de lixo e outros materiais:

I. Responsabilizar-se pela coleta e descarte, diariamente ou quantas vezes forem necessárias, do lixo resultante de suas atividades, acondicionado em sacos plásticos apropriados, observando, ainda, o descarte em separado de lixo orgânico e não orgânico, de acordo com as normas sanitárias pertinentes, notadamente a disposição final dos resíduos sólidos observará, dentre outras, as diretrizes estabelecidas na Lei Estadual n. 13.103/2001, além do disposto na Lei Municipal 8.408/1999, tudo às suas expensas e através de um contrato de coleta de resíduos sólidos, e em hipótese alguma, acumulá-lo nas dependências ou entorno do Edifício-Sede do Tribunal de Justiça do Ceará.

II. É proibida a colocação de resíduos de alimentos e óleo na rede de esgoto da CONCEDENTE.

Parágrafo Nono – Da preparação e higienização dos alimentos:

I. Preparar as refeições que exijam cozimento, grelha ou fritura, **fora das dependências da sede do Tribunal de Justiça do Estado do Ceará**, para onde deverão ser transportadas devidamente acondicionadas em contêineres isotérmicos, conhecidos como *hot box*, de modo que sejam respeitadas as condições de higiene e segurança previstos na legislação aplicável e cheguem até os consumidores com o máximo de preservação do valor nutricional. O transporte deverá ser feito por veículos apropriados para esse tipo de serviço, seguindo regulamentação específica para esse fim e às expensas da CONCESSIONÁRIA;

II. As refeições deverão ser produzidas com critérios rígidos de controle microbiológico dos processos de trabalho, armazenamento e preparação dos alimentos, assepsia das instalações, inclusive infraestrutura de esgoto e água potável.

III. O transporte deverá ser feito por veículos apropriados para esse tipo de serviço, devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado e sob às expensas da CONCESSIONÁRIA.

IV. Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação;

V. Higienizar as verduras, frutas e legumes, antes de qualquer preparação, em solução bactericida.



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

Parágrafo Décimo – Do cronograma dos cardápios:

I. Apresentar à fiscalização, até o dia 30 (trinta) de cada mês, cronograma dos cardápios a serem praticados no mês subsequente;

II. Qualquer mudança (acréscimo ou supressão) nos itens do cardápio deverá ser submetida à fiscalização para a devida análise e autorização.

Parágrafo Décimo Primeiro – Do controle de qualidade:

I. Não aproveitar os gêneros preparados e não servidos para cardápios futuros, nem se valer de quaisquer de seus componentes para preparar outros pratos a serem comercializados como lanches;

II. Controlar a temperatura das preparações expostas no balcão de distribuição durante o almoço, de forma que não esteja acima de 20 °C (vinte graus Celsius) para as preparações refrigeradas e abaixo de 60 °C (sessenta graus Celsius) para as preparações quentes;

III. Os alimentos servidos deverão estar de acordo com o cardápio sugerido e serem preparados com gêneros de qualidade aferível pela apresentação, sabor agradável e pelo cumprimento das exigências técnicas de culinária e higiene.

Parágrafo Décimo Segundo

I. As refeições do tipo prato deverão ser servidas sob a modalidade *self-service*, onde o usuário poderá se servir à vontade de todos os pratos;

II. Durante o almoço e o lanche, a diversidade dos alimentos deverá seguir a tabela constante no Anexo V;

III. A água utilizada no preparo de sucos será, obrigatoriamente, mineral;

IV. Deverão ser disponibilizados, durante todo o horário previsto de funcionamento para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios para refeições ou lanches.

Cláusula Sexta – Do Local, dos Dias e Horários de Funcionamento

O fornecimento dos lanches e das refeições ocorrerá nas dependências do Edifício Sede do Tribunal de Justiça do Ceará, sendo vedado o fornecimento em local diverso, evitando-se, assim, a cobrança de despesas com deslocamento.

I. O espaço físico destinado ao restaurante/lanchonete possui as seguintes dimensões: Salão com 245,33 m², com capacidade para atender aproximadamente 150 usuários simultaneamente, possuindo uma média de 400 (quatrocentos) comensais diários.

Parágrafo Primeiro - O restaurante/lanchonete funcionará de segunda-feira a sexta-feira nos seguintes horários:

I. Restaurante: das 11 h às 14h30;

II. Lanchonete: das 7h30 às 18 h.

Parágrafo Segundo - Em caráter especial, o Tribunal de Justiça poderá solicitar, com 48 horas de antecedência, a disponibilidade dos serviços em dias e horários diversos dos estabelecidos;

Parágrafo Terceiro - Fica facultado o funcionamento do restaurante/lanchonete nos dias em que recaírem os feriados forenses e recesso do Poder Judiciário, obedecendo o interstício semanal e os horários constantes no Parágrafo Segundo e seus incisos.

Cláusula Sétima – Da Gestão e Fiscalização

A gestão e fiscalização dos serviços de que trata este ato licitatório será exercida administrativamente por servidor(es) efetivo(s) nomeado(s) através de Portaria a ser publicada no Diário da Justiça, indicado(s) pela Secretaria de Administração e Infraestrutura e o servidor da área técnica (nutricionista), pela Gerência de Gestão de Pessoas.

