



Tribunal de Justiça
MATO GROSSO

Tribunal de Justiça do Estado de Mato Grosso
Coordenadoria Administrativa
Departamento Administrativo – Gerência de Licitação
Telefone: (65)3617-3747
E-mail: licitacao@tjmt.jus.br

Pregão Eletrônico n. 79/2023 – CIA 0037705-49.2023.8.11.0000

CONTRATO n. 79/2023

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE MATO GROSSO POR INTERMÉDIO DO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DE MATO GROSSO/FUNDO DE APOIO AO JUDICIÁRIO - FUNAJURIS E A EMPRESA PIRES DE MIRANDA E CIA. LTDA. EPP.

O ESTADO DE MATO GROSSO, por intermédio do **PODER JUDICIÁRIO/TRIBUNAL DE JUSTIÇA**, CNPJ N. 03.537606/0001-10 (Fonte 100), ou do **FUNDO DE APOIO AO JUDICIÁRIO/FUNAJURIS**, CNPJ sob o nº 01.872837/0001-93 (Fonte 240), sediado no Palácio da Justiça, Centro Político Administrativo, em Cuiabá/MT, CEP 78.049-926, neste ato representado pela sua Presidente, Excelentíssima Senhora Desembargadora **CLARICE CLAUDINO DA SILVA**, portadora da Carteira de Identidade n. 2390403-8 SSP/MT e inscrita no CPF sob o n. 140.404.251-20, denominada **CONTRATANTE**, e a empresa **PIRES DE MIRANDA E CIA. LTDA. EPP**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 70.428.388/0001-01, sediado(a) na, Rua Manoel Gomes, 279 - Sala 01 - Ponte Nova - Várzea Grande/MT, designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. **ROSALVO PIRES DE MIRANDA**, portador da Carteira de Identidade nº 0295610-1 expedida pela SSP/MT e CPF nº 327.442.771-34, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo n. 281/2022 (CIA 0057699-97.2022.8.11.0000) — Pregão Eletrônico n. 72/2022 e em observância à Lei nº 8.666/1993, à Lei nº 10.720/2002, resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de *coffee break*, para atendimento das capacitações e eventos da Coordenadoria da Escola dos Servidores e Diretoria-Geral do Tribunal de Justiça do Estado de Mato Grosso.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão Eletrônico n. 72/2022 e ao Termo de Referência n. 002/2022, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.



Tribunal de Justiça
MATO GROSSO

Tribunal de Justiça do Estado de Mato Grosso
Coordenadoria Administrativa
Departamento Administrativo – Gerência de Licitação
Telefone: (65)3617-3747
E-mail: licitacao@tjmt.jus.br

Pregão Eletrônico n. 79/2023 – CIA 0037705-49.2023.8.11.0000

1.3. É Objeto da contratação:

Item	Descrição do Item	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
01	COFFEE BREAK - Escola dos Servidores	10.000	R\$ 24,95	R\$ 249.500,00
03	COFFEE BREAK - Diretoria-Geral	2.500	R\$ 24,95	R\$ 62.375,00
Valor Total do Contrato				R\$ 311.875,00

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de **12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado por conforme artigo 57 § 1º da Lei 8666/1993.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor total da contratação é de **R\$ 311.875,00 (trezentos e onze mil oitocentos e setenta e cinco reais)**.

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do TJMT, para o exercício de 2023, na classificação abaixo:

Distribuição de orçamento UG 0001 e 0002

Unidade Orçamentária: 03.601 - Funajuris

Programa: 036 - Apoio Administrativo

400 - Gestão estratégica com pessoas no Poder Judiciário

PAOE: 2007 - Manutenção de Serviços Administrativos Gerais

Palácio da Justiça – Centro Político Administrativo
Rua C, S/Nº - Cuiabá – MT - CEP.: 78049-926 – Tel.: (65) 3617-3747



Tribunal de Justiça
MATO GROSSO

Tribunal de Justiça do Estado de Mato Grosso

Coordenadoria Administrativa

Departamento Administrativo – Gerência de Licitação

Telefone: (65)3617-3747

E-mail: licitacao@tjmt.jus.br

Pregão Eletrônico n. 79/2023 – CIA 0037705-49.2023.8.11.0000

4072 - Capacitação permanente de servidores da 1ª e 2ª instâncias - ESCOLA DOS SERVIDORES

