



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

## CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO N.º 0002/2017-TJMA.

### CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO QUE ENTRE SI CELEBRAM O TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO MARANHÃO E A EMPRESA DIAS ALIMENTOS LTDA.

O **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO**, com sede na cidade de São Luís, Estado do Maranhão, situado à Av. Pedro II, s/nº, Centro, Palácio “Clóvis Bevilácqua”, CNPJ sob o nº 05.288.790/0001-76, neste ato representado por seu Presidente, o **DES. CLEONES CARVALHO CUNHA**, brasileiro, residente e domiciliado na cidade de São Luís/MA, portador da Carteira de Identidade n.º 321.407 SSP/MA e do CPF n.º 125.896.243-87, doravante denominado **CEDENTE**, de outro a **EMPRESA DIAS ALIMENTOS LTDA**, CNPJ nº 09.104.806/0001-02, sediada à Av. Litorânea nº 47 A – Calhau – São Luís/MA, CEP 65.071-377, Telefone (98) 3226-7030, neste ato representada pela **SRA. ROSÂNGELA MARIA DIAS DA SILVA**, portadora da Carteira de Identidade nº 031245402006/2, doravante denominada **CESSIONÁRIA**, contratação esta em que a licitação é **DISPENSÁVEL**, com base no art. 24, Inciso V, da Lei n.º 8.666/93, devidamente ratificada pelo Presidente do Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo n.º 46.589/2017, resolvem celebrar o presente Contrato, que se regerá pelas normas da Lei 8.666/93 e alterações e pelas cláusulas a seguir estipuladas

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO

1.1. O presente Contrato tem por objeto a **CONCESSÃO DE USO**, a título oneroso, de 2 (duas) áreas situadas nas dependências do Fórum Des. Sarney Costa, Avenida Prof. Carlos Cunha, S/Nº, Bairro do Calhau, São Luís/MA, CEP: 65.066-310, medindo aproximadamente 629,00 m<sup>2</sup> (seiscentos e vinte e nove metros quadrados) e 25,00 m<sup>2</sup> (vinte metros quadrados), respectivamente, destinadas à instalação e exploração de serviços de Restaurante, Lanchonete e Cafeteria, para fornecimento de refeições tipo “self-service”, a quilo, cafés e lanches, pela Empresa Dias Alimentos Ltda, conforme disposições do Pregão Presencial 04/2017, Processo Administrativo nº 26.037/2017.

1.2. Vincula-se ao presente Contrato o Edital do Pregão Presencial nº 04/2017, Processo Administrativo nº 26.037/2017, bem como a Proposta de Preço da Cessionária (anexo ID 2315671) do Processo Administrativo Eletrônico nº 46.589/2017, que integram o presente contrato naquilo que não conflitar, independente de transcrição.



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

## CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. O Termo de CONCESSÃO DE USO tem caráter oneroso e precário e terá vigência mínima (INICIAL) de 60 (sessenta) meses, podendo ser prorrogado a critério da administração;

2.2. O contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, sem ônus para a Administração, nos termos dos Artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93.

2.3. Os serviços iniciar-se-ão, no prazo máximo de até 60 (sessenta) dias, a contar da assinatura do contrato.

## CLÁUSULA TERCEIRA – DA CARACTERÍSTICA DOS SERVIÇOS

3.1. A CESSIONÁRIA prestará os serviços de preparação, distribuição de alimentos e atendimento no RESTAURANTE “self-service”, e lanches oferecidos na CAFETERIA, de segunda a sexta-feira, das 7:30 h às 18:30 h, ressalvados os dias em que não houver expediente na CEDENTE;

3.2. A CESSIONÁRIA deverá seguir os horários constantes na tabela abaixo, sendo defeso o funcionamento em dias e horários que não houver expediente em virtude de feriados, pontos facultativos bem como finais de semana:

SERVIÇO(S)	HORÁRIO	DIA(S) DA SEMANA
a) Cafeteria	07:30 às 18:30 horas	Segunda à sexta-feira
b) Serviço de restaurante	11:00 às 15:00 horas	Segunda à sexta-feira

3.3. Os serviços da CESSIONÁRIA compreenderão:

a) O fornecimento de refeições do tipo “self-service” por quilograma no RESTAURANTE; e o fornecimento de lanches e cafés na CAFETERIA.

3.4. Caso haja interesse pela Cessionária, a empresa poderá oferecer, ainda, serviços no sistema “a lá carte” e pratos executivos;

3.5. O acesso dos fornecedores às dependências do Fórum Des. Sarney Costa será disciplinado pela Diretoria Administrativa do Fórum.

3.5.1. Por necessidade e ocasião de eventos especiais que venham a requerer um horário de funcionamento diverso do aqui estabelecido, tais como, mutirões de conciliação, cursos,



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

palestras, encontros de Magistrados, entre outros, a CEDENTE, por meio de comunicação escrita oficial, com antecedência de até 48 (quarenta e oito) horas do início da programação, se encarregará de estabelecer o período e o novo horário de funcionamento.

3.6. A recusa injustificada por parte da CESSIONÁRIA em atender ao pedido da CEDENTE em decorrência do estabelecido no subitem anterior poderá ensejar falta considerada grave e pode, inclusive, motivar a rescisão contratual, sem exclusão das perdas e danos cabíveis.

3.7. Fora dos dias e horários previstos, a entrada nas dependências internas da CEDENTE, somente será permitida em casos excepcionais, observando-se a prévia autorização pelo gestor do contrato, que emitirá autorização específica para o ato.

3.8. A CEDENTE poderá, a seu critério, avisando previamente a CESSIONÁRIA, utilizar a área concedida, fora do horário de almoço, para promover eventos/confraternizações de sua organização.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DAS VEDAÇÕES**

4.1. É proibida a disponibilização pela CESSIONÁRIA de bebidas alcoólicas, nas dependências da CEDENTE, a título gratuito ou não.

4.2. É vedada a subcontratação de empresa para a execução dos serviços objeto deste contrato.