Parágrafo Único – A fiscalização terá, dentre outras, as seguintes incumbências:

I. Aprovar e observar se o cronograma de cardápios apresentados está sendo cumprido, bem como solicitar eventuais alterações visando a melhor prestação de serviços;

II. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

- III. Anotar, em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato, para que sejam tomadas as devidas providências em tempo hábil;
- IV. Verificar os procedimentos básicos de higiene dos funcionários;
- V. Fazer vistorias periódicas no local de preparo e onde são servidas as refeições e os lanches, observando a limpeza do ambiente, dos equipamentos, dos utensílios usados na execução dos serviços e o modo de conservação dos alimentos;
- VI. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos;
- VII. Relatar as ocorrências que exijam comunicação às autoridades sanitárias;
- VIII. Analisar as queixas dos usuários dos serviços do restaurante para serem examinadas e encaminhadas à Central de Contratos e Convênios para adoção das providências cabíveis;
- IX. Realizar, a cada dois meses, pesquisa de satisfação (Anexo 2) dos usuários para avaliar a qualidade do serviço prestado pela Concessionária e o nível de satisfação dos usuários;
- X. Vistoriar periodicamente as instalações do restaurante, com vistas a acompanhar a execução dos serviços contratados, bem como o cuidado no uso dos móveis e equipamentos disponibilizados à Concessionária;
- XI. A fiscalização exercida pela Concedente não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da Concessionária, pela completa e perfeita execução do objeto contratual.
- XII. Não sendo fixado outro prazo específico, as determinações da Fiscalização deverão ser atendidas no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

Cláusula Oitava – Do Pagamento

Condições de pagamento da Contraprestação e da taxa de ocupação:

Parágrafo Primeiro – Da Contraprestação:

I. Pelo uso do espaço será cobrada uma contraprestação constituída pela **taxa de ocupação de uso e o rateamento das despesas referentes ao consumo de água e esgoto;**

II. A taxa de ocupação de uso consiste na remuneração a ser paga mensalmente pela CONCESSIONÁRIA ao CONCEDENTE em virtude da utilização do espaço concedido e será no **VALOR DE R\$ 11.951,00 (onze mil, novecentos e cinquenta e um reais)**, constante na proposta vencedora do Pregão Eletrônico n. 19/2017.

Parágrafo Segundo – Rateio das despesas com o consumo de água e esgoto

I. Pelo fato do restaurante/lanchonete não dispor de medidor que permita individualizar os custos inerentes ao consumo de água e esgoto, a concessionária deverá arcar com a despesa de rateio conforme demonstrativo exemplificativo abaixo:

II.

TRIBUNAL DE JUSTIÇA		
ÁREA TOTAL DO TJCE	MÉDIA ANUAL DE CONSUMO DE ÁGUA (ANO 2015)	VALOR MÉDIO DE GASTO
25.520,57 m ²	1.468m ³	R\$ 13.399,10

RESTAURANTE DO TJCE		
ÁREA TOTAL DO RESTAURANTE	RATEIO MÉDIO DO CONSUMO ¹	VALOR MÉDIO DO RATEIO ²
245,33 m ²	21,41 m ³	R\$ 195,42

OBSERVAÇÃO

¹ O rateio médio de consumo de água e esgoto será calculado levando em consideração o total de metros cúbicos (m³) consumidos no mês.

² Os valores a serem pagos como rateio das despesas de água e esgoto serão variáveis de acordo com consumo de cada mês.



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

II - Mensalmente, após a Coordenadoria de Manutenção do TJCE disponibilizar à fiscalização o valor correspondente ao consumo de água e esgoto do restaurante, será informada à Concedente o valor devido para recolhimento antes da data de vencimento estipulada pelo Tribunal.

Parágrafo Terceiro – Data para pagamento da contraprestação:

I. Os pagamentos referentes à Taxa de Ocupação de Uso deverão ser realizado até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao da exploração da atividade e o pagamento referente ao consumo de água e esgoto uso do espaço até o dia 20(vinte), ambos por meio de Documento de Arrecadação Estadual – DAE, sob o código de receita 131 (aluguéis).

II. No primeiro mês de vigência da concessão de uso, a contraprestação deverá ser proporcional aos dias de funcionamento.

O atraso superior a 60 (sessenta) dias no pagamento autoriza o Tribunal de Justiça a promover a rescisão unilateral do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de cláusulas contratuais, sem prejuízo das multa previstas neste Termo.

Cláusula Nona – Dos Reajustes

Critérios de reajuste:

Parágrafo Primeiro – O valor inicialmente contratado da taxa mensal de ocupação do espaço será reajustado anualmente, a contar do início da vigência do termo de concessão de uso, de acordo com a variação do IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado), salvo dispositivo legal que de outro modo discipline a matéria ou no caso de desequilíbrio econômico-financeiro na relação contratual, devidamente comprovado e acatado pelo Tribunal de Justiça do Estado do Ceará.