Unidade Gestora: UG 0002 - 2º Grau

Medida: Manutenção dos serviços em geral

Execução do plano anual de capacitação

Natureza da Despesa/Valor: 3.3.90.30.4.1 - R\$ 62.375,00 (2007)

3.3.90.30.4.1 - R\$ 249.500,00 (4072)

Fonte: 1.760.0000/2.760.0000

Região: 9900

4.2 No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1 O pagamento será mensal com base na efetiva prestação dos serviços.

5.2 - A nota fiscal deverá constar a quantidade dos produtos entregues durante o mês.

5.3 - Apresentada a Nota Fiscal caberá ao Fiscal do Contrato: atestá-la e encaminhá-la ao Departamento do FUNAJURIS para pagamento.

6. CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE

6.1 O reajuste poderá ser solicitado tendo como limite máximo o índice do IPCA do período anterior, desde que aberta a planilha de custos e demonstradas as alterações dos itens que sofreram impactos do mercado, comprovando documentalmente a exata medida de suas variações, após 12 (doze) meses contados da proposta (art. 40, XI, da Lei 8666).

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA FISCALIZAÇÃO

7.1. O contratante fiscalizará o exato cumprimento das cláusulas e condições estabelecidas no Termo de Referência, com o escopo de averiguar sua conformidade quantitativa e qualitativa, contida no presente Termo de Referência;



Pregão Eletrônico n. 79/2023 – CIA 0037705-49.2023.8.11.0000

7.2 Os serviços realizados serão objetos de avaliação do representante legal da Gestão de Infraestrutura, com o escopo de averiguar sua conformidade quantitativa e qualitativa, contida no Termo de Referência;

7.3 A fiscalização do serviço prestado à Escola dos Servidores do Poder Judiciário e a Diretoria-Geral deste Tribunal de Justiça ficará a cargo do servidor **Ênio Póvoas Filho**, matrícula 7153 e CPF 106.968.391-20, Diretor Administrativo e da servidora **Angela Cristina Gaspar Nogueira**, matrícula 6521 e CPF 797.127.381-91, Gestora Administrativa1, como fiscal substituta.

7.4. A fiscalização do serviço prestado à Escola Superior da Magistratura ficará a cargo do Gestor Administrativo 1 **Frederico Mauro Venega Cosso**, matrícula n. 4616 e do Gestor Administrativo2 **José Maurício Jorge do Prado**, matrícula n. 6626, como fiscal substituto.

7.5. Os valores praticados pela Contratada, bem como seus serviços serão objeto de constante verificação pela fiscalização, com a finalidade de assegurar que os preços cobrados pela Contratada estarão em conformidade com o mercado, observados as peculiaridades do contrato celebrado.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

8.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1.1. Assegurar o livre acesso dos empregados da Contratada aos locais onde se fizerem necessários os serviços, prestando a eles todas as informações e esclarecimentos que forem solicitados para o bom desempenho de suas atribuições e ser alcançado objeto deste contrato em toda a sua extensão.

8.1.2. Fiscalizar a execução do Contrato, mediante Relatório de Ocorrências, no qual serão anotados quaisquer fatos relevantes.

8.1.3. Documentar as ocorrências e controlar os prazos de resolução das pendências.

8.1.4. Fiscalizar a origem, medidas, preços, qualidade, quantidade e higiene dos materiais e produtos fornecidos pela Contratada, quando estes apresentarem características alheias ao



Pregão Eletrônico n. 79/2023 – CIA 0037705-49.2023.8.11.0000

padrão de qualidade exigido.

