



ESTADO DO MARANHÃO
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

Pregão Presencial
nº 04/2017

OBJETO: CONCESSÃO DE USO, a título oneroso, de duas áreas situadas nas dependências do Fórum Des. Sarney Costa destinadas à instalação e exploração de serviços de Restaurante, Lanchonete e Cafeteria, para fornecimento de refeições tipo “self-service”, a quilo, cafés e lanches.



PREÂMBULO

EDITAL PREGÃO PRESENCIAL Nº 04/2017

O TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO torna público que fará realizar, sob a égide da Lei nº. 10.520/02, da Lei Complementar nº. 123/2006 e alterações, do Decreto Federal nº. 3.555/00 e alterações e subsidiariamente pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, **no dia 18 de JULHO de 2017, às 10:00 horas** (Horário Local), licitação, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL, MAIOR OFERTA**, para **CONCESSÃO DE USO**, a título oneroso, de duas áreas situadas nas dependências do Fórum Des. Sarney Costa, medindo aproximadamente 629,00 m² (seiscentos e vinte e nove metros quadrados), e 25,00 m² (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, etc., mediante as condições previstas neste edital e seus anexos.

1. DA ABERTURA

1.1. A sessão pública será realizada no Auditório da Diretoria Administrativa do Tribunal de Justiça, situado na **Rua do Egito, nº 144, Centro, São Luís / MA**, sendo presidida por Pregoeiro Oficial do TJMA, na data e horário indicados no preâmbulo;

1.2. Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

2. DO OBJETO E DO VALOR ESTIMADO

2.1. A presente licitação destina-se à escolha da melhor proposta de preço para **CONCESSÃO DE USO, a título oneroso**, de 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 m² (seiscentos e vinte e nove metros quadrados) e 25,00 m² (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, por empresa especializada no ramo, conforme disposições deste Edital e informações constantes no ANEXO I – Termo de Referência;

2.2. O valor **MENSAL MÍNIMO** para fins de **taxa de utilização** do objeto da presente licitação é de **R\$ 3.500,00 (três mil e quinhentos reais)**, sendo rejeitadas propostas com valores inferiores;

2.2.1. Ao contratado (a) será concedida **carência de 12 meses de aluguel**;



2.3. O presente certame realizar-se-á na modalidade Pregão Presencial por se tratar de procedimento mais célere e eficiente que as demais modalidades tradicionais de licitação como a Concorrência e a Tomada de Preço e; ainda, por que tal modalidade já foi reconhecida pelo TCU como forma legal para licitações dessa natureza (CONCESSÃO DE USO), conforme acórdão TCU 2050/2014-Plenário. A forma presencial justifica-se também pela necessidade de se fomentar o mercado local e ainda, pela adequação dos cardápios aos hábitos alimentares regionais;

2.4. Ocorrendo divergências entre as cláusulas presentes neste Edital e no Termo de Referência – Anexo I, prevalecerão as do Edital.

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que:

3.1.1. Atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos;

3.1.2. Desenvolvam atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

3.2. Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade exclusiva do licitante, não sendo o TJ/MA, em nenhum caso, responsável pelos mesmos, inclusive, pelas transações que forem efetuadas em nome do licitante;

3.3. Não poderão participar desta licitação as empresas:

3.3.1. Que se encontrem em regime de recuperação judicial ou com pedido de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, em concurso de credores, processo de insolvência, dissolução ou insolvência;

3.3.2. Que estejam reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição, ou que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias integrais entre si, ou ainda que independentemente nomeiem um mesmo representante;

3.3.3. Que tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública, Direta ou Indireta, federal, estadual ou municipal ou do Distrito Federal, por meio de ato que tenha sido publicado no Diário Oficial da União, do Estado ou do Município, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição; ou punidas com suspensão pelo TJ/MA;

3.3.4. Estrangeiras que não estejam autorizadas a operar no País.



3.3.5. Pessoa física que esteja impedida, suspensa ou declarada inidônea para licitar e contratar ou que integre ou tenha participado como proprietário, sócio, dirigente ou cotista de pessoa jurídica punida na forma da lei;

3.3.6. Concorrendo entre si, empresas integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum;

3.3.7. Empresas que tenham em seus quadros funcionais pessoas que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento, de membros ou juízes vinculados ao TJMA, conforme art. 1º da Resolução nº 09, de 06 de dezembro de 2005, do Conselho Nacional de Justiça.

3.3.8. Empresas cujos proprietários e ou/ sócios exerçam mandato eletivo capaz de ensejar os impedimentos previstos no art. 29, inciso IX c/c e art. 54, I, "a" e II, "a", da Constituição Federal.

4. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

4.1. O credenciamento é a condição obrigatória para formulação de lances e para a prática dos atos subsequentes àquela fase (ver inc. VI do artigo 4º da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002);

4.2. O credenciamento terá início **às 09:00 horas do dia da abertura da Licitação**, encerrando-se no horário marcado para a abertura dos envelopes, sendo presidido por Pregoeiro Oficial do TJ/MA, Auditório do Anexo do Tribunal de Justiça, situado no anexo V, do Tribunal de Justiça, na **Rua do Egito, nº 144, Centro, São Luís / MA**.

4.2.1. Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação;

4.3. Conforme art. 4º VI, Lei nº 10.520/02, para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

4.3.1. **Tratando-se de representante legal:** Estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

4.3.2. **Tratando-se de procurador:** Procuração por instrumento público ou particular com firma reconhecida, do qual constem poderes específicos e expressos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes



ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados no item 4.3.1, que comprove os poderes do mandante para a outorga;

4.3.3. Para o exercício do direito de preferência, de que trata o subitem 10.6 deste Edital, a qualidade de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) deverá estar expressa no documento apresentado em cumprimento às disposições do sub;

4.3.3.1. Caso a empresa venha a concorrer na categoria de MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP), esta deverá trazer **declaração emitida pela Junta Comercial do Estado** a que estiver submetida ou **Declaração de Enquadramento**, conforme anexo deste edital;

4.4. Os documentos relativos ao Credenciamento deverão ser apresentados ao Pregoeiro, no momento da licitação, em separado dos envelopes de documentação e proposta;

4.5. O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto;

4.6. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada empresa credenciada, sendo que cada representante poderá representar apenas 01 (um) licitante;

4.7. A ausência do Credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão do licitante por ele representado, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

5.1. Após o credenciamento será declarada aberta a sessão pública do pregão, não sendo admitidos novos proponentes;

5.2. Aberta à sessão, os licitantes apresentarão declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, conforme o disposto no item 5 deste Edital, bem como entregarão os Envelopes n.ºs 01 e 02 contendo, respectivamente, a proposta de preços e os documentos relativos à habilitação.