Parágrafo Segundo – Os preços das refeições, lanches, sucos, água, cafés e dos demais produtos comercializados não poderão ser superiores à média dos valores praticados em estabelecimentos similares, localizados no Centro Administrativo Governador Virgílio Távora, por restaurantes *self service* e lanchonetes com características e público semelhantes ao restaurante/lanchonete objeto deste termo de cessão de uso, conforme Anexo 3 deste instrumento.

Parágrafo Terceiro – O reajuste dos preços das refeições e/ou lanches e bebidas constantes dos cardápios ocorrerá anualmente, observando-se o interregno mínimo de um ano, adotando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – IPCA/IBGE, ou outro índice que o substitua, tendo como base a data de aniversário do contrato.

I. Em situações excepcionais, a Concessionária poderá solicitar reajuste dos preços do cardápio fora do prazo citado, desde que comunicado à fiscalização e devidamente justificado por motivos supervenientes à assinatura do contrato;

II. Para os itens não constantes no cardápio básico proposto neste termo de referência, a concessionária deverá submetê-los à análise da fiscalização para a autorização de inserção no cardápio.

III. No caso de acréscimo de itens, a fiscalização realizará pesquisa de mercado para fixar o valor limite do item a ser comercializado

Parágrafo Quarto – A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou as supressões que se fizerem necessários(as).

Cláusula Décima – Da Avaliação Técnica – Dos Critérios de Satisfação

Das condições de atendimento e qualidade dos serviços prestados:

Parágrafo Primeiro – Será realizada bimestralmente por meio de questionário a ser disponibilizado na intranet ou pela Fiscalização com os usuários do restaurante, escolhidos de forma aleatória, os quais serão submetidos ao preenchimento de questionário.

Parágrafo Segundo – Os questionários serão aplicados para fins de apuração do índice de satisfação aplicação dos descontos nos seguintes termos:



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

Nota de desempenho final (NF)	Desconto(D)
70,01 a 100,00	100%
50,01 a 70,00	50%
0,00 a 50,00	0%

Parágrafo Terceiro – A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação(NPS) será calculada pelas seguintes fórmulas:

$$NPS = \frac{\sum ps}{n}$$

ONDE: $\sum ps$ = somatório das notas das pesquisas de satisfação
n = quantidade de usuários entrevistados

$$ps = \frac{\sum ni}{r} \times 20$$

ONDE: ps = nota da pesquisa de satisfação.
 $\sum ni$ = somatório das notas dos itens de avaliação.
r = quantidade de itens respondidos.

Parágrafo Quarto – A Nota final de desempenho (NF) será calculada bimestralmente através da fórmula abaixo e o respectivo desconto vigorará pelo bimestre seguinte ao da avaliação.

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

ONDE: NPS: nota geral da pesquisa de satisfação
NAT: nota geral de avaliação técnica

I. Em nenhuma das hipóteses será permitido descontos cumulativos.

Parágrafo Quinto – O desconto incidirá sobre a diferença entre a Taxa de ocupação de uso mensal consignada na proposta da licitante vencedora e o limite mínimo de **R\$ 4.016,05 (quatro mil e dezesseis reais e cinco centavos)**, de acordo com a seguinte fórmula:

$$TU = TP - (TP - R\$4.016,05) \times D$$

ONDE: TU = taxa mensal de ocupação do espaço durante o bimestre seguinte ao da avaliação.

TP = taxa mensal de ocupação do espaço consignada na proposta da licitante vencedora.

Parágrafo Sexto – Para fins de pontuação, as irregularidades serão classificadas em leve, média ou grave.

I - A Nota Geral de Avaliação Técnica (NAT) será obtida através da seguinte fórmula:

$NAT = 100 - \sum pd$, ONDE: $\sum pd$ = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela constante no ANEXO 2.

Cláusula Décima Primeira – Da Garantia

Da garantia Contratual:

Parágrafo Primeiro – A Concessionária deverá apresentar garantia no ato da assinatura do Termo de Concessão de Uso, equivalente a 5% (cinco por cento) do valor global anual da concessão e do valor do somatório referente aos equipamentos disponibilizados pelo TJCE, sob quaisquer das modalidades



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

previstas no artigo 56, parágrafo 1º da Lei n. 8.666/1993.

I. Na garantia deverá estar expresso prazo de validade superior a 90 (noventa) dias do prazo contratual.

II. O atraso superior a 60 (sessenta) dias acarretará a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da multa prevista neste Termo de concessão de uso.

Parágrafo Segundo – A garantia será devolvida ao término da concessão de uso e após cumprimento integral das obrigações assumidas, recolhimento de multas e satisfação de prejuízos causados ao Tribunal de Justiça e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente, de acordo com o parágrafo primeiro da cláusula oitava deste Termo de concessão de uso e conforme dispõe o § 4º, do art. 56, da Lei Federal n. 8.666/1993.

Parágrafo Terceiro – Caso haja renovação do contrato ou ajuste de preços, deverão ser feitas as adequações necessárias, quanto à vigência e cobertura, nos documentos de garantia.