8.1.5. Efetuar o pagamento em até 30 (trinta) dias após a apresentação do documento fiscal devidamente regular.

8.1.6. Comunicar a Contratada, para entregar os *coffee breaks*, em atendimento às ações Escola dos Servidores, ESMAGIS e Diretoria-Geral do Poder Judiciário, informando o nome do evento, período de realização, local, tipo e quantidades solicitadas e quaisquer outros detalhamentos necessários a realização dos serviços desejados, especificando se o pedido será ordinário ou extraordinário;

8.1.7. Comunicar às autoridades as irregularidades ocorridas ou atos ilícitos cometidos pela Contratada.

8.1.8. Avaliar constantemente a qualidade do serviço prestado e, caso seja aferido que o serviço/produto tenha sofrido queda na qualidade, solicitar a aplicação de penalidade;

8.1.9. Será disponibilizado à Contratada um local de apoio, com instalações de água, luz e gás, a qual ficará sob sua inteira responsabilidade durante a realização do evento;

8.1.10. O local da entrega será sempre informado no ato das solicitações dos serviços contratados, através de e-mail;

8.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.2.1. Iniciar a prestação dos serviços no prazo de até 05 (*cinco*) dias, a contar da assinatura do contrato

8.2.2. Indicar um representante da empresa para tratativa com o Fiscal do Contrato, que exercerá a supervisão e fiscalização dos serviços e permanecerá à disposição durante todas as etapas da realização;

8.2.3. Cumprir rigorosamente as disposições contidas neste Termo de Referência, com especial rigor aquelas contidas no tópico 4.

8.2.4. Manter todas as condições de habilitação, padrão de qualidade e de atendimento, desde o primeiro até o último dia de vigência do Contrato, na prestação de serviço, cumprindo fielmente as normas de segurança alimentar, bem como das normas constantes do Edital;

8.2.5. Disponibilizar todos os recursos (material e pessoal) necessários ao pleno atendimento das demandas, com o acompanhamento permanente de nutricionista diplomado por instituição



Pregão Eletrônico n. 79/2023 – CIA 0037705-49.2023.8.11.0000

de ensino reconhecida;

8.2.6. Manter colaboradores qualificados em seu quadro de pessoal, durante todo o período de execução do Contrato, visando o pleno atendimento dos serviços contratados;

8.2.7. Apresentar sua equipe com uniformes padronizados de acordo com a função desempenhada e crachás de identificação;

8.2.8. Identificar todos os alimentos e bebidas servidos, com placas ou etiquetas de identificação.

8.2.9. Montar e servir o *coffee break* na área indicada pela Contratante, que conterà local de apoio, com instalações de água, luz e gás, a qual ficará sob sua inteira responsabilidade durante a realização do evento, com antecedência mínima de 30 (*trinta*) minutos;

8.2.10. Autorizar visitas de nutricionistas do quadro de servidores da Contratante, nas suas instalações a qualquer momento, desde que previamente solicitado.

8.2.11. Executar os serviços com pessoas de qualificação profissional adequada, utilizando-se de equipamentos e materiais apropriados, orientando e exigindo de seus colaboradores a utilização de equipamentos de higiene pessoal, garantindo o pleno atendimento a todas as normas relativas à segurança alimentar, mesmo das que possam surgir no decorrer do Contrato;

8.2.12. Apresentar semestralmente atestado de dedetização de suas instalações;

8.2.13. Prestar as informações e/ou esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratante, em até 48 (*quarenta e oito*) horas, a partir do recebimento, por meio de um preposto designado para acompanhamento permanente da execução do Contrato;

8.2.14. Apresentar documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados, quando solicitada;

8.2.15. Responsabilizar-se técnica e administrativa pelo objeto contratado, não podendo, sob qualquer hipótese, transferir a outras empresas a responsabilidade por problemas na execução do serviço;

8.2.16. Executar os serviços prezando pela organização, pontualidade e lisura, estando sujeitas às penalidades previstas em Lei e neste Termo de Referência.

8.2.17. Emitir relatório dos serviços efetivamente prestados, apresentando à Contratante, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, discriminando a data de execução do serviço, quantidade



Pregão Eletrônico n. 79/2023 – CIA 0037705-49.2023.8.11.0000

unidades solicitadas, número do contrato vigente e o valor efetivamente cobrado, individualmente no total.

8.2.18. Comunicar à Contratante qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra na execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis;

8.2.19. Reparar ou corrigir, às suas expensas, no todo ou em parte, os serviços em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução.