6. DA HABILITAÇÃO, DA PROPOSTA DE PREÇO E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. **A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** – que seguirá o modelo estabelecido no Anexo deste Edital – **deverá ser apresentada fora dos Envelopes n.ºs 01 e 02;**

6.1.1. A não apresentação da declaração em questão acarretará o impedimento da empresa de participar do certame.



6.2. A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 02 (dois) envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA DE PREÇOS PREGÃO PRESENCIAL Nº 04/2017 Processo nº 26.037/2017 (Razão social da Proponente) (CNPJ da Proponente)	ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 04/2017 Processo nº 26.037/2017 (Razão social da Proponente) (CNPJ da Proponente)
---	--

7. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA

7.1. A **proposta (modelo anexo)** deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, em folhas sequencialmente **numeradas e rubricadas**, obrigatoriamente sem rasuras, ressalvas ou entrelinhas, redigidas em linguagem clara, sendo a última datada e assinada pelo representante legal da empresa, e deverá conter, no mínimo:

7.1.1. Nome, endereço, CNPJ e inscrição Estadual e Municipal;

7.1.2. Número do processo e do Pregão;

7.1.3. Descrição detalhada do objeto da presente licitação;

7.1.4. **Valor mensal da proposta (aluguel)**, escrito por extenso, em moeda corrente nacional, em algarismo, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;

7.1.5. Prazo de validade da proposta de, no mínimo, 90 (noventa) dias;

7.1.6. Assinatura do representante;

7.2. Não será admitida proposta com validade inferior à prevista neste Edital;

7.3. É vedada a desistência da Proposta;

8. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE HABILITAÇÃO

8.1. Para fins de habilitação neste Pregão, o licitante deverá apresentar dentro do **ENVELOPE Nº 02**, os seguintes documentos, autenticados por cartório ou por servidor da Coordenação de Licitação e Contratos do TJMA:



8.1.1. Para fins de **HABILITAÇÃO JURÍDICA**, observar-se-á ao art. 28 da Lei nº 8.666/93, que segue:

- a) Registro Comercial, no caso de empresa individual ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea “b”, deste subitem;
- e) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- f) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.1.2. Quanto à **HABILITAÇÃO TÉCNICA**:

- a) **Atestado Sanitário**, emitido pela Superintendência de Vigilância Epidemiológica e Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde;
- b) **Alvará de Funcionamento da licitante**, expedido pela Prefeitura Municipal;
- c) **Prova de registro ou inscrição da licitante no Conselho Regional de Nutricionistas** da região a que estiver vinculada;
- d) **Apresentação de um ou mais atestado (ou declaração)** de capacidade técnica, em nome da licitante (empresa), expedido(a) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) ter a licitante executado serviços com características semelhantes - serviços de preparo e fornecimento de, no mínimo, 100 refeições/dia;
- e) **Declaração da licitante de que terá em seu quadro permanente**, até a data prevista para a assinatura do Termo de CONCESSÃO DE USO, profissional de nível superior da área de Nutrição, devidamente cadastrado no Conselho Regional de Nutricionistas, que atuará como responsável técnico.;

e.1) A comprovação de vínculo da licitante com o profissional poderá ser efetuada com a apresentação de Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou da Ficha de Registro de Empregado ou do



Contrato de Prestação de Serviço, com ou sem vínculo trabalhista ou pela Certidão de Registro da licitante no Conselho Regional de Nutricionista, se nela constar o nome do profissional indicado.

e.2) O(A) Nutricionista indicado(a) pela licitante deverá participar da execução do objeto desta cessão, somente admitindo-se a substituição por outro profissional com a mesma qualificação, desde que aprovada pelo Cedente.

f) Declaração de que disporá de estrutura administrativa e operacional compatível para a execução dos serviços,

g) Declaração de que, na execução do objeto, fornecerá todos os materiais, equipamentos e mão-de-obra que se fizerem necessários;

h) Declaração de que a elaboração do cardápio e o preparo de alimentação estarão sobre a responsabilidade de nutricionista.

8.1.3. Quanto à **HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

- a) **Balanco Patrimonial e demonstrações contábeis** do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizado por índices oficiais, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta.
- b) **A comprovação de boa situação financeira** da empresa licitante será demonstrada através de índices financeiros utilizando-se as fórmulas abaixo, cujos resultados deverão estar de acordo com os valores ali estabelecidos: (a empresa deverá apresentar o cálculo abaixo)

ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL: (ILG)

$$\text{ILG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \geq 1,00$$

GRAU DE ENDIVIDAMENTO (GE)

$$\text{GE} = \frac{\text{Exigível Total}}{\text{Patrimônio Líquido}} \leq 1,00$$

ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (ILC)

$$\text{ILC} = \frac{\text{Ativo circulante}}{\text{Passivo circulante}} \geq 1,00.$$

- c) As empresas que não atenderem aos índices exigidos, quando de sua habilitação, deverão comprovar, considerados os riscos para a administração, Capital Social ou Patrimônio Líquido no valor mínimo de



10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, admitida a atualização para a data de apresentação da proposta através de índices oficiais.

d) Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

- I. Publicados em Diário Oficial ou;
- II. Publicados em jornal de grande circulação ou;
- III. Registrados na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou;
- IV. Por cópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, na forma da IN nº 65 do Departamento Nacional do Registro do Comércio - DNRC, de 1º de agosto de 1997, art. 6º, acompanhada obrigatoriamente dos Termos de Abertura e de Encerramento.

d.1. Na hipótese de alteração do Capital Social, após a realização do Balanço Patrimonial, a licitante deverá apresentar documentação de alteração do Capital Social, devidamente registrada na Junta Comercial ou Entidade em que o Balanço foi arquivado.

d.2. A pessoa jurídica optante do Sistema de Lucro Presumido, que no decorrer do ano-calendário, mantiver Livro Caixa nos termos da Lei nº 8.981, de 20.01.1995, deverá apresentar, juntamente com o Balanço Patrimonial, cópias dos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Caixa.

e) **Certidão Negativa de Falência ou Recuperação** Judicial ou Extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não excedente a 60 (sessenta) dias de antecedência da data de apresentação da Documentação e Proposta, quando não vier expresso o prazo de validade.