4.3. É proibida a contratação, pela CESSIONÁRIA, de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CEDENTE.

4.4. É proibida a utilização do ambiente do restaurante, pela CESSIONÁRIA, para eventos alheios à finalidade do contrato, sem consulta prévia à Administração.

4.5. É proibida a industrialização de alimentos nas dependências da área concedida para fornecimento externo à CEDENTE, salvo autorização expressa.

4.6. Não serão aceitas inserções de marcas e veiculação de propaganda na própria edificação, no mobiliário, máquinas e equipamentos, fachada do estabelecimento ou em painéis, banners, faixas e assemelhados, em qualquer local da área sob CONCESSÃO DE USO.



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

## CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

5.1. A CEDENTE, obriga-se a:

5.1.1. Fornecer as plantas exclusivamente da área da CONCESSÃO DE USO;

5.1.2. Permitir o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA para execução dos serviços nos dias úteis, a partir das 6 h, prorrogando-se até 20 h, para limpeza e manutenção da área, ressalvados outros horários previamente autorizados pela Coordenadoria Administrativa do Fórum; e, dos fornecedores, nos dias úteis, das 8 h às 17 h.

5.1.2.1. Qualquer modificação neste horário dependerá de prévio acordo entre as partes;

5.1.3. Supervisionar a execução dos serviços por intermédio de uma comissão ou servidor (es) especialmente designados para esse fim;

5.1.4. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato, que estejam em desacordo com o avençado, informando à Coordenadoria Administrativa para que sejam tomadas as devidas providências;

5.1.5. Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato;

5.1.6. Exigir, **a qualquer tempo**, a comprovação das condições da CESSIONÁRIA que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à exigência do alvará de funcionamento, licença da vigilância sanitária e a qualificação econômico-financeira;

5.1.7. Realizar, sempre que achar necessário, **pesquisa de opinião** junto à clientela do restaurante e da lanchonete, para avaliar o grau de satisfação, quanto à qualidade dos serviços e ao atendimento prestado;

5.1.7.1. Se o **resultado da pesquisa de opinião** demonstrar um **índice de insatisfação superior a 35% dos usuários**, a CESSIONÁRIA será comunicada acerca do assunto para adotar, **dentro do prazo fixado pela Coordenadoria Administrativa do Fórum**, as providências necessárias à melhoria da qualidade dos serviços e/ou produtos.

5.1.7.2. Caso o resultado de **03 (três) pesquisas de opinião consecutivas ou 05 (cinco) alternadas, dentro do interstício de 12 meses**, demonstrar **índices insatisfatórios**, a CEDENTE avaliará a conveniência e a oportunidade de aplicar advertências, multas ou



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

promover a rescisão contratual, garantidos o contraditório e a ampla defesa à CESSIONÁRIA.

## CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

### 6.1. Quanto ao cardápio básico do restaurante:

6.1.1. Utilizar os componentes do cardápio para os serviços de restaurante, conforme especificações constantes deste edital;

6.1.2. Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços do "self-service" e de todos os produtos comercializados;

6.1.3. Elaborar e atualizar o cardápio através de Nutricionista, regularmente inscrito(a) em conselho de classe, devendo este(a) também se fazer presente, no mínimo, 3 (três) dias na semana, durante o horário de funcionamento do restaurante;

6.1.4. Os componentes do cardápio básico do restaurante devem servir de parâmetro para a elaboração dos pratos a serem oferecidos no sistema de revezamento, de forma que todo o cardápio possa ser servido durante um período de 30 (trinta) dias;

6.1.5. Providenciar cardápio semanal com as refeições oferecidas e entregá-lo na semana anterior à fiscalização do contrato para ser divulgado em meio eletrônico aos usuários;

6.1.6. Modificar em qualquer época mediante acordo prévio com a CEDENTE, o cardápio, dentre os itens especificados no ANEXO III do Termo de Referência do Pregão Presencial 04/2017, por iniciativa da CESSIONÁRIA e levando em consideração o comportamento dos usuários frente a alimentação servida;

6.1.6.1. A alteração do cardápio não implicará em aumento no preço do quilo da refeição ou dos produtos comercializados;

6.1.7. As refeições diárias no sistema self-service deverão conter, no mínimo, os seguintes itens:

- I. 03 (três) tipos de sucos de frutas naturais e refrigerantes diversos, contemplando os tipos light, diet e outros;
- II. 03 (três) pratos principais (sendo, no mínimo, um grelhado);



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

- III. 03 (três) opções de saladas;
- IV. 03 (três) opções de arroz (sendo um tipo integral ou da terra);
- V. 02 (dois) tipos de feijão (sendo verde ou feijoada, no mínimo, uma vez por semana cada e o outro tipo, podendo ser feijão-carioca, mulatinho, branco, e “mulata gorda”);
- VI. 02 (dois) tipos de vegetais cozidos ou refogados;
- VII. 01 (uma) opção de massa, purês;
- VIII. 03 (três) tipos de sobremesas (pudim de leite, tortas, bolos, pavês entre outros a critério da cessionária).

6.1.8. Os lanches diários, os quais serão comercializados por preços unitários, deverão manter parâmetro de preço com os praticados no comércio local e conter, no mínimo:

6.1.8.1. Tipos de Salgados e Doces (Enroladinho de queijo; pão de queijo; esfirra (carne ou frango); empadas ou quiches (frango, palmito, carne, camarão); tortas doces e salgadas; bolos; pudins; cremes e sorvetes);

6.1.8.2. Tipos de Sanduíches (Sanduíches naturais com pão de forma e diversos recheios (frango, atum, peito de peru); Misto quente ou frio (pão de forma));

6.1.8.3. Tipos de bebidas (Refrigerantes variados (inclusive ligh e diet); cafezinhos; água mineral; café com leite; chocolate frio/quente; suco de frutas (diversos); vitaminas (diversas));