8.2.20. Responder diretamente por quaisquer perdas, danos ou prejuízos que vierem a causar a Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua ação ou omissão dolosa ou culposa, na execução deste Contrato, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

8.2.21. Justificar, no prazo de 05 (cinco) dias, as notificações recebidas, sobre as anomalias dos serviços prestados

8.2.22. Responsabilizar-se por todos e quaisquer ônus e encargos decorrentes da Legislação Fiscal (Federal, Estadual e Municipal) e da Legislação Social, Previdenciária, Trabalhista e Comercial, sendo certo que os colaboradores da Contratada não terão vínculo empregatício com a Contratante.

8.2.23. Submeter à anuência do Fiscal, todo e qualquer tipo de equipamento que venha a ser utilizado nas dependências do Contratante

8.2.24. Apresentar, mensalmente, a nota fiscal, devidamente acompanhadas das certidões de regularidade fiscal, conforme tópico 15.

9. CLÁUSULA NONA – DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será permitida a subcontratação para o fornecimento e execução dos serviços;

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

10.1. A contratada, sem prejuízo das demais cominações legais, poderá ficar, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, nos casos de:

10.1.1. Ausência de entrega de documentação exigida para habilitação.



Pregão Eletrônico n. 79/2023 – CIA 0037705-49.2023.8.11.0000

10.1.2. Apresentação de declaração ou documentação falsa para participação nocertame.

10.1.3. Retardamento da execução do certame, por conduta reprovável do licitante.

10.1.4. Não manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação.

10.1.5. Comportamento inidôneo.

10.1.6. Cometimento de fraude fiscal.

10.1.7. Fraudar a execução do Contrato.

10.1.8. Falhar na execução do Contrato.

10.2. Na aplicação das penalidades, a Administração considerará motivadamente a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da licitante, podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as suas justificativas.

10.3. Para fins de penalidades as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.

10.3.1. Leve – Advertência:

- a) ausência de placas/etiquetas de identificação das bebidas e comidasservidas;
- b) Ausência de comunicação antecipada de alteração do cardápio;
- c) Descumprimento dos horários em até 15 minutos;
- d) repetição de cardápio no mesmo evento;
- e) Reaproveitar alimento e bebida utilizado ou servido;

10.3.2. Média - Multa de 10 vezes o valor do *coffee break*:

- a) Reincidência de três faltas leves;
- b) Higiene pessoal de funcionários inadequada;
- c) Peso do salgado inferior ao estabelecido no item 4.4.1, m;
- d) Presença de sobras de preparações armazenada sem qualquer área;
- e) Alimentos encharcados de óleo;
- f) Falta de acompanhamento de profissional nutricionista, conforme estabelecido no Termo de Referência.

10.3.3. Grave - Multa de 15 vezes o valor do *coffee break*:



Pregão Eletrônico n. 79/2023 – CIA 0037705-49.2023.8.11.0000

- a) Presença de insetos nos alimentos, bebidas, área de produção e armazenamento;
- b) Exposição de alimentos nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas;
- c) Descumprimento dos horários acima de 15 minutos;
- d) Reincidência das faltas previstas no item 17.5.2.

10.3.4. **Gravíssima - Multa de 20 vezes o valor do *coffee break*:**

- a) Presença de alimentos com validade vencida;
- b) Ocorrência de casos de intoxicação alimentar;
- c) Higienização inadequada de hortaliças, frutas e vasilhames;
- d) Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações;
- e) Reincidência das faltas previstas no item 17.5.3

10.4. A aplicação das penalidades acima previstas não afasta a incidência de outras penalidades, eventualmente cabíveis, constante do instrumento contratual e edital, bem como da Lei n. 10.522/02.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – CARDÁPIO E FORMA DE ATENDIMENTO - OUTRAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR/CONTRATADO - DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E METODOLOGIA DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

1.1.1. O kit de *coffee break* por pessoa deverá conter salgados, sanduíches doces, bolos, frutas, refrigerantes comum e *light/diet* e sucos naturais, sendo no mínimo de oito a dez itens de alimentos variados, dois tipos de sucos naturais e 2 tipos de refrigerantes (normal e diet/light) por pessoa;

1.1.2. As sugestões de cardápio são consideradas exemplificativas, devendo ser apresentadas ao Fiscal do Contrato e devidamente aprovadas, podendo solicitar outros itens, que atendam as normas de salubridade e padrão de qualidade, inerentes aos serviços contratados:

11.2.1. **Salgados quentes** (rol exemplificativo e não taxativo): bolo de queijo, pão de queijo, pastel com diversos recheios, salgados feitos com massa folhada e diversos recheios, espetinho de frango, peito de peru com ameixa, crepes variados, mini kafta, esfirra, quibe (cru, frito ou assado), tulipa de frango, mini-quiches, almofadinha de presunto e queijo, dedal de calabresa e tomate seco, bolinha de queijo, empada com recheios variados, rissoles variados, croquete de frango, croquete suíço, croquete de milho e aletria, pão



Pregão Eletrônico n. 79/2023 – CIA 0037705-49.2023.8.11.0000

italiano/presunto e muçarela, peito de frango empanado, pastel de forno com recheio de frango com catupiry, saltenha de frango, brioche com recheios variados, pão de batata com recheio de catupiry;

11.2.2. **Salgados e sanduíches frios** (rol exemplificativo e não taxativo): patê com torrada, barquetes com recheios variados, mini pão francês com presunto, queijo muçarela, tomate e alface, lanche frio de frango com catupiry, sanduíche americano, sanduíche prensado, Bauru, misto quente, pãozinho de ervas com marinada de carne de sol, pãozinho de batata ou milho ou centeio ou leite recheado, sanduíches light, sanduíche com recheio de presunto magro, peito de frango defumado, salames, presunto de peru e queijos diversos;

11.2.3. **Tortas quentes e frias** (rol exemplificativo e não taxativo): torta folhada, empadões, torta americana, torta com recheio variado, quibe cru ou assado, coalhada seca, mousses salgadas, cuscuz paulista, outros;

11.2.4. **Bolos, doces, queijos e frutas** (rol exemplificativo e não taxativo): bolos de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo de arroz, bolo de milho verde, fatias de maçã e canela, torta húngara, torta de limão, pavê, pudim, surpresa de banana, mousses de chocolate, maracujá, uva, tangerina, limão, abacaxi; gelado de abacaxi; Romeu e Julieta (queijo branco com goiabada); salada de frutas; doces em compota diversos; sorvete diet e normal; castanhas; queijo frescal light e normal;

11.2.5. **Sucos naturais** (rol exemplificativo e não taxativo): laranja, abacaxi com hortelã, acerola, goiaba, melancia, manga, caju, carambola, água de coco com uva verde e sucos de embalagem "tetra pack" de boa qualidade;

11.2.6. **Refrigerantes** (rol exemplificativo e não taxativo): diet, light e comum.

11.2.6.1. As bebidas poderão ser substituídas parcial ou totalmente por leite achocolatado ou chás quente ou gelado ou ainda água saborizada, podendo o fiscal do contrato solicitar no ato do pedido.

11.3. SERVIÇO DE APOIO:

11.3.1. Material completo a ser utilizado na apresentação dos produtos quando de sua utilização, tais como toalhas, mesas, pratos, talheres, travessas (vidro ou inox), guardanapo de papel, copos,



Pregão Eletrônico n. 79/2023 – CIA 0037705-49.2023.8.11.0000

taças, plaquetas de mesa para identificação dos alimentos e bebidas e outros.

11.3.2. Os equipamentos, acessórios e utensílios de serviço (incluindo descartáveis) deverão estar higienizados e em perfeitas condições de uso, adequados para cada tipo de serviço;

11.4. SERVIÇO DE PESSOAL:

11.4.1. Colaboradores da Contratada para executar o serviço de montagem e desmontagem dos materiais, utensílios, mesas e de colocação e reposição de comidas e bebidas, bem como a retirada de seus materiais e a limpeza do espaço após o término do *coffee break*.