8.1.4. Quanto à HABILITAÇÃO FISCAL:

- a) Comprovante de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ/MF, notadamente através do Cartão de Identificação da Pessoa Jurídica ou outro documento equivalente;
- b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria-Geral/Secretaria da Receita Federal da Fazenda Nacional;
- c) Certidão Negativa de Débitos quanto à Dívida Ativa do Estado, emitida pela Secretaria de Fazenda do Estado (ou Órgão equivalente), relativo ao domicílio ou sede da empresa;
- d) Certidão Negativa de Débitos Estaduais, emitida pela Secretaria de Fazenda do Estado (ou Órgão equivalente), relativo ao domicílio ou sede da empresa;
- e) Prova de Regularidade perante a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da licitante (Certidão Negativa de Débitos Fiscais relativos ao tributo ISSQN e Certidão Negativa de Inscrição na Dívida Ativa);



- f) Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), expedida pela Caixa Econômica Federal;
- g) Certidão Negativa de Débitos (CND) para com o Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS), emitida pela Previdência Social;
- h) Alvará de Localização e Funcionamento do ano em vigor, do domicílio ou sede da licitante, ou outro documento equivalente;

8.1.5. Quanto à HABILITAÇÃO TRABALHISTA:

8.1.5.1. Apresentar, ainda, **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT** (Lei nº 12.440, 07/07/2011) para comprovar a inexistência de débito inadimplido perante a Justiça do Trabalho do licitante/fornecedor. A Certidão será consultada e emitida através do site <http://www.tst.jus.br/certidao>.

8.2. Para fins de verificação do atendimento da proposta a licitante deverá apresentar ainda:

- a) **Declaração de não parentesco**, conforme modelo anexo;
- b) **Declaração de elaboração de proposta independente**, conforme modelo anexo;
- c) **Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação**;
- d) **Declaração de que conheceu as condições prévias para operacionalização das atividades**, bem como do prazo para adequação das instalações;
- e) **Declaração de que não emprega menores de dezoito anos** em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos; modelo anexo.

8.3. As Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP), por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição (art. 43 da LC nº 123/06);

8.3.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa (art. 43, parágrafo 1º, da LC nº 123/06);

8.3.2. A não-regularização da documentação no prazo previsto acima implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº. 8.666/93, sendo facultado à



Administração Pública convocar os licitantes remanescentes, na ordem da classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação (art. 43, parágrafo 2º da LC nº 123/06);

8.4. Os documentos originais poderão ser apresentados em cópias autenticadas por cartório competente, ou verificadas a autenticidade por membro da comissão de licitação ou pela equipe de apoio até o último dia útil anterior ao certame licitatório, no horário de expediente;

8.5. Os envelopes “**HABILITAÇÃO**” serão devolvidos aos licitantes remanescentes, exceto o 2º (segundo) e o 3º (terceiro) classificados, retidos até assinatura do contrato pelo vencedor;

8.6. No caso da sessão do Pregão vir a ser suspensa antes de cumprir todas as suas fases, os envelopes, rubricados no fechamento, ficarão sob a guarda do Pregoeiro e serão exibidos, ainda lacrados e rubricados, aos participantes, na sessão de prosseguimento dos trabalhos.

9. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

9.1. Após a entrega ao Pregoeiro da declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, juntamente com os envelopes, será iniciada a abertura dos envelopes de proposta;

9.2. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;

9.3. As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

a) Seleção da proposta de **maior valor mensal** e as demais com preços até 10% (dez por cento) inferiores àquela;

b) Não havendo pelo menos 03 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os maiores preços, até o máximo de 03 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

9.4. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, em ordem crescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços;

9.4.1. O licitante sorteado em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances;

9.4.2. É vedada a oferta de lance com vista ao empate.



9.2.1. Será declarada vencedora a empresa que, atendidos os demais requisitos de habilitação previstos no Edital, apresentar proposta com maior de valor de aluguel (taxa de utilização mensal);

9.2.2. Não serão aceitas propostas com valores inferiores a duas casas decimais (inferiores a 1 (um) centavo);

10. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

10.1. Aberta a etapa competitiva (Sessão Pública de Lances), o Pregoeiro convocará os proponentes proclamados conforme subitens 9.3 e 9.4, à disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e crescentes;

10.1.1. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo(a) Pregoeiro(a), implicará exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas;

10.2. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e crescentes, superiores à proposta de maior preço;

10.2.1. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes deste Edital;

10.2.2. Caso não se realize lances, será verificada a aceitabilidade da proposta escrita de maior preço;

10.3. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances;

10.4. Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem decrescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado;

10.4.1. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de maior valor com vistas ao aumento do preço;

10.4.2. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do maior preço, decidindo motivadamente a respeito.

10.5. O Pregoeiro anunciará o(s) LICITANTE(s) VENCEDOR (es) após a decisão acerca da aceitação do lance de maior valor ou, quando for o caso, após o procedimento previsto na Lei Complementar nº 123/06;

10.6. Nas licitações será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte (art. 44 da Lei Complementar nº 123/06);



10.6.1. Para fins do item 10.6, entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) da proposta mais bem classificada (art. 44, §§ 1º e 2º, da Lei Complementar nº 123/06);

10.6.2. Ocorrendo o empate nos termos dos itens anteriores, proceder-se-á da seguinte forma (art. 45 da Lei Complementar nº 123/06):

10.6.2.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço melhor que aquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

10.6.2.2. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do item 10.6.1. serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do item 10.6.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

10.6.2.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no item 10.6.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

10.6.3. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no item 10.6 e seus subitens, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

10.6.4. O disposto no item 10.6 e seus subitens somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

10.6.5 A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão. ”

10.7. Considerada aceitável a oferta de maior preço, será aberto o Envelope Nº 02 contendo os documentos de habilitação do licitante;

10.8. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:

- a) verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações. (SICAF e outros);
- b) retificações de erros formais;



10.8.1. A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada;

10.8.2. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o licitante será inabilitado.

10.9. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será habilitado;

10.10. Se a oferta não for aceitável, ou se o licitante desatender as exigências para a habilitação ou não for aprovada as condições pertinentes às condições físicas da licitante, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação, promoverá nova vistoria, e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo licitante atenda aos requisitos mencionados, caso em que será declarado vencedor.