I. A não renovação, tempestiva, da garantia do contrato ensejará a suspensão de pagamentos até a regularização do respectivo documento, independentemente da aplicação das sanções contratuais.

Parágrafo Quarto – A garantia, inclusive na modalidade seguro-garantia, poderá ser utilizada para ressarcimento do Tribunal de Justiça e para pagamento dos valores das multas moratórias, multas punitivas e indenizações devidas pela Concessionária.

Parágrafo Quinto – Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento de multas, ela deve ser complementada no prazo de até dois dias úteis, contado da solicitação do Tribunal de Justiça.

Parágrafo Sexto – A não prestação de garantia equivale à recusa injustificada para a concessão administrativa de uso, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, ficando a adjudicatária sujeita às penalidades legalmente estabelecidas, inclusive multa, conforme Cláusula Décima, Parágrafo Primeiro, inciso II, deste Termo de concessão de uso.

Cláusula Décima Segunda – Das Penalidades

Das penalidades administrativas estabelecidas neste instrumento:

Parágrafo Primeiro - A CONCESSIONÁRIA sujeitar-se-á, em caso de inadimplência das obrigações de responsabilidade civil e criminal e pela inexecução total ou parcial das condições estabelecidas neste termo de concessão de uso, às sanções previstas na Lei n. 8.666/1993 e às multas e penalidades a seguir:

I. Advertência;

II. Multa de 5% (cinco por cento) pela recusa da adjudicatária em assinar o termo de concessão, no prazo de 05(cinco) dias úteis, contados da notificação;

III. Multa de 5% (cinco por cento) pela não apresentação da garantia no ato da assinatura do contrato de concessão;

IV. Multa de 5% (cinco por cento) se atrasar, por até 10 (dez) dias e sem justificativa, o início do serviço objeto do Termo de Concessão de Uso

V. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor anual da contraprestação para atraso, pela recusa da adjudicatária em assinar o termo de concessão dentro do prazo de 2 (dois) dias úteis, contados da data da notificação feita pelo TJCE;

VI. Multa de 10% (dez por cento) por suspensão ou interrupção, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços previstos no termo de concessão;

VII. Multa de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia, sobre o valor da contraprestação mensal, por dia de atraso no pagamento da mesma, limitado a 30 (trinta) dias;

VIII. Multa de 5% (cinco por cento) por atraso no pagamento da contraprestação mensal, no caso de período superior a 30(trinta) dias;

IX. Multa de 2% (dois por cento) por atraso injustificado por mais de 10 (dez) dias na regularização das inconformidades apontadas pela fiscalização;

X. Multa de 10% (dez por cento) por cancelamento do Contrato por inexecução total do objeto;

XI. Indenização, a preço de mercado, pela danificação ou extravio de qualquer equipamento e/ou



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

dependências cedidos;

XII. suspensão temporária de participação em licitação, por prazo não superior a 2 (dois) anos e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 5(cinco) anos;

XIII. 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.

XIV. Rescisão nos termos previstos no art. 78 da Lei n. 8.666/1993.

Parágrafo Segundo – As sanções podem ser aplicadas de forma distinta ou cumulativa.

Parágrafo Terceiro – Ao Tribunal de Justiça do Estado do Ceará será assegurado, após regular processo administrativo, permitir a compensação da multa aplicada, descontá-la dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ou ainda, quando for o caso, cobrá-la judicialmente.

Cláusula Décima Terceira – Da Rescisão

O inadimplemento das cláusulas e condições previstas neste Termo de Concessão e Uso, por parte da CONCESSIONÁRIA, assegurará ao CONCEDENTE o direito de dá-lo por rescindido mediante notificação através de ofício entregue diretamente ou por via postal com prova de recebimento.

Parágrafo Único – Ficará o presente Contrato rescindido, mediante formalização, assegurado o contraditório e a defesa, nos seguintes casos:

I. Atraso injustificado, a juízo da Administração, na execução dos serviços contratados;

II. Paralisação dos serviços sem justa causa ou prévia autorização da Administração;

III. Subcontratação total ou parcial do Objeto deste Termo de concessão de uso, associação da CONCESSIONÁRIA com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como da fusão, cisão ou incorporação que afetem a boa execução do presente Termo;

IV. Desatendimento das determinações da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução deste Contrato, assim como a de seus superiores;

V. Cometimento reiterado de falhas na execução da Concessão de uso;

VI. Decretação de falência ou insolvência civil;

VII. Dissolução da CONCESSIONÁRIA;

VIII. Alteração ou modificação da finalidade ou da estrutura da CONCESSIONÁRIA, que, a juízo da Administração, prejudiquem a execução deste Termo de concessão de uso;

IX. Ocorrência de caso fortuito ou força maior regularmente comprovados, impeditivos da execução deste Termo de concessão de uso;

X. Por quaisquer das cláusulas previstas nos incisos XIV, XV e XVI do art. 78 da Lei n. 8.666/1993.

Cláusula Décima Quarta – Das Disposições Gerais

Os serviços especificados no objeto desta licitação não excluem outros que porventura se façam necessários à boa execução da tarefa estabelecida pelo Tribunal de Justiça do Ceará, obrigando-se a CONCESSIONÁRIA a executá-los prontamente como parte integrante de suas obrigações;

Parágrafo Único – É proibida a comercialização de medicamentos e qualquer publicidade, bebidas de teor alcoólico, produtos fumígenos, drogas de qualquer natureza ou quaisquer outros produtos diversos do ramo de alimentação, sendo vedada a utilização das áreas a qualquer outra atividade, bem assim a sua locação, sublocação ou transferência a terceiros.