6.1.9. Fornecer, além dos sucos industrializados, sucos feitos com polpa de frutas ou com frutas in natura, em variedades, contemplando a diversidade de sabores existentes no mercado;

6.1.10. Disponibilizar aos usuários açúcar, adoçante, ketchup, mostarda, pimenta, maionese e outros temperos, que deverão ser industrializados e conservados de forma adequada; bem como açucareiros, galheteiros com azeite, shoyo, molho inglês, paliteiros e porta-guardanapo;

## 6.2. Quanto ao padrão de qualidade dos alimentos

6.2.1. No preparo das refeições e lanches, os gêneros, condimentos, verduras ou outros quaisquer componentes deverão ser de boa qualidade e procedência, adquiridos de



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

empresas idôneas e sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação, contendo no mínimo registro de inspeção sanitária federal, dentro das condições de padronização quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

6.2.2. A CESSIONÁRIA poderá fazer uso de marcas de livre-escolha e tipos diversos de alimentos de boa qualidade para a execução dos serviços, todavia, determinadas marcas ou tipos poderão ser rejeitados pela Fiscalização da CEDENTE que, ao analisar a proposição, considerará tão-somente a preservação do padrão de qualidade exigido;

6.2.3. Os produtos de origem animal como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros, somente serão aceitos se apresentarem o selo de inspeção sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor;

6.2.4. A CEDENTE poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos;

6.2.5. Os tipos de produtos deverão satisfazer às seguintes exigências:

- I. Arroz: Deverá ser do tipo comum ou parbolizado, tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto;
- II. Feijão: Feijão verde, carioca, mulatinho, preto, branco, mulata gorda, entre outros, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto;
- III. Carne Bovina: Deverão ser utilizados os seguintes tipos de carnes: filé, contrafilé, picanha, alcatra, patinho, chã de dentro, carne de sol de primeira, carne moída de primeira, fígado bovino. Toda espécie de carne a ser servida, sob qualquer forma, deverá ser do tipo extralimpo, ou seja, totalmente isenta de nervuras, gorduras e aparas. Deverá ser de boa qualidade, fresca apresentando, na embalagem, nome do fornecedor, carimbo do SIF e data de validade;
- IV. Carne Suína: Será prevista a utilização de pernil, costeletas, lombinho e linguiça de boa qualidade, contendo, na embalagem, o carimbo do SIF e a data de validade;



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

- V. Frango: Deverão ser utilizados os seguintes cortes: filé de frango, peito de frango sem pele, coxa e sobrecoxa. Deverá ser de boa qualidade, tipo granja, fresca apresentando, na embalagem, nome do fornecedor, carimbo do SIF e data de validade;
- VI. Peixes: Deverão ser utilizados os seguintes tipos: Pescada (amarela, vermelha e/ou branca), serra, merluza, bacalhau e salmão. Poderão ser usadas postas ou filés (a depender do prato), em perfeito estado de conservação, deverão apresentar carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade;
- VII. Outros mariscos: Camarão de água salgada, primeira qualidade, com ou sem casaca (a depender do prato a ser servido), carne de caranguejo, sururu sem casca, frescos, todos sem sujidades que lhes tornem impróprios para o consumo;
- VIII. Frutas, verduras e legumes: Devem apresentar consistência firme e aparência sadia, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos e maduros, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte;
- IX. Óleos: Deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras de óleos não poderão ser reaproveitadas;
- X. Azeite: Azeites de oliva, tipo extravirgem, que deverão ser de boa qualidade e sem qualquer mistura de outros óleos;
- XI. Leite e derivados: Leite de vaca industrializado, poderá ser integral ou desnatado, líquido ou em pó, todos devem ser de boa qualidade, contendo, na embalagem, carimbo do SIF, nome do fabricante e data de validade;
- XII. Açúcar: Refinado de primeira qualidade. Obtido de cana-de-açúcar, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto;
- XIII. Pães: Deverão ser utilizados os tipos: francês, de forma, de hambúrguer (com ou sem gergelim) e de hot-dog, devem ser servidos sempre frescos. Os de forma, de hambúrguer e de hot-dog poderão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade e os prazos prescritos pelo fornecedor para consumo;



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

- XIV. Presunto: De carne bovina, suína, ou de peito de peru, pré-cozidos, sem capa de gordura. Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo, com rótulo, com carimbo do órgão de inspeção competente na embalagem e consumido nos prazos indicados pelo fornecedor;
- XV. Queijos: Deverão ser utilizados somente queijos do tipo prato, mussarela, minas e parmesão (este último, para massas). Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo, com rótulo, com carimbo do órgão de inspeção competente na embalagem e consumido nos prazos indicados pelo fornecedor;
- XVI. Salsichas e Linguças: Deverão ser fornecidas as do tipo "pura", isto é, fabricadas unicamente de carne suína ou de frango, sem misturas, contendo, na embalagem, carimbo do SIF, nome do fabricante e data de validade;
- XVII. Outros Frios e Embutidos: Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor, deverão conter o carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.
- 6.2.6. Todos demais gêneros e materiais de consumo não relacionados e que podem ser empregados na preparação das refeições e lanches deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos aos aqui estabelecidos;
- 6.2.7. Responsabilizar-se pela confecção, compra e instalação dos utensílios, móveis e equipamentos, incluindo os serviços de exaustão e ventilação mecânica, que constarão no projeto de execução apresentado à Diretoria de Engenharia do Tribunal de Justiça/MA, e seguir os padrões aceitos pela CEDENTE.
- 6.2.8. Fornecer todos os utensílios e equipamentos de cozinha que se façam necessários para a prestação dos serviços, tais como: liquidificadores, espremedores de frutas, pratos, travessas, talheres, copos, inclusive descartáveis, xícaras, paliteiros, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, palitos, guardanapos de papel, canudos para refrigerantes, balança para pesar as refeições, freezers, geladeiras, micro-ondas etc., além de balcões para servir os alimentos quentes e as saladas e pratos frios, que deverão ser oferecidos diariamente, substituindo-os sempre que necessário;
- 6.2.9. Fornecer e manter fogão industrial a gás necessário à preparação da alimentação, sendo que a aquisição do gás será de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA;
- 6.2.10. Fornecer balcões térmicos expositores suficientes e necessários à exposição dos alimentos;