11.4.2. A quantidade de colaboradores será disponibilizada pela Contratada na proporção ideal da quantidade de *coffee break* solicitados, devendo ser executado o serviço sem atraso ou outras intercorrências negativas.1

11.4.3. O(s) colaborador(es) deverão apresentar-se no local do *coffee break*, devidamente trajado(s) de uniforme(s), padronizado(s) para a função, identificado(s) com crachá(s);

11.4.4. A retirada dos materiais e equipamentos utilizados deverá ocorrer imediatamente após a realização dos eventos, bem como o recolhimento e acondicionamento do lixo proveniente da execução dos serviços;

11.5. PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

11.5.1. FORMAS DE PREPARO E ESCOLHA DE ALIMENTOS:

11.5.2. Gelo: para ser adicionado as bebidas, deverá ser preparado com a utilização de água própria para consumo (filtrada ou mineral);

11.5.3. Temperos: valorizar as ervas aromáticas e as especiarias naturais, quando for o caso, para o preparo e/ ou finalização dos salgados;

a) Salgados: assados, fritos e assados, com preparações naturais;

b) Sucos: deverão ser preparados com a utilização de água própria para consumo (filtrada ou mineral) e deverão ser sempre naturais, dando-se sempre preferência às frutas da estação. Em caso de sucos em embalagens “tetra packs”, deverão ser de alta qualidade e puros, naturais, sem adição de aromatizantes, conservantes e aditivos químicos.

c) É proibido utilizar condimentos industrializados e/ou que possuam glutamato monossódico ou outro produto industrializado que realce o sabor dos alimentos;



Pregão Eletrônico n. 79/2023 – CIA 0037705-49.2023.8.11.0000

- d) É permitido o uso de conservas artesanais;
- e) É proibido utilizar gorduras hidrogenadas na preparação dos alimentos a serem servidos, sejam salgados ou doces;
- f) É proibido o reaproveitamento de salgados preparados e não servidos;
- g) Usar com muita moderação açúcar refinado (*branco*), óleo, manteiga e sal;
- h) A composição dos salgados deverá obedecer a proporção de 30% de massa e 70% de recheio;
- i) Os recheios dos salgados de carnes brancas e vermelhas não poderão ter gordura, pele e osso e, em relação aos recheios de queijos, dar preferência aos queijos brancos;
- j) No refogado do recheio, quando for o caso, deverá predominar a utilização das verduras naturais às em conserva (*industrializadas*).
- l) O peso do salgado servido deverá estar entre 25 e 30 gramas.
- m) Para cursos e capacitações com três dias ou mais de duração não poderá haver repetição de cardápio.

11.6. ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE

11.6.1. O acondicionamento dos alimentos, bebidas e material de apoio deverá ser feito em recipientes térmicos hermeticamente fechados e identificados, obedecendo as normas da ANVISA;

11.6.2. O transporte das matérias-primas, insumos, produtos semielaborados e os elaborados deverá ser realizado em veículo apropriado da Contratada, devidamente higienizado e climatizado;

11.6.3. O serviço de apoio (material) deverá ser acondicionado e transportado em embalagens limpas, desinfetadas, além daquelas destinadas exclusivamente para frio e quente (bebidas e comidas).

11.6.4. Os produtos deverão ser entregues bem acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos, observando rigorosamente as normas higiênicas e sanitárias que regem a matéria, em especial as de salubridade e transporte;



12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO

12.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

12.2. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.3. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.3.1. balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.3.2. relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3. indenizações e multas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES

13.1 É vedado à CONTRATADA:

13.2 caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

13.3 interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.2 A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3 As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1 Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.720, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.



Tribunal de Justiça
MATO GROSSO

Tribunal de Justiça do Estado de Mato Grosso
Coordenadoria Administrativa
Departamento Administrativo – Gerência de Licitação
Telefone: (65)3617-3747
E-mail: licitacao@tjmt.jus.br

Pregão Eletrônico n. 79/2023 – CIA 0037705-49.2023.8.11.0000

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. É eleito o Foro da Comarca de Cuiabá, Estado de Mato Grosso, para dirimir quaisquer controvérsias oriundas deste instrumento, renunciando-se qualquer outro.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Cuiabá - MT, 01 de julho de 2023.

- assinado digitalmente -

Desembargadora **CLARICE CLAUDINO DA SILVA**
PRESIDENTE DO TRIBUNAL DE JUSTIÇA - MT
CONTRATANTE

ROSALVO PIRES DE MIRANDA
PIRES DE MIRANDA E CIA. LTDA. EPP.
CONTRATADA