Cláusula Décima Quinta – Do Foro

Fica eleito o foro de Fortaleza, Ceará, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Termo de concessão de uso, caso não possam ser resolvidas por via administrativa, com renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justos e acertados, firmam o presente em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na

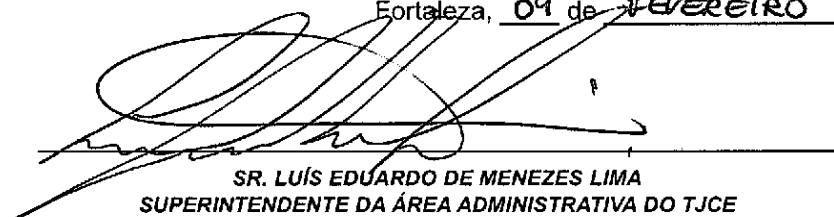
1
2
3



**ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA**

presença da(s) testemunha(s) que também o assinam, para que produza seus jurídicos e legais efeitos, devendo seu extrato ser publicado no Diário da Justiça Eletrônico.

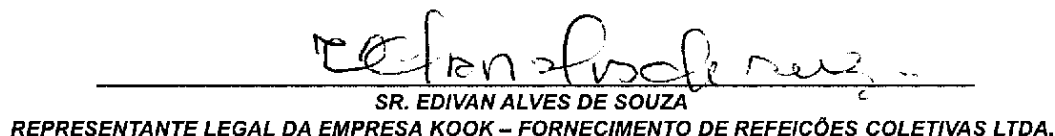
Fortaleza, 09 de FEVEREIRO de 2018.



SR. LUÍS EDUARDO DE MENEZES LIMA
SUPERINTENDENTE DA ÁREA ADMINISTRATIVA DO TJCE



SR. MOISÉS ANTÔNIO FERNANDES MONTE COSTA
SECRETÁRIO DE INFRAESTRUTURA DO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO CEARÁ



SR. EDIVAN ALVES DE SOUZA
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA KOOK – FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.

Testemunhas: _____



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

ANEXO I

INDICADORES BÁSICOS PARA O
CARDÁPIO DO RESTAURANTE/LANCHONETE

ITENS COMERCIALIZADOS POR PESO		PREÇO MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)
--------------------------------	--	---------------------------------

- | | | |
|---|----------------------------|--|
| 1 | Refeição – quilograma | |
| 2 | Sobremesa – quilograma | |
| 3 | Café da manhã - quilograma | |

MARMITEX	
----------	--

- | | | |
|---|-----------------------------|--|
| 1 | Marmita - prato feito- 600g | |
|---|-----------------------------|--|

ITENS DE LANCHONETE – BEBIDAS FRIAS		PREÇO MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)
-------------------------------------	--	---------------------------------

- | | | |
|----|--|--|
| 1 | Água mineral sem gás (garrafa 500 ml) | |
| 2 | Água mineral com gás (garrafa 500 ml) | |
| 3 | Água de coco (200ml) | |
| 4 | Refrigerante lata (350ml)
<i>Obs: 04 (quatro) opções, no mínimo, sendo 01 diet.</i> | |
| 5 | Refrigerante (600ml)
<i>Obs: 04 (quatro) opções, no mínimo.</i> | |
| 6 | Refrigerante (2 litros)
<i>Obs: 02 (dois) opções, no mínimo.</i> | |
| 7 | Sucos naturais (copo 300 ml)
<i>Obs: polpa ou fruta</i> | |
| 8 | Sucos industrializados (embalagem de 200 ml, no mínimo) | |
| 9 | Bebida a base de soja em caixa 200ml | |
| 10 | Chá gelado em recipiente (lata, garrafa ou caixa) com, no mínimo, 300ml | |
| 11 | Vitamina simples (copo 300 ml) | |
| 12 | Leite achocolatado – 200 ml | |



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

ITENS DE LANCHONETE – BEBIDAS QUENTES **PREÇO MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)**

- 1 **Café (xícara de 150 a 200 ml)**
- 2 **Café com leite (xícara de 150 a 200ml)**
- 3 **Leite (xícara de 150 a 200 ml)**

ITENS DE LANCHONETE – LANCHES **PREÇO MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)**