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

6.2.11. Manter balanças eletrônicas digitais suficientes para o atendimento rápido da pesagem das refeições;

6.2.12. Afixar, sobre o balcão de distribuição e acima de cada prato servido com refeição, placa de pequeno porte com a indicação do nome do alimento ou prato;

6.2.13. Providenciar o fornecimento de mesas e cadeiras, na quantidade suficiente para atender a demanda, cuja composição e "design" serão previamente submetidos à Comissão designada para supervisionar a execução do Contrato, para aprovação, as quais levarão em conta a arquitetura e demais mobiliários do prédio;

6.2.14. Substituir, obrigatoriamente, sem ônus para a CEDENTE, quaisquer utensílios e equipamentos que venham a apresentar defeito;

6.2.15. Disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito de, pelo menos, duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado;

### 6.3. Quanto à manipulação e acondicionamento dos alimentos

6.3.1. Observar as normas pertinentes de higiene em todo o processo de manipulação de ingredientes para a fritura das refeições, orientando seus empregados para que lavem as mãos constantemente com água e sabão, utilizando-se de escova destinada exclusivamente a esta finalidade. A escova deverá ser substituída sempre que necessário;

6.3.2. Preparar as refeições na cozinha do restaurante da CEDENTE. Os itens que não puderem ser processados na cozinha serão de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA, sendo o seu transporte efetuado com estrita observância às normas técnicas pertinentes;

6.3.3. Fornecer e orientar seus empregados para que usem, sempre e obrigatoriamente, uniforme completo (calça, camisa, jaleco, avental, botas de PVC, sapatos, gorro, luvas, toucas e máscaras descartáveis etc.) durante a manipulação das refeições e sua distribuição nos balcões térmicos;

6.3.4. Afastar, imediatamente, da manipulação dos alimentos os profissionais que apresentarem manchas, machucados, alergias, micoses, fungos ou que estiverem doentes;

6.3.5. Evitar a exposição à temperatura ambiente, por tempo prolongado, dos alimentos cozidos;

6.3.6. Evitar o contato entre os alimentos crus e cozidos;



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

- 6.3.7. Utilizar, sempre, garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos, evitando demasiada manipulação dos mesmos;
- 6.3.8. Utilizar recipientes adequados para o transporte das refeições, em condições ideais de higienização;
- 6.3.9. Lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos de acordo com as instruções do fabricante;
- 6.3.10. Preparar as carnes, saladas, guarnições, doces e salgados, em ambientes separados, destinados especificamente a cada um deles;
- 6.3.11. Utilizar água filtrada para a feitura do gelo e usar pegadores adequados para servi-lo;
- 6.3.12. Armazenar os alimentos separadamente, respeitando as devidas categorias e os cuidados necessários descritos em normas técnicas dos órgãos de vigilância sanitária, a saber:
- I. Alimentos secos ou não-perecíveis;
  - II. Frutas, verduras e legumes;
  - III. Alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);
  - IV. Leites, seus derivados e sobremesas à base de leite;
  - V. Carnes, peixes e aves crus;
  - VI. Alimentos cozidos.
- 6.3.13. Armazenar os produtos de limpeza em local diverso dos alimentos, conservando-os distante do fogão e do forno;
- 6.3.14. Inutilizar os alimentos que se encontrem fora do prazo de validade, bem como os infestados por insetos e, ainda, não utilizar as latas amassadas, enferrujadas ou com tampas estufadas;
- 6.3.15. Realizar a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e após a preparação dos alimentos;
- 6.3.16. Conservar os recipientes de lixo permanentemente fechados. Os empregados deverão lavar as mãos sempre que destampá-los ou removê-los;



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

6.3.17. Não utilizar sobras de alimentos;

6.3.18. Não utilizar equipamentos ou utensílios de madeira;

6.3.19. Retirar os alimentos do balcão térmico tão logo termine o horário de distribuição;

6.3.20. Retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior;

6.4. Quanto aos seus empregados

6.4.1. Disponibilizar a seguinte força de trabalho, preferencialmente com os seguintes profissionais:

- I. Nutricionista;
- II. Chefe de cozinha;
- III. Cozinheira (o);
- IV. Auxiliar de cozinha;
- V. Balconistas;
- VI. Caixas (restaurante e cafeteria);
- VII. Auxiliares de serviços gerais;
- VIII. Gerente.

6.4.1.1. Elevar o quantitativo de funcionários, sem ônus para a CEDENTE, no caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários, primando por um serviço eficiente e de qualidade;

6.4.2. Apresentar à fiscalização da CEDENTE, quando do início das atividades, relação nominal contendo nome e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços, bem como o horário de trabalho correspondente de cada empregado;

6.4.3. Responsabilizar-se, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços objeto desta contratação, tais como:

- a) Salários;
- b) Seguro de acidentes;
- c) Taxas, impostos e contribuições;



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

- d) Indenizações;
- e) Vale-transporte;
- f) Vale-refeição; e
- g) Outras, que porventura venham a ser criadas ou exigidas por lei.