10.11. Encerrada a sessão, dar-se-ão vistas e rubricas pelo Pregoeiro, equipe de apoio e representantes das empresas nas propostas, documentos de habilitação de cada vencedor, fechamento dos envelopes de habilitação remanescentes, bem como entrega do registro motivado da intenção de recorrer do(s) licitante(s) manifestada durante a sessão, caso haja; com seu registro em Ata;

10.12. A Ata de Realização do Pregão será encerrada e assinada pelo Pregoeiro, pela equipe de apoio e pelos representantes legais dos licitantes.

10.13. Será facultado aos demais licitantes compor CADASTRO DE RESERVA, desde que aceite assumir o contrato nas mesmas condições da proposta da vencedora, por manifestação por escrito, apresentada ao pregoeiro após a adjudicação do certame no prazo que este assinar;

- a) Não sendo realizada em sessão, A ADJUDICAÇÃO, os licitantes remanescentes terão 24h contados da data da publicação no DJE para requererem sua inclusão no CADASTRO DE RESERVA;

11. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO

11.1. Qualquer pessoa, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para a abertura da sessão pública poderá solicitar esclarecimentos referente ao presente procedimento licitatório;

11.2. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a sessão pública, qualquer pessoa pode impugnar o presente ato convocatório;



11.2.1. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor jurídico, decidir sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte quatro horas);

11.2.2. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11.2. Os pedidos de esclarecimento e de impugnação deverão ser encaminhados ao pregoeiro, por meio eletrônico, através do e-mail: colicitacao@tjma.jus.br ou protocolados diretamente na Sala da Coordenação de Licitação e Contratos (**Rua do Egito, nº 144, Centro, São Luís / MA**);

11.3. Os pedidos de esclarecimentos e as impugnações ao edital que não forem encaminhadas na forma do item 10.2 e nos prazos fixados em 11.1 e 11.2 não serão conhecidos pelo Pregoeiro.

12. DO RECURSO ADMINISTRATIVO

12.1. Existindo intenção de interpor recurso administrativo, o licitante deverá manifestá-lo de forma motivada ao Pregoeiro ao final da sessão, com registro em ata da síntese de suas razões, abrindo-se, então, o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação dos memoriais à **Coordenação de Licitação e Contratos, situada no Anexo VI do TJ/MA, com endereço na Rua do Egito, nº 144, Centro, São Luís / MA**;

12.1.1. Não serão aceitos como recursos as alegações que não se relacionem às razões indicadas pelo licitante na Ata de Realização de Pregão;

12.2. Os demais licitantes poderão apresentar contrarrazões em até 03 (três) dias úteis, contados a partir do término do prazo do recorrente, no endereço supracitado;

12.2.1. É assegurado aos licitantes vista imediata dos autos do Pregão, com a finalidade de subsidiar a preparação de recursos administrativos e de suas contrarrazões, conforme o inciso XVIII do art. 4º da Lei nº. 10.520/2002;

12.2.1.1. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Divisão de Licitação e Contratos;

12.2.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante, durante a sessão pública do Pregão, após a divulgação do vencedor, importará a decadência do direito de recurso administrativo e a adjudicação do objeto pelo Pregoeiro, conforme o inciso XX do art. 4º da Lei nº 10.520/2002;

12.2.3. O recurso obedecerá ao disposto no inciso XVI do art. 15 do Decreto Estadual nº 24.629/08 e será decidido pelo **Presidente do Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão**, conforme o art.10, inciso III do mesmo Decreto;



12.3. O acolhimento do recurso implica tão somente na invalidação daqueles atos que não insuscetíveis de aproveitamento, conforme o inciso XIX do art. 4º da Lei nº 10.520/2002 e o inciso XVII, do art. 15 do Decreto Estadual nº 24.629/08;

12.4. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os vencimentos dos respectivos prazos legais.

13. DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

13.1. CABERÁ À CEDENTE

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

13.1.2. Permitir o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA para execução dos serviços nos dias úteis, conforme dias e horários estabelecidos no Termo de Referência;

13.1.2.1. Qualquer modificação nos horários dependerá de prévio acordo entre as partes;

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

13.1.4. 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;

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

13.1.6. 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;

13.1.7. 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;

13.1.7.1. 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.

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

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

14..1. Quanto ao cardápio básico do restaurante:

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

14.1.2. 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;

14.1.3. 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;

14.1.4. 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;

14.1.5. 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;

14.1.6. Modificar em qualquer época mediante acordo prévio com a CEDENTE, o cardápio, dentre os itens especificados no ANEXO II deste Termo, por iniciativa da CESSIONÁRIA e levando em consideração o comportamento dos usuários frente à alimentação servida;

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

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

- 03 (três) tipos de sucos de frutas naturais e refrigerantes diversos, contemplando os tipos light, diet e outros;
- 03 (três) pratos principais (sendo, no mínimo, um grelhado);
- 03 (três) opções de saladas;
- 03 (três) opções de arroz (sendo um tipo integral ou da terra);
- 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");
- 02 (dois) tipos de vegetais cozidos ou refogados;



- 01 (uma) opção de massa, purês;
- 03 (três) tipos de sobremesas (pudim de leite, tortas, bolos, pavês entre outros a critério da cessionária).

14.1.8. 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:

14.1.8.1. 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);

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

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

14.1.9. 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;

14.1.10. 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;

14.2. Quanto ao padrão de qualidade dos alimentos

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

14.2.2. 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;

14.2.3. 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;



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

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

- I. Arroz: Deverá ser do tipo comum ou parbolizado, ambos 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, contra-filé, 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 extra-limpo, 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 lingüiça de boa qualidade, contendo, na embalagem, o carimbo do SIF e a data de validade;
- V. Frango: Deverão ser utilizados os seguintes cortes: filé de frango, peito de frango sem pele, coxa e sobre-coxa. 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 extra-virgem, 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;
- 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.

14.2.6. 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;

14.2.7. 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 apresentados à Diretoria de Engenharia do Tribunal de Justiça/MA, e seguir os padrões aceitos pela CEDENTE.