- 1 **Misto quente**
Obs.: (mínimo de 90 g)
- 2 **Hambúrguer**
Obs.: (mínimo de 120 g)
- 3 **Cheeseburger**
Obs.: (mínimo de 140 g)
- 4 **Salgado assado simples**
Obs.: empadas, esfirras, pastéis, rissoles, etc (mínimo de 100 g)
- 5 **Salgado frito simples:**
Obs.: pastéis, coxinhas, quibes, enroladinhos, etc (mínimo de 100 g)
- 6 **Pão de queijo**
Obs.: (mínimo de 80 g)
- 7 **Bolo simples**
Obs.: (pedaço – mínimo de 100 g): chocolate, laranja, etc
- 8 **Tortas doces**
Obs.: (pedaço – mínimo de 100 g): chocolate, limão, maracujá, etc
- 9 **Tapioca simples (unid)**
- 10 **Tapioca c/queijo (unid)**
- 11 **tapioca c/ovo (unid)**
- 12 **Salada de frutas (01 copo)**



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

ITENS DE LANCHONETE – DIVERSOS

PREÇO MÁXIMO ACEITÁVEL
(R\$)

Balas variadas industrializadas (inclusive diet ou light)

Bombons de Chocolates (unid)

Goma de mascar/chicletes (unid)

Picolé(unid)



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE "SELF SERVICE"

ITENS MÍNIMOS – ALMOÇO	COMPONENTES/PRATOS
SALADAS (06 (seis) opções no mínimo.	Alface
	Tomate
	01 tipo de vegetal folhoso
	03 tipos de vegetais crus não folhosos
	02 tipos de vegetais cozidos
GUARNIÇÕES 08 (oito) opções no mínimo.	02 tipos de saladas compostas (mais de dois componentes) com ou sem maior ou outro molho especial (rosê, francês etc.)
	Arroz branco
	Arroz integral
	Arroz a grega
	Arroz com brócolis
	Batata frita
	Farofa (farinha de mandioca e de milho)
	Feijão (preto, corda, verde, carioca, branco, etc, intercalando-os)
	Feijão com proteína animal (tropeiro, feijoada, etc)
	Macarrão (espaguete, talharim, parafuso, etc)
MASSAS 01 (uma) opção no mínimo.	Purê de batata, abóbora, macaxeira
	Lasanha
	Nhoques
OPÇÕES PROTEICAS 04 (seis) opções no mínimo.	Raviólis
	02 (duas) opções de carne vermelha bovina de 1ª qualidade (contrafilé, alca patinho, coxão mole, picanha e filé mignon)
	01 (uma) opção de carne suína (pernil, lombo e bisteca)
	01 (uma) opção de peixe de 1ª qualidade (salmão, badejo, dourado, tilé pescada, cavala, pargo, atum)
	01 (uma) opção de carne de aves
Refeição fracionada (<i>Marmitex</i>)	01 (uma) opção de vísceras
	Arroz, feijão, opção protéica, guarnição e salada
	Prato vegetariano
Frutas	Preparação à base de soja (todos os dias), glúten, queijo ou ovos
Sobremesas	Frutas - 2 variedades, no mínimo (todos os dias)
	Doces elaborados - 2 variedades no mínimo (pavês, tortas, pudim, manjar, e Doces simples - 3 variedades no mínimo (gelatina, fruta em calda ou em comp salada de fruta etc). Sobremesas dietéticas – Diariamente.

OBS.:

1. No cardápio da sexta-feira haverá sempre um cardápio diferenciado(feijoada, bacalhoadada, cozido a brasileira, vatapá, bobo de cama etc.) e opções "light" para pessoas que não podem consumir alimentos muito gordurosos;
2. Não serão considerados pratos principais preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreiro, paellas, galinhada, lasanhas e outros;
3. Disponibilizar para os comensais, como tempero das saladas, somente azeite de oliva extravirgem de boa qualidade.



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

ITENS MÍNIMOS – CAFÉ DA MANHÃ	COMPOSIÇÃO MÍNIMA
Embutidos	Presunto magro, peito de peru, salsicha e blanquet de peru
Queijos	Mussarela e coalho
Proteínas	Carne moída e ovos
logurtes (cobrados a parte)	Natural integral e natural desnatado De frutas, incluindo uma opção diet
Pães, massas e afins	Pão francês (branco e integral), pão de forma (branco e integral) e croissant sem recheio Torrada de pão branco e de pão integral 2 opções de bolos 2 opções de biscoitos Pão de queijo Tapioca (com 2 opções de recheio no mínimo) Cuscuz de milho
Sopas e Caldos	2 opções, sendo uma opção de baixa caloria
Gorduras	Creme vegetal sem gordura hidrogenada Manteiga de primeira qualidade - com sal e sem sal 2 opções de azeite extra-virgem puro Requeijão cremoso (normal e light)
Frutas especiais (priorizando as que estiverem em período de Safra)	2 variedades (<i>in natura</i>) dentre as seguintes: abacate (sem casca), ameixa, cajá-manga, caju, goiaba, manga (sem casca e sem caroço), tangerina, pera e uva (sem caroço) 2 opções de frutas secas
Oleaginosas (embaladas em porções individuais, cobradas à parte)	2 opções, oferecidas no <i>buffet</i>
Frutas simples (cobradas a parte, por unidade ou fatia com peso entre 120g e 150g)	2 variedades (<i>in natura</i>) dentre as seguintes: abacaxi (sem casca), banana, maçã, mamão (sem casca e sem semente), melancia (sem casca) e melão (sem casca e sem semente).
Bebidas (cobradas a parte)	3 opções de sucos de frutas, elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar 2 opções de chás (sem adição de açúcar) Leite integral e desnatado (quente e frio) Leite de soja Café (com e sem açúcar) Achocolatado Água mineral Água de coco