6.4.4. Responsabilizar-se por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CEDENTE;

6.4.5. Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes desta contratação;

6.4.6. Apresentar, mensalmente, à fiscalização da CEDENTE, os certificados de regularidade junto ao INSS e FGTS, para juntada ao respectivo processo administrativo de contratação e sempre que solicitado, as cópias das carteiras de trabalho de seus empregados, devidamente assinadas, os comprovantes de pagamento de salário e benefícios e do recolhimento dos impostos obrigatórios;

6.4.7. Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido nas dependências da CEDENTE;

6.4.8. Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à CEDENTE, aos usuários ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo e de seus prepostos e empregados, quando da execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela CEDENTE;

6.4.9. Manter seus empregados, quando nas dependências da CEDENTE, sujeitos às suas normas de funcionamento, substituindo imediatamente aqueles que forem considerados inconvenientes à boa ordem;

6.4.10. Manter seus empregados devidamente uniformizados, com vestimentas adequadas às atividades de manipulação, produção e fornecimento de lanches e refeições (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscaras etc.);

6.4.11. Fornecer aos seus empregados todos os equipamentos de segurança individual exigidos por lei (lista de EPIs conforme NR-6 do Ministério do Trabalho);



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

6.4.12. Manter seus empregados, quando em serviço, identificados por crachá;

6.4.12.1. O crachá de identificação deverá conter nome, foto recente e função de cada empregado, sendo a confecção de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA;

6.4.13. Fornecer aos seus empregados os utensílios necessários à execução dos serviços, bem como produtos ou materiais indispensáveis à limpeza ou à manutenção das dependências;

6.5. Quanto às instalações físicas

6.5.1. Responder, integralmente, pela manutenção, limpeza e conservação das dependências e instalações da área concedida, bem como dos pisos, paredes, mobiliário e equipamentos;

6.5.2. Manter, na cozinha, recipiente com sabonete líquido ou similar, que não possua efeito residual, de fácil aplicação, específico para cozinha industrial, para assepsia das mãos de seus empregados, bem como porta papel toalha com toalhas descartáveis de papel branco não reciclado próprias para secagem de mãos;

6.5.3. Manter, nos locais designados pela comissão de fiscalização do contrato, dispensers com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus empregados e usuários;

6.5.4. Primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção do refeitório, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estar rigorosamente limpos e arrumados. Para tanto, a CESSIONÁRIA deverá utilizar produtos biodegradáveis, assim como manter as mesas, vidraças, portas, janelas e piso dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene;

6.5.4.1. A limpeza completa da área do restaurante e cafeteria abrange a conservação do espaço como também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, e será dividida nas seguintes etapas:

- a) Limpeza diária envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas do refeitório, atendimento e cozinha, bem como limpeza das mesas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

b) Limpeza semanal envolvendo lavagem geral de toda a área, envolvendo todo o piso, limpeza das portas, janelas, persianas, materiais de cozinha, fogões, geladeiras, fornos, freezers etc., com desinfecção.

6.5.5. Realizar dedetização a cada 06 (seis) meses, ou menos, caso as dependências e instalações do restaurante estejam infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita sempre ao final do expediente da sexta-feira, devendo as dependências e instalações sofrer uma faxina geral no sábado posterior;

6.5.5.1. É obrigatório que a empresa CESSIONÁRIA para tal fim seja especializada no ramo e realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos de fiscalização;

6.5.5.2. O serviço deverá ser contratado sem ônus para a CEDENTE;

6.5.5.3. Manter em local visível o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço;

6.5.6 Realizar coleta seletiva de resíduos, de acordo com a Política Socioambiental do TJ. Para tanto, disponibilizará coletores seletivos em local apropriado, com símbolos e cores padrões que as identifiquem: MARROM (resíduos orgânicos); AZUL (papel); VERMELHO (plástico); VERDE (vidros); AMARELA (metais), com separação de resíduos sólidos e orgânicos, sendo obrigatório a comprovação correta da destinação;

6.5.6.1 Responsabilizar-se pelo recolhimento e pela destinação para a reciclagem do óleo usado, sendo terminantemente proibido o descarte pela rede de esgoto;

6.5.7 Manter um “container” para uso próprio, instalado em local a ser designado pela CEDENTE, o qual deverá permanecer convenientemente fechado, onde serão colocados o lixo e restos de comida devidamente acondicionados em sacos plásticos resistentes, a fim de se evitar que a água suja esorra;

6.5.7.1. Recolher o lixo ao “container” mais de uma vez ao dia, como forma de evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos (moscas, baratas etc.).

## 6.6. Quanto às despesas operacionais

6.6.1. Responsabilizar-se pelo pagamento mensal das despesas referentes à utilização dos serviços de telefonia, energia elétrica e internet.



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

6.6.1.1. Responsabilizar-se pelo pagamento do custo mensal referente à energia elétrica, conforme ESTIMATIVA da Divisão de Obras e Serviços do TJ/MA.

6.6.1.2. Responsabilizar-se pela contratação dos serviços de telefonia e internet que vier a contratar.

6.6.1.3 A despesa operacional de água está inclusa na taxa de utilização mensal.

### 6.7. Quanto ao Treinamento

6.7.1. Treinar seus funcionários quanto às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, para o melhor desempenho das atividades a eles atribuídas, antes de iniciar suas atividades e anualmente;

6.7.2. Treinar todo empregado recém-integrado à concessionária antes de iniciar suas atividades;

### 6.8. Outras obrigações:

6.8.1. A CESSIONÁRIA deverá iniciar os serviços de cafeteria até 20 (vinte) dias após assinatura do contrato.

6.8.2. Prestar de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CEDENTE.

6.8.3. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas no ato convocatório.

6.8.4. Apresentar a licença sanitária, o alvará de licença de localização e funcionamento e as demais licenças exigidas por lei para iniciar os serviços, bem como mantê-las atualizadas durante todo o período de contrato.

6.8.5. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, observando o disposto neste Termo de Referência, edital de convocação e proposta apresentada, mantendo o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato.

6.8.6. Comunicar à CEDENTE, de imediato e por escrito, qualquer anormalidade verificada durante a execução dos serviços contratados para a adoção das medidas necessárias à sua regularização.



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

6.8.7. Acatar as determinações feitas pela fiscalização da CEDENTE, em relação ao fiel cumprimento do objeto deste Termo.

6.8..8. Colaborar com os programas de prevenção de doenças instituídos pela equipe de saúde da CEDENTE, fornecendo alimentos com baixo teor de sódio (sal) e gorduras e, também, produtos *diet/light*.