14.2.8. 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;

14.2.9. Fornecer e manter fogão industrial a gás necessário à preparação da alimentação, sendo que a aquisição do gás será de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA;



14.2.10. Fornecer balcões térmicos expositores suficientes e necessários à exposição dos alimentos;

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

14.2.12. 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;

14.2.13. 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;

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

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

14.3. Quanto à manipulação e acondicionamento dos alimentos

14.3.1. 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;

14.3.2. 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;

14.3.3. 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;

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

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

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



14.3.7. Utilizar, sempre, garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos, evitando demasiada manipulação dos mesmos;

14.3.8. Utilizar recipientes adequados para o transporte das refeições, em condições ideais de higienização;

14.3.9. Lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos de acordo com as instruções do fabricante;

14.3.10. Preparar as carnes, saladas, guarnições, doces e salgados, em ambientes separados, destinados especificamente a cada um deles;

14.3.11. Utilizar água filtrada para a feitura do gelo e usar pegadores adequados para servi-lo;

14.3.13. 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.

14.3.14. Armazenar os produtos de limpeza em local diverso dos alimentos, conservando-os distante do fogão e do forno;

14.3.15. 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;

14.3.16. Realizar a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e após a preparação dos alimentos;

14.3.17. Conservar os recipientes de lixo permanentemente fechados. Os empregados deverão lavar as mãos sempre que destampá-los ou removê-los;

14.3.18. Não utilizar sobras de alimentos;

14.3.19. Não utilizar equipamentos ou utensílios de madeira;

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



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

14.4. Quanto aos seus empregados

14.4.1. 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.

14.4.1.1. 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;

14.4.2. 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;

14.4.3. 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;
- d) indenizações;
- e) vale-transporte;
- f) vale-refeição; e
- g) outras, que porventura venham a ser criadas ou exigidas por lei.

14.4.4. 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;

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



14.4.6. 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;

14.4.7. 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;

14.4.8. 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;

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

14.4.10. 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.);

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

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

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

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

14.5. Quanto às instalações físicas

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

14.5.2. 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;



14.5.3. 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;

14.5.4. 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;

14.5.4.1. 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;
- 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.

14.5.6. 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;

14.5.6.1. 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;

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

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

14.5.7 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;

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

14.5.8 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 escorra;



14.5.8.1. 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.).

14.6. Quanto às despesas operacionais

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

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

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

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

14.7. Quanto ao Treinamento

14.7.1. 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;

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

15. DA VISTORIA e DAS ADEQUAÇÕES

15.1. As empresas interessadas na concessão DEVERÃO vistoriar os locais onde serão instalados o restaurante e cafeteria, sendo realizada por representante da empresa que receberá uma Declaração de Vistoria expedida pela Coordenadoria Administrativa do Fórum Desembargador Sarney Costa.

15.2. A Declaração de Vistoria indicará que a empresa licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para fins de cumprimento das obrigações relativas ao objeto licitado. Todos os custos associados às visitas e a inspeção serão de inteira responsabilidade do licitante.

15.3. A vistoria para efeito de cumprimento o item acima, deverá ser previamente marcada pela licitante, de 2ª a 6ª feira das 08:00h às 16:00h, na Coordenação Administrativa do Fórum Des. Sarney Costa, pelo telefone (98) 3194-5414/3194-5415 (Falar com Claudionor ou Liana).

15.4. A Vistoria poderá ser realizada até o último dia útil anterior a data de abertura da licitação.

15.5. Ao final da vistoria a Coordenadoria Administrativa do Fórum Desembargador Sarney Costa emitirá uma DECLARAÇÃO DE VISTORIA, conforme modelo disponível no Anexo III deste Termo de Referência.



DAS ADEQUAÇÕES

15.6 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.

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

15.8. 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 vistados.

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.

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

15.10. 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.

15.11. 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.

16. DAS PROIBIÇÕES.



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

16.2. É vedada a subcontratação de empresa para a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.

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

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

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

16.6. 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.

17. DO CONTRATO

17.1. O licitante vencedor deverá assinar o Contrato perante a Divisão de Licitação e Contratos, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81, da Lei nº 8.666/93;

17.2. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o Contrato, conforme estabelecido nas condições anteriores, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades cabíveis;

17.4. É facultado à Administração, quando o adjudicatário não assinar o Contrato, no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes DO CADASTRO DE RESERVA, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, independentemente da cominação prevista no artigo 81, da Lei nº 8.666/93.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. 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.



18.1.1. 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.

18.2. Em casos de inexecução parcial ou total das obrigações, em relação ao objeto desta licitação, 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 anual do contrato, 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;

18.2.1. 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 pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

18.3. A sanção de advertência de que trata o subitem **18.2**, letra a, poderá ser aplicada nos seguintes casos:

I - descumprimento das determinações necessárias à regularização das faltas ou defeitos observados no fornecimento do objeto;

II - outras ocorrências que possam acarretar transtornos no fornecimento da CEDENTE, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

18.4. O valor das multas referidas na alínea b, subitem **18.2** e no subitem **18.1** poderá ser descontado de qualquer fatura ou crédito existente no TJ/MA;

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



18.6. A penalidade estabelecida na alínea “d,” do subitem **18.2**, será da competência da Presidência do TJ/MA ou por agente que receba esta delegação.

18.7. Todas as penalidades aplicadas serão cadastradas no SICAF;

19. DA RESCISÃO

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

19.2. O contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, sem ônus para a Administração, nos termos DO TERMO DE REFERÊNCIA ou nas hipóteses previstas na LEGISLAÇÃO APLICÁVEL.

20. DO PAGAMENTO – TAXA DE UTILIZAÇÃO

14.1. A CESSIONÁRIA pagará à CEDENTE a título de remuneração pela CONCESSÃO DE USO, o valor de R\$ XXX (XXXXXXXXX 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 Reaparelhamento e Modernização do Judiciário (FERJ), podendo o mesmo ser retirado na Contadoria Judicial do Fórum de São Luís.

14.2. 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.