OBS.:

1. Deverão ser oferecidos, gratuitamente, copos descartáveis para água e sachês individuais de açúcar, sal e adoçante

8
I
A.
C.



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

ITENS MÍNIMOS – LANCHONETE	COMPOSIÇÃO MÍNIMA
Água	mineral, com gás e sem gás, e água de coco
Refrigerante	lata (350ml), garrafa (600ml, 1L e 2L), Obs.: 04 (quatro) opções, no mínimo.
Sucos de frutas	copo 300 ml, preparado com polpa ou fruta in natura, opções variadas Obs.: 02 (duas) opções, no mínimo
Sucos industrializados	embalagem de 200 ml, opções variadas Obs.: 02 (duas) opções, no mínimo
Bebida a base de soja	embalagem de 200 ml, opções variadas Obs.: 02 (duas) opções, no mínimo
Chá gelado em recipiente	lata, garrafa ou caixa com, no mínimo, 300ml, opções variadas Obs.: 02 (duas) opções, no mínimo
Vitamina simples	copo 300 ml, opções variadas Obs.: 02 (duas) opções, no mínimo
Leite achocolatado	leite achocolatado embalagem de 200 ml
Café	xícara de 150ml
Leite	xícara de 150ml
Sanduíches	misto quente, hambúrguer, cheeseburger, natural e pão com ovo
Salgados	assados (mínimo de três opções) e fritos (mínimo de três opções)
Bolos	fatias, mínimo de 100 g Obs: 02 (duas) opções, no mínimo
Tapioca	simples, com queijo, com ovo
Salada de frutas	Copo 200 ml Obs.: Composta no mínimo pela variedade de 5 (cinco) frutas
Diversos	Balas variadas industrializadas (inclusive diet ou light), bombons de chocolate gomas de mascar e picolé



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

ANEXO II
PESQUISA DE SATISFAÇÃO DO RESTAURANTE/LANCHONETE

Item 1 – Pesquisa de satisfação.

Segue o questionário a ser utilizado na pesquisa de satisfação:

Julgue os seguintes aspectos do restaurante de acordo com a sua satisfação. Marque o número correspondente, sendo:

- 1 – Muito insatisfeito
- 2 – Insatisfeito
- 3 – Neutro
- 4 – Satisfeito
- 5 – Muito satisfeito

	Itens de Avaliação	Notas				
		1	2	3	4	5
Almoço	Apresentação dos alimentos					
	Sabor dos alimentos					
	Variedade dos alimentos					
	Identificação das preparações					
	Reposição de preparações/utensílios					
Lanchonete	Variedade dos salgados/sanduíches					
	Variedade dos bolos e tortas					
	Apresentação dos alimentos					
	Variedade dos sucos					
Geral	Organização					
	Higiene em geral					
	Atendimento(cortesia, eficiência, agilidade)					

Sugestões, críticas e elogios:



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

Item 2 – Avaliação Técnica.

2.1 – A qualidade técnica também será avaliada por meio da fiscalização e confirmada pelo gestor do contrato.

2.2 - Para fins de penalidades as irregularidades serão classificadas em leve, média e grave.

Leve - Advertência

Média - Multa de 10 vezes o valor do quilograma da refeição

Grave - Multa de 15 vezes o valor do quilograma da refeição

2.3 - Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

	Irregularidades	Classificação
Leve	Desorganização de ambientes/áreas	2
	Uso e uniformes em desacordo com as normas higiene	2
	Falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções	2
	Preços cobrados nos itens em desacordo com o edital	2
	Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações	2
	Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio	2
	Ineficiência na reposição das preparações durante o almoço	2
	Descumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios	2
Média	Reincidência das faltas leves	5
	Higiene pessoal de funcionários inadequada	5
	Presença de alimentos destampados em qualquer área	5
	Limpeza inadequada do refeitório	5
	Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área	5
	Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão.	5
	Falta de acompanhamento de profissional nutricionista, conforme estabelecido no contrato	5
Grave	Presença de insetos nos alimentos, nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	7
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas	7
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção	7
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido	7
	Presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas	7
	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares	7
	Interromper os serviços do restaurante por insuficiência de pessoal	7

2.4 - A aplicação de quaisquer penalidades previstas, não afasta a incidência de demais penalidades, eventualmente cabíveis, constantes do instrumento contratual.

2.5 - As ocorrências não previstas nos itens acima serão classificadas por analogia às previstas.

2.6 - Os casos omissos serão decididos pela Secretaria de Administração e Infraestrutura.