6.8..9 A CESSIONÁRIA deverá aderir a Política de Gestão Socioambiental do Judiciário Maranhense sob penalidade das sanções previstas no item 12.2, da Cláusula Décima Segunda.

6.8..10. Prestar, de imediato, todos os esclarecimentos solicitados pela fiscalização da CEDENTE no que diz respeito ao cumprimento do objeto.

6.8..11. Desocupar, de imediato, a área cedida, restituindo-a em perfeitas condições de uso, quando findo o prazo da cessão ou quando revogado o contrato.

6.8.12. As benfeitorias realizadas pelo cessionário serão incorporadas ao patrimônio do Tribunal de Justiça, sem qualquer direito a indenização.

6.8.13. Os serviços especificados no objeto desta contratação não excluem outros que porventura se façam necessários à boa execução da tarefa estabelecida pela CEDENTE,

obrigando-se a licitante vencedora a executá-los prontamente como parte integrante de suas obrigações.

6.8.14. Observar o que dispõe o **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Resolução - RDC Nº 216/2004)**, bem como cumprir as exigências dos órgãos atrelados à fiscalização, sendo responsável pelo cumprimento de quaisquer regras da vigilância sanitária, fornecendo, se for o caso, inclusive os materiais necessários para tanto.

#### CLÁUSULA SÉTIMA – DAS ADEQUAÇÕES DA INSTALAÇÃO

7.1 Caberá à CESSIONÁRIA arcar com todos os custos necessários à adaptação das instalações físicas para o funcionamento do Restaurante e Cafeteria, incluindo os serviços de instalação do sistema de exaustão e ventilação mecânica, o fornecimento de mobiliário e demais utensílios.



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

7.2. A área objeto da presente contratação será entregue a CESSIONÁRIA nas condições que se encontra. As adequações necessárias à exploração do ramo de atividade objeto desta

contratação deverão ser submetidas à aprovação da CEDENTE, mediante projeto com duas vias, acompanhado dos respectivos arquivos digitais, correndo as despesas decorrentes por conta do CONCESSIONÁRIA;

7.3. De acordo com as características da área e as adequações pretendidas, poderá haver a necessidade de aprovação dos projetos por parte do Corpo de Bombeiros, Diretoria de Segurança Institucional do TJMA saneamento básico, entre outras exigências. A responsabilidade dessas autorizações/aprovações e todas as despesas delas decorrentes correrão por conta da CESSIONÁRIA.

a) Verificados os projetos com estes atendendo aos requisitos mínimos apresentados, em atendimento ao item anterior deste Termo, a CEDENTE fornecerá documento de liberação da área, que autoriza as instalações necessárias, que deverão ser executadas pela CONCESSIONÁRIA, às suas expensas e responsabilidade, sob orientação Diretoria de Engenharia do TJMA, e obedecendo rigorosamente aos prazos e projetos vistos.

b) **Cabe a CONCESSIONÁRIA a execução e finalização dos serviços de adequações da área no prazo de até 60 (sessenta) dias após assinatura do contrato.**

7.4. No caso descumprimento dos prazos acima estipulados à CONCESSIONÁRIA poderá ocorrer a RESCISÃO CONTRATUAL.

7.5. As despesas assumidas pela Cessionária para preparação e adaptação dos espaços, bem como na aquisição de equipamentos para os serviços de instalação do sistema de exaustão e ventilação mecânica serão incorporados ao patrimônio do Tribunal ao término do contrato.

7.6. Quando da conclusão dos serviços e antes do início da operacionalização do restaurante e cafeteria, este será devidamente vistoriado e recebido por uma Comissão

instituída através de Portaria, composta por 03 (três) servidores, que serão designados exclusivamente para esse fim, que assinarão Termo de Recebimento e a Declaração, constando que a CESSIONÁRIA cumpriu com os termos e prazos de entrega.



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

## **CLÁUSULA OITAVA – DA TAXA DE UTILIZAÇÃO (VALOR DO CONTRATO)**

8.1. A CESSIONÁRIA pagará mensalmente à CEDENTE a título de remuneração pela CONCESSÃO DE USO, o valor de R\$ 3.500,00(três mil e quinhentos reais), até o 5º

(quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, exclusivamente por meio de boleto bancário que contenha a soma dos dois valores (taxa de ocupação + valor de custo de energia), destinado ao Fundo de Reparelhamento e Modernização do Judiciário (FERJ), podendo o mesmo ser retirado na Contadoria Judicial do Fórum de São Luís.

8.2. A CESSIONÁRIA deverá fazer prova da quitação do valor estipulado junto a Coordenadoria Administrativa do Fórum de São Luís prazo máximo de 02 (dois) dias após o pagamento.

8.3. Em caso de atraso, será cobrado 0,4% (zero vírgula quatro por cento) por dia de atraso;

8.4. Fica estabelecido que será concedido a CESSIONÁRIA um período de 12 (doze) meses de carência, sem a cobrança de pagamento da taxa de utilização das instalações;

8.5. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista no termo de Referência e ou no Edital.

## **CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE**

### **9.1. Do preço das refeições e lanches**

9.1.1. Os preços poderão ser reajustados desde que seja observado o interregno mínimo de 01 (um) ano;

9.1.2. O interregno mínimo de 01 (um) ano para o reajuste será contado a partir da data limite para a apresentação da proposta;

9.1.3. Será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), para cálculo do percentual máximo de reajuste;

9.1.4. O valor da taxa de utilização proposta pela licitante vencedora sofrerá reajustes anuais de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

9.1.5. O CEDENTE poderá exercer, perante a CESSIONÁRIA, seu direito ao reajuste dos preços do contrato até a data da prorrogação contratual subsequente.