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

14.4. 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;

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

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1. É facultado ao Pregoeiro, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder em qualquer fase da licitação, diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta;

21.2. A apresentação da proposta de preços implica na aceitação plena e total das condições deste Pregão, sujeitando-se o licitante às sanções previstas nos artigos 86 a 88 da Lei nº 8.666/93;

21.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará em direito à contratação;



21.4. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato;

21.5. Não serão levados em consideração pelo Pregoeiro quaisquer consultas, pedidos ou reclamações relativos ao Edital que não tenham sido formulados por escrito, devidamente protocolados ou por email, no prazo de até 02 (dois) dias úteis antes da realização do certame;

21.6. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na Lei nº 10.520/02, Lei nº 8.666/93, Lei Complementar nº 123/2006 e demais legislações pertinentes;

21.10. São partes integrantes deste edital:

ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA

ANEXO II – PLANTAS BAIXAS RESTAURANTE E CAFETERIA

ANEXO III – CARDÁPIO BÁSICO

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

ANEXO V – MINUTA DO CONTRATO

ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE ME/EPP

ANEXO VII – MODELO DE PROPOSTA

ANEXO VIII – PLANILHA DE PREÇOS DOS PRODUTOS

ANEXO IX – DECLARAÇÃO DE NÃO PARENTESCO

ANEXO X – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

ANEXO XI – DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO DOS REQUISITOS DOS EDITAL

ANEXO XII – DECLARAÇÃO DE FATO SUPERVINIENTE

ANEXO XIII – DECLARAÇÃO DE MENOR

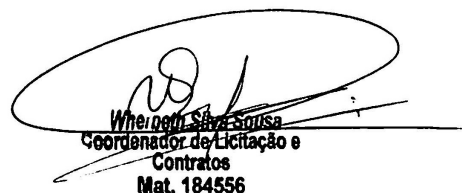
ANEXO XIV – DECLARAÇÃO DE PROPOSTA INDEPENDENTE

São Luís, 30 de junho de 2017.

Wherbeth S. Sousa

Wherbeth Silva Sousa

Coordenador de Licitações do TJMA


Wherbeth Silva Sousa
Coordenador de Licitação e
Contratos
Mat. 184556



ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. CONCESSÃO DE USO, a título oneroso, de 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 m² (seiscentos e vinte e nove metros quadrados)**, e **25,00 m² (vinte metros quadrados)**, respectivamente;

1.2. A indicada cessão é destinada à instalação e exploração de serviços de Restaurante, Lanchonete e Cafeteria, para fornecimento ao público de refeições tipo “self-service”, a quilo, cafés e lanches, por empresa especializada no ramo conforme especificações constantes deste Termo de Referência e seus anexos;

1.3 Como modalidade de licitação, sugere-se a realização na modalidade pregão na sua forma presencial. Pregão por se tratar de procedimento mais célere e eficiente que as demais modalidades tradicionais de licitação como a Concorrência e a Tomada de Preço e, ainda, tal modalidade já foi reconhecido pelo TCU como forma legal para licitações dessa natureza (CONCESSÃO DE USO), vide acórdão TCU ¹ 2050/2014-Plenário. A forma presencial justifica-se ainda pela necessidade de fomentar o mercado local e ainda, pela adequação dos cardápios aos hábitos alimentares regionais.

2. JUSTIFICATIVA

¹ 2. É recomendável a utilização de pregão eletrônico para a concessão remunerada de uso de bens públicos. Ainda na Auditoria Operacional realizada na Ceagesp, foi discutida a possibilidade de se utilizar o pregão para a concessão remunerada de uso de bens públicos. Nesse aspecto, o relator mencionou que, nos autos da representação objeto do TC 011.355/2010-7, o TCU se deparara com situação análoga ao examinar a concessão de áreas comerciais em aeroportos, em que a Infraero havia adotado o pregão como modalidade licitatória. Na ocasião, fora acolhida a tese que, diante do escasso disciplinamento sobre ajustes que geram receitas para a Administração Pública, a analogia com a legislação para a aquisição de bens e serviços poderia ser aplicada. Assim, nos termos do voto condutor do Acórdão 2.844/2010 – Plenário, a “adoção do critério de julgamento pela maior oferta, em lances sucessivos, nada mais é que a adequada aplicação da lei ao caso concreto, ajustando-a à natureza do objeto do certame, restando assegurada a escolha da proposta mais vantajosa que, conjuntamente com a isonomia de todos os interessados, constituem as finalidades primeiras de todo procedimento licitatório”. O posicionamento do Tribunal, anunciado no sumário do citado acórdão, firmara-se no sentido de ser “**plenamente legal a utilização da modalidade pregão para licitação destinada à outorga de concessões de uso de áreas comerciais em aeroportos**”. Como ressalva naquela oportunidade, houvera o registro de que a Infraero deveria “evoluir dos pregões presenciais, para a modalidade totalmente eletrônica, que dispensa a participação física e o contato entre os interessados”, a fim de concretizar os imperativos constitucionais da isonomia e da melhor proposta para a Administração. Do que expôs a relatoria, o Tribunal recomendou à Ceagesp que utilize a modalidade pregão eletrônico nas futuras licitações para concessão remunerada de uso de áreas de comercialização do Entrepósito do Terminal de São Paulo. Acórdão 2050/2014-Plenário, TC 012.613/2013-4, relator Ministro Walton Alencar Rodrigues, 6.8.2014.



2.1. A CONCESSÃO DE USO justifica-se em virtude da necessidade de se proporcionar aos Magistrados, Servidores e ao público em geral, local adequado para refeições e lanches, levando-se em consideração a distância entre a sede do Fórum e Restaurantes locais, aliada à existência de Servidores que trabalham em período integral, além de outros profissionais que transitam no Fórum. 3.1.3. A título de informação, o Fórum Desembargador Sarney Costa conta com quadro de pessoal composto por 1.270 (mil e duzentos e setenta) servidores, sendo também frequentado diariamente pelo público em geral, estimando-se 3.500 (três mil e quinhentas) pessoas

2.2. A estimativa do público diário é de 350 usuários para o almoço e 500 para lanches.

2.3. A indicação desse quantitativo não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da CEDENTE, que não poderá ser responsabilizada por variações, que possam ocorrer durante a execução do contrato, na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos.

3. CARACTERÍSTICAS 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 7:30h às 18:30h, ressalvados os dias em que não houver expediente na CEDENTE, observando o Caderno de Especificações deste Termo.

3.1.1. Os serviços da CESSIONÁRIA compreenderão:

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

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

4. LOCAL DE FUNCIONAMENTO E ESTRUTURA FÍSICA

4.1. A CESSIONÁRIA executará suas atividades nas dependências e instalações do Fórum Des. Sarney Costa, situado à Avenida Prof. Carlos Cunha, S/Nº, Bairro do Calhau, CEP: 65.066-310, cidade de São Luís/MA, mediante **contrato de CONCESSÃO DE USO**;

4.1.1. As áreas localizam-se no térreo (cafeteria) com 25m² e no 1º andar (restaurante) com 629m² somando um total de **654,00 m² (seiscentos e cinquenta e quatro metros quadrados)**.



ESTADO DO MARANHÃO
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

Proc. nº 26.037/2017

I – Restaurante –

Salão com 406,00 m²,

área de refrigeração 10,43 m²

cocção – 28,21 m²

armazenagem e depósito - 19,56 m²

área de atendimento - 30m²

área de circulação de serviço 123,85m²

banheiros e vestiários

CLIENTE: TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO

OBRA: RESTAURANTE DO FÓRUM SARNEY COSTA

LOCAL: São Luiz - MA

DATA: 05/06/2017

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTDE
EQUIPAMENTOS AR CONDICIONADO			
1.0	Equipamentos		
	Condensador à ar 380V/Trifásico - Quente e Frio - YJM		
1.1	Unidade Externa (Condensador) - Modelo Ref.: PUHY-P350YJM-A - 40,0 kW (14HP)	pç	2,0
1.2	Unidade Externa (Condensador) - Modelo Ref.: PUHY-P400YJM-A - 45,0 kW (16HP)	pç	1,0
	Evaporador Cassete de 2 Vias 220V/Monofásico		
1.13	Unidade Interna (Evaporador) Cassete de 2 Vias - Modelo Ref.: PLFY-P20VLM-D-E - 2,2 kW (9.600 btu/h)	pç	1,0
1.14	Unidade Interna (Evaporador) Cassete de 2 Vias - Modelo Ref.: PLFY-P32VLM-D-E - 3,6 kW (12.300 btu/h)	pç	1,0
1.18	Unidade Interna (Evaporador) Cassete de 2 Vias - Modelo Ref.: PLFY-P80VLM-D-E - 9,0 kW (30.700 btu/h)	pç	16,0
	Recuperador de Energia 220V/Monofásico		
1.23	Recuperador de Energia - Modelo Ref.: LGH-150RX5 - 1500 m³/h	pç	3,0
	Controles e Automação		
1.25	Controle Remoto sem Fio - Modelo Ref.: PAR-FL32M A	pç	1,0
1.26	Receptor Universal Remoto - Modelo Ref.: PAR-FA32M A	pç	2,0
1.27	Controle Remoto Com Fio - Modelo Ref.: PAR-FL32M A	pç	2,0
VENTILADORES			
2.0	Ventiladores		
2.1	Gabinete de Exaustão Vazão: 1.750 m³/h x 10mmCa	pç	1,0
REDE DE DUTOS			
3.0	Rede de Dutos		
3.1	Rede de dutos em chapa de aço galvanizado	pç	1,0
BOCAS DE AR			
4.0	Bocas de ar		
4.1	Grelha de exaustão para banheiro - AT / AG - 225 x 125	pç	13,0
4.2	Grelha de exaustão AT / AG - 525 x 325mm	pç	6,0



5. VISTORIA

5.1. As empresas interessadas na concessão **DEVERÃO** vistoriar os locais onde serão instalados o restaurante e cafeteria, sendo realizada por representante da empresa que receberá uma Declaração de Vistoria expedida pela Coordenadoria Administrativa do Fórum Desembargador Sarney Costa.

5.2. A Declaração de Vistoria indicará que a empresa licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para fins de cumprimento das obrigações relativas ao objeto licitado. Todos os custos associados às visitas e a inspeção serão de inteira responsabilidade do licitante.

5.3. A vistoria para efeito de cumprimento o item acima, deverá ser previamente marcada pela licitante, de 2ª a 6ª feira das 08:00h às 16:00h, na Coordenação Administrativa do Fórum Des. Sarney Costa, pelo telefone (98) 3194-5414/3194-5415 (Falar com Claudionor ou Liana).

5.4. A Vistoria poderá ser realizada até o último dia útil anterior a data de abertura da licitação.

5.5. Ao final da vistoria a Coordenadoria Administrativa do Fórum Desembargador Sarney Costa emitirá uma DECLARAÇÃO DE VISTORIA, conforme modelo disponível no **Anexo III** deste Termo de Referência.

6. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

6.1. Será declarada vencedora a empresa que, atendidos os demais requisitos de habilitação previstos no Edital;

6.1.1 apresentar proposta com maior de valor de aluguel (taxa de utilização mensal), sendo o lance mínimo estimado em **R\$ 3. 500,00 (três mil e quinhentos reais)**.²

6.2. Os espaços objeto desta licitação serão adjudicados a um só licitante vencedor;

6.3. Será facultado aos demais licitantes compor CADASTRO DE RESERVA, desde que aceite assumir o contrato nas mesmas condições da proposta da vencedora, por manifestação por escrito, apresentada ao pregoeiro após a adjudicação do certame no prazo que este assinar;

² O valor estimado tem como base os contratos da Procuradoria Geral da Justiça (Contrato nº 06/2017), Tribunal Regional do Trabalho 16ª Região (Contrato nº 17/2015) e da Assembleia Legislativa do Maranhão (Contrato nº 04/2015) com o mesmo objeto deste Termo.



6.3.1. Caso a adjudicação seja realizada na sessão pública a manifestação deverá ser imediata fazendo-se constar em ATA;

6.3.2. Não sendo realizada em sessão, A ADJUDICAÇÃO, os licitantes remanescentes terão 24h contados da data da publicação no DJE para requererem sua inclusão no CADASTRO DE RESERVA;

7. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

7.1. 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

7.1.1. Fica permitido o acesso dos funcionários da CESSIONÁRIA a partir das 6h00, prorrogando-se até 20h00, para limpeza e manutenção da área, ressalvados outros horários previamente autorizados pela Coordenadoria Administrativa do Fórum; e, dos fornecedores, nos dias úteis, das 8:00h às 17:00h. Qualquer modificação neste horário dependerá de prévio acordo entre as partes.

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

7.1.3. 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, 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.

7.1.4. 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.

7.1.5. 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.



7.1.6. 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.

8. DAS PROIBIÇÕES

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

8.2. É vedada a subcontratação de empresa para a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.

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

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

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

8.6. 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.

9. DOS DIREITOS E DEVERES DAS PARTES

9.1. CABERÁ À CEDENTE

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

9.1.2. Permitir o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA para execução dos serviços nos dias úteis, conforme dias e horários elencados nos itens nº 6.1 e 6.1.1;

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



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

9.1.4. 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;

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

9.1.6. 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;

9.1.7. 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;

9.1.7.1. 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.

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

9.2. CABERÁ À CESSIONÁRIA

9.2.1. Quanto ao cardápio básico do restaurante:

9.2.1.1. Utilizar os componentes do cardápio para os serviços de restaurante, conforme o Caderno de especificações constantes no Anexo II, deste Termo;

9.2.1.2. **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**;



9.2.1.3. 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;

9.2.1.4. 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;

9.2.1.5. 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;

9.2.1.6. Modificar em qualquer época mediante acordo prévio com a CEDENTE, o cardápio, dentre os itens especificados no ANEXO II deste Termo, por iniciativa da CESSIONÁRIA e levando em consideração o comportamento dos usuários frente à alimentação servida;

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

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

- a) 03 (três) tipos de sucos de frutas naturais e refrigerantes diversos, contemplando os tipos *light*, *diet* e *outros*;
- b) 03 (três) pratos principais (sendo, no mínimo, um grelhado);
- c) 03 (três) opções de saladas;
- d) 03 (três) opções de arroz (sendo um tipo integral ou da terra);
- e) 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");
- f) 02 (dois) tipos de vegetais cozidos ou refogados;
- g) 01 (uma) opção de massa, purês;
- h) 03 (três) tipos de sobremesas (pudim de leite, tortas, bolos, pavês entre outros a critério da cessionária).

9.2.1.8. **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**:



9.2.1.8.1. 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*);

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

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

9.2.1.9. 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;

8.2.1.10. 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;

9.2.2. Quanto ao padrão de qualidade dos alimentos

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

9.2.2.2. 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;

9.2.2.3. 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;

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



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

- a) Arroz:** Deverá ser do tipo comum ou parbolizado, ambos 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;
- b) 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;
- c) Carne Bovina:** Deverão ser utilizados os seguintes tipos de carnes: *filé, contra-filé, 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 extra-limpo, 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;
- d) 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;
- e) Frango:** Deverão ser utilizados os seguintes cortes: filé de frango, peito de frango sem pele, coxa e sobre-coxa. Deverá ser de boa qualidade, tipo granja, fresca apresentando, na embalagem, nome do fornecedor, carimbo do SIF e data de validade;
- f) 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;
- g) 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;
- h) 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;
- i) Óleos:** Deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras de óleos não poderão ser reaproveitadas;



j) **Azeite:** Azeites de oliva, tipo extra-virgem, que deverão ser de boa qualidade e sem qualquer mistura de outros óleos;

k) **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;

l) **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;

m) **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;

n) **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;

o) **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;

p) **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;

q) **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.

9.2.2.6. 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;

9.2.2.7. **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 apresentados à Diretoria de Engenharia do Tribunal de Justiça/MA, e seguir os padrões aceitos pela CEDENTE.

9.2.2.8. 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;

9.2.2.9. Fornecer e manter fogão industrial a gás necessário à preparação da alimentação, sendo que a aquisição do gás será de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA;

9.2.2.10. Fornecer balcões térmicos expositores suficientes e necessários à exposição dos alimentos;

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

9.2.2.12. 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;

9.2.2.13. 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;

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

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

9.2.3. Quanto à manipulação e acondicionamento dos alimentos

9.2.3.1. 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;

9.2.3.2. 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;

9.2.3.3. 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;

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

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

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

9.2.3.7. Utilizar, sempre, garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos, evitando demasiada manipulação dos mesmos;

9.2.3.8. Utilizar recipientes adequados para o transporte das refeições, em condições ideais de higienização;

9.2.3.9. Lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos de acordo com as instruções do fabricante;

9.2.3.10. Preparar as carnes, saladas, guarnições, doces e salgados, em ambientes separados, destinados especificamente a cada um deles;

9.2.3.11. Utilizar água filtrada para a feitura do gelo e usar pegadores adequados para servi-lo;

9.2.3.13. Armazenar os alimentos separadamente, respeitando as devidas categorias e os cuidados necessários descritos em normas técnicas dos órgãos de vigilância sanitária, a saber:

a) alimentos secos ou não-perecíveis;

b) frutas, verduras e legumes;



- c) alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);
- d) leites, seus derivados e sobremesas à base de leite;
- e) carnes, peixes e aves crus;
- f) alimentos cozidos.

9.2.3.14. Armazenar os produtos de limpeza em local diverso dos alimentos, conservando-os distante do fogão e do forno;

9.2.3.15. 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;

9.2.3.16. Realizar a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e após a preparação dos alimentos;

9.2.3.17. Conservar os recipientes de lixo permanentemente fechados. Os empregados deverão lavar as mãos sempre que destampá-los ou removê-los;

9.2.3.18. Não utilizar sobras de alimentos;

9.2.3.19. Não utilizar equipamentos ou utensílios de madeira;

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

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

9.2.4. Quanto aos seus empregados

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

- a) nutricionista;
- b) chefe de cozinha;
- c) cozinheira (o);
- d) auxiliar de cozinha;
- e) balconistas;



- f) caixas (restaurante e cafeteria);
- g) auxiliares de serviços gerais;
- h) gerente.

9.2.4.1.1. 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;

9.2.4.2. 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;

9.2.4.3. 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;
- d) indenizações;
- e) vale-transporte;
- f) vale-refeição; e
- g) outras, que porventura venham a ser criadas ou exigidas por lei.

9.2.4.4. 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;

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

9.2.4.6. 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;

9.2.4.7. 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;

9.2.4.8. 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;

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

9.2.4.10. 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.);

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

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

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

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

9.2.5. Quanto às instalações físicas

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

9.2.5.2. 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;



8.2.5.3. 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;

9.2.5.4. 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;

9.2.5.4.1. 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;

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.

9.2.5.6. 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;

9.2.5.6.1. 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;

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

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

9.2.5.7 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;

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



9.2.5.8 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 escorra;

9.2.5.8.1. 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.).

9.2.6. Quanto às despesas operacionais

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

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

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

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

9.2.7. Quanto ao Treinamento

9.2.7.1. 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;

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

10. GARANTIA CONTRATUAL

10.1. A Licitante vencedora, 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.

11. ADEQUAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO



11.1 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.

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

Nota: 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.

11.3. No caso descumprimento dos prazos acima estipulados à CONCESSIONÁRIA poderá ocorrer a desclassificação.

11.4. 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.

11.2. Do recebimento do Restaurante

11.2.1. 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.

12. GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO



12.1. 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.

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

12.3. 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 item 6.1 deste Termo;
- 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 neste Termo de Referência e seus anexos, inclusive sugerindo