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

ANEXO III
PREÇOS LIMITES PARA CARDÁPIO DO RESTAURANTE/LANCHONETE

PREÇOS LIMITES		
ITENS COMERCIALIZADOS POR PESO		PREÇO LIMITE (R\$)
1	Refeição – quilograma	R\$ 28,60
2	Sobremesa – quilograma	R\$ 26,86
3	Café da manhã - quilograma	R\$ 25,23
MARMITEX		PREÇO (R\$)
1	Marmita - prato feito- 600g	R\$ 10,75
ITENS DE LANCHONETE – BEBIDAS FRIAS		PREÇO (R\$)
1	Água mineral sem gás (garrafa 500 ml)	R\$ 2,45
2	Água mineral com gás (garrafa 500 ml)	R\$ 2,88
3	Água de coco (200ml)	R\$ 3,03
4	Refrigerante lata (350ml) <i>Obs: 04 (quatro) opções, no mínimo, sendo 01 diet.</i>	R\$ 3,70
5	Refrigerante (600ml) <i>Obs: 04 (quatro) opções, no mínimo.</i>	R\$ 4,50
6	Refrigerante (2 litros) <i>Obs: 02 (dois) opções, no mínimo.</i>	R\$ 8,75
7	Sucos naturais (copo 300 ml) <i>Obs: polpa ou fruta</i>	R\$ 4,45
8	Sucos industrializados (embalagem de 200 ml, no mínimo)	R\$ 3,55
9	Bebida a base de soja em caixa 200ml	R\$ 2,93
10	Chá gelado em recipiente (lata, garrafa ou caixa) com, no mínimo, 300ml	R\$ 3,35
11	Vitamina simples (copo 300 ml)	R\$ 5,38
12	Leite achocolatado – 200 ml	R\$ 2,85

2
2
CP



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

ITENS DE LANCHONETE – BEBIDAS QUENTES		PREÇO (R\$)
1	Café (xícara de 150 a 200 ml)	R\$ 1,50
2	Café com leite (xícara de 150 a 200ml)	R\$ 2,13
3	Leite (xícara de 150 a 200 ml)	R\$ 1,63
ITENS DE LANCHONETE – LANCHES		PREÇO (R\$)
1	Misto quente <i>Obs.: (mínimo de 90 g)</i>	R\$ 4,63
2	Hambúrguer <i>Obs.: (mínimo de 120 g)</i>	R\$ 4,88
3	Cheeseburguer <i>Obs.: (mínimo de 140 g)</i>	R\$ 6,10
4	Salgado assado simples <i>Obs.: empadas, esfirras, pastéis, rissoles, etc (mínimo de 100 g)</i>	R\$ 4,13
5	Salgado frito simples: <i>Obs.: pastéis, coxinhas, quibes, enroladinhos, etc (mínimo de 100 g)</i>	R\$ 4,13
6	Pão de queijo <i>Obs.: (mínimo de 80 g)</i>	R\$ 3,30
7	Bolo simples <i>Obs.: (pedaço – mínimo de 100 g): chocolate, laranja, etc</i>	R\$ 3,00
8	Tortas doces <i>Obs.: (pedaço – mínimo de 100 g): chocolate, limão, maracujá, etc</i>	R\$ 3,45
9	Tapioca simples (unid)	R\$ 2,13



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

10	Tapioca com queijo (unid)	R\$ 3,00
11	Tapioca com ovo (unid)	R\$ 3,20
12	Salada de frutas (01 copo)	R\$ 4,25

ITENS DE LANCHONETE – DIVERSOS		PREÇO (R\$)
1	Balas variadas industrializadas (inclusive diet ou light)	R\$ 0,19
2	Bombons de Chocolates (unid)	R\$ 1,50
3	Goma de mascar/chicletes (unid)	R\$ 2,83
4	Picolé(unid)	R\$ 3,88

OBSERVAÇÕES

- 1) Os itens constantes nessa tabela referem-se a composição mínima do cardápio.
- 2) Para composição do preço limite do cardápio foram consultadas 04 (quatro) estabelecimentos comerciais do ramo.
- 3) Após o início das atividades, caso a concessionária queira fazer acréscimo ou supressão de alguns itens, deverá ser encaminhada proposta à fiscalização da Concessão para análise e autorização.
- 4) Nos casos de acréscimo de itens, a fiscalização realizará pesquisa de mercado para fixar o valor limite do item a ser comercializado.



ESTADO DO CEARÁ
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

ANEXO IV DO TERMO DE CONCESSÃO DE USO

FICHA DE DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL

Dados pessoais do(s) representante(s) e/ou procurador(es), devidamente habilitados, da futura CONTRATADA, indicado(s) para assinatura do Contrato:

NOME	Edivan Alves de Souza
NACIONALIDADE	Brasileiro
ESTADO CIVIL	
PROFISSÃO	
RG	94003001677 SSP/CE
CPF	735.790.923-91
DOMICÍLIO	Rua Paurilo Barroso, n° 580 - Maraponga
CIDADE	Fortaleza
UF	CE
FONE	3055-2711
CELULAR	
E-MAIL	kookrefeicoes@gmail.com

[Handwritten marks and signatures]