9.1.6. No caso de reajuste, será lavrado termo aditivo ao contrato vigente.

### CLÁUSULA DEZ – DOS PREÇOS DAS REFEIÇÕES

10.1. O preço da refeição por quilo e dos lanches e demais produtos da lanchonete não poderão ultrapassar o valor médio apurado em pesquisa de mercado (Anexo VIII) do Pregão Presencial 04/2017. Para este fim, o valor foi obtido pela média aritmética das cotações de preços realizadas pela Coordenadoria de Material e Patrimônio do Tribunal de Justiça, entre empresas especializadas.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	PREÇO R\$
<b>REFEIÇÃO</b>			
	Refeição Self Service	Kg	42,00
	Refeição por Kg para servidores, magistrados e terceirizados	Kg	37,20
<b>CAFETERIA E LANCHONETE</b>			
	Coxinha de Galinha	und	5,00
	Pastel (Carne, Queijo, Frango)	und	5,00
	Pastel Folheado Queijo/Presunto, Frango	und	5,00
	Pão de Queijo	und	4,00
	Empada Frango, Camarão e Outros	und	5,00
	Kibe	und	4,00
	Esfirra	und	5,00
	Risoles Carne, camarão e Frango	und	5,00
	Enrolados de Salsicha , queijo/ presunto e Frango	und	5,00
<b>SANDUICHES</b>			
	Naturais (pão de forma recheio de atum/frango/peito de peru)	und	7,60

10



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

Misto quente (pão francês, presunto e	und	5,50
Cachorro quente (Salsicha/Misto), Pão hot Dog, Carne Moída, Milho, Ervilha, Maionese e Catchup	und	6,00
Hamburguer- Pão, Hamburguer, Queijo, Alface e Tomate.	und	8,00
X Hamburguer- Pão, Hamburguer, Queijo, Alface e Tomate	und	10,00
X Tudo- Pão, Hamburguer, Queijo, Presunto, Ovo, Alface, Tomate	und	12,00
<b>PIZZAS</b>		
FATIA- PORTUGUESA, MUSSARELA, CALABRESA, NAPOLITANA	und	5,50
Brotinho	und	5,00
<b>DOCES</b>		
Brigadeiro	und	3,00
Olho de Sogra	und	3,00
Mousses (limão, chocolate, maracujá, cupuaçu, bacuri)	und	5,00
Pudim de leite	ft	5,00
Salada de frutas	und	5,00
<b>BOLOS</b>		
De Chocolate	ft	4,00
De Laranja	ft	4,00
De Macaxeira	ft	4,00
De Milho	ft	4,00
Rocamboles	ft	4,00
Tortas Frias, Morango, Cupuaçu e Chocolate	ft	7,00
<b>BEBIDAS</b>		
Água Mineral sem gás	und	3,00



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

Água Mineral com gás	und	3,50
Refrigerantes variados	LT	4,50
Café Tradicional Peq.	X	2,50
Café Tradicional Grande	X	3,50
Café com leite	X	4,00
Chocolate Frio/Quente	X	4,00
Vitamina de Fruta	Und	7,00
Sucos de Fruta (Polpas)	Und	5,00

10.1.1. É facultado ao CESSIONÁRIO, oferecer a Magistrados e Servidores devidamente identificados com o crachá funcional, preços diferenciados dos demais clientes, através de promoções ou percentuais de desconto.

10.1.2. Os terceirizados que exercem atividades contínuas no Fórum Des. Sarney Costa, resultantes de contrato firmado com o TJ/MA, poderão também se beneficiar do desconto acima especificado;

#### CLÁUSULA ONZE– DO FISCAL DO CONTRATO

11.1. A CEDENTE exercerá ampla e irrestrita fiscalização na execução dos serviços objeto deste Contrato, a qualquer hora, por intermédio de Liana Rachel Bandeira Costa, matrícula 105635, ora exercendo o cargo de Coordenadora Administrativa do Fórum Des. Sarney Costa, e como substituto o Analista Judiciário – Administrador Claudionor Lopes de Santana, matrícula 137703.

11.2. O fiscal do Contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

11.3. São atribuições do FISCAL do contrato, entre outras:

- a) Observar se os cardápios estão sendo fornecidos conforme proposto;
- b) Verificar a qualidade dos produtos e dos serviços fornecidos;
- c) Exigir a pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente instrumento, e no Termo de Referência.



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

- d) Exigir a limpeza da área física e equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;
- e) Relatar as ocorrências que exijam comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;
- f) Anotar todas as queixas para serem examinadas;
- g) Determinar a imediata retirada do local bem como a substituição de empregado da concessionária que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área julgar inconveniente;
- h) Efetuar vistorias periódicas no local de preparo dos alimentos, bem como onde são servidas as refeições e lanches;
- i) Verificar os hábitos de higiene dos funcionários da CESSIONÁRIA;
- j) Propor, quando julgar necessário, vistoria pelo órgão estadual responsável pela fiscalização da saúde pública;
- k) Sugerir as penalidades de sua competência, bem como propor a aplicação de penalidades de competência da autoridade superior;
- l) Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações físicas, bem como da conservação e do funcionamento dos equipamentos disponibilizados à CESSIONÁRIA;
- m) Emitir relatório mensal de ocorrências, anotando todos e quaisquer atos praticados pela CESSIONÁRIA contrários ao disposto no presente instrumento, Termo de Referência e seus anexos, inclusive sugerindo penalidades;
- n) Propor a autoridade competente a aplicação de sanções administrativas, garantido contraditório a ampla defesa;

11.4. A CESSIONÁRIA deverá designar um **PREPOSTO** para as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços; cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados; fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como estar sempre em contato com a Coordenação Administrativa do Fórum, para supervisionar a execução o Contrato.

#### CLÁUSULA DOZE – DAS SANÇÕES CONTRATUAIS



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

12.1. Em caso de atraso injustificado na execução do objeto licitado, sujeitar-se-á o licitante vencedor à multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia, e por ocorrência, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor anual do Contrato, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, uma vez comunicada oficialmente;

12.1.1. A multa a que alude o item anterior não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique outras sanções previstas na Lei nº 8.666/93;

12.2. Em casos de inexecução parcial ou total das obrigações, em relação ao objeto deste termo de referência, a Administração poderá, garantida a ampla defesa e o contraditório, aplicar as seguintes sanções:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa de até 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor da Taxa de Utilização, no caso do licitante vencedor não cumprir rigorosamente as exigências contratuais, salvo se decorrente de motivo de força maior definido em Lei, e reconhecido pela autoridade competente;
- c) Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 02 (dois) anos, quando da inexecução contratual sobrevier prejuízo para a Administração;
- d) 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;

12.2.1. Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o Contrato, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de

contratar com o poder público, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais;

12.3. A sanção de advertência de que trata o subitem 12.2, letra "a", poderá ser aplicada nos seguintes casos:



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

- a) Descumprimento das determinações necessárias à regularização das faltas ou defeitos observados no fornecimento;
- b) Outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao CEDENTE, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

12.4. O valor das multas referidas na alínea “b”, subitem 12.2 e no subitem 12.1 poderá ser cobrada em qualquer fatura ou debitado de crédito existente no TJ/MA;

12.5. A penalidade de suspensão será cabível quando o licitante participar do certame e for verificada a existência de fatos que o impeçam de contratar com a administração pública;

12.6. Caberá, ainda, a suspensão quando a licitante, por descumprimento de cláusula editalícia, tenha causado transtornos no fornecimento à CEDENTE;

12.7. A penalidade estabelecida na alínea “d”, do subitem 12.2, será da competência da Presidência do TJ/MA.

12.8. Todas as penalidades aplicadas serão cadastradas no SICAF;

### **CLÁUSULA TREZE – DA RESCISÃO CONTRATUAL**

13.1. A rescisão do Contrato processar-se-á de acordo com o que estabelecem os artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

### **CLÁUSULA QUATORZE – DA GARANTIA CONTRATUAL**

14.1. A CONTRATADA, no ato da assinatura do Contrato, apresentará em favor do Cedente, 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 estimado da CONCESSÃO DE USO.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO**

12.1. O CEDENTE providenciará a publicação de forma resumida deste Contrato, na Imprensa Oficial, em obediência ao disposto no parágrafo único, artigo 61, Lei nº 8.666/93.



ESTADO DO MARANHÃO  
PODER JUDICIÁRIO  
TRIBUNAL DE JUSTIÇA  
PROCESSO N.º 46.589/2017

### CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

13.1. Elegem as partes cedentes o Foro desta cidade, para dirimir todas e quaisquer controvérsias oriundas deste Contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por assim estarem justas as partes, por seus representantes legais, assinam o presente Contrato perante as testemunhas abaixo assinadas a tudo presente.

São Luís, 24 de outubro de 2017.

**DES. CLEONES CARVALHO CUNHA**  
Presidente do Tribunal de Justiça/MA

P/CEDENTE:

P/CESSIONÁRIA:

**SRA. ROSÂNGELA MARIA DIAS DA SILVA**  
Representante Legal  
Dias Alimentos Ltda-ME  
Rosângela Maria Dias da Silva  
Sócia Proprietária



Tribunal de Justiça do Maranhão  
Diário da Justiça Eletrônico

RES-DCCONV - 7672017  
(relativo ao Processo 465892017)  
Código de validação: F226995A48

**RESENHA DO CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO Nº 0002/2017 – TJ/MA, FIRMADO ENTRE O TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO (CEDENTE) E A EMPRESA DIAS ALIMENTOS LTDA. (CESSIONÁRIA); PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 46.589/2017. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO:** O presente Contrato tem por objeto a CONCESSÃO DE USO, a título oneroso, de 2 (duas) áreas situadas nas dependências do Fórum Des. Sarney Costa, Avenida Prof. Carlos Cunha, S/Nº, Bairro do Calhau, São Luís/MA, CEP: 65.066-310, medindo aproximadamente 629,00 m<sup>2</sup> (seiscentos e vinte e nove metros quadrados) e 25,00 m<sup>2</sup> (vinte metros quadrados), respectivamente, destinadas à instalação e exploração de serviços de Restaurante, Lanchonete e Cafeteria, para fornecimento de refeições tipo “self-service”, a quilo, cafés e lanches, pela Empresa Dias Alimentos Ltda, conforme disposições do Pregão Presencial 04/2017, Processo Administrativo nº 26.037/2017. **CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA:** 2.1. O Termo de CONCESSÃO DE USO tem caráter oneroso e precário e terá vigência mínima (INICIAL) de 60 (sessenta) meses, podendo ser prorrogado a critério da administração. **CLÁUSULA OITAVA – DA TAXA DE UTILIZAÇÃO (VALOR DO CONTRATO) :** 8.1. A CESSIONÁRIA pagará mensalmente à CEDENTE a título de remuneração pela CONCESSÃO DE USO, o valor de R\$ 3.500,00 (três mil e quinhentos reais), até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, exclusivamente por meio de boleto bancário que contenha a soma dos dois valores (taxa de ocupação + valor de custo de energia), destinado ao Fundo de Reparelhamento e Modernização do Judiciário (FERJ), podendo o mesmo ser retirado na Contadoria Judicial do Fórum de São Luís. **CLÁUSULA QUATORZE – DA GARANTIA CONTRATUAL:** 14.1. A CONTRATADA, no ato da assinatura do Contrato, apresentará em favor do Cedente, 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 estimado da CONCESSÃO DE USO. **DATA DA ASSINATURA DO CONTRATO:** 24/10/2017. **ASSINATURAS:** p/ Contratante: Des. Cleones Carvalho Cunha – Presidente do Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão; p/ Contratada: Sra. Rosângela Maria Dias da Silva – Representante Legal.

LAURA SUELY LAVRA AMARAL  
Pregoeiro Oficial  
Divisão de Contratos e Convênios  
Matrícula 113381

Documento assinado. SÃO LUÍS - TRIBUNAL DE JUSTIÇA, 24/10/2017 16:49 (LAURA SUELY LAVRA AMARAL)

Informações de Publicação

192/2017	25/10/2017 às 11:15	26/10/2017
----------	---------------------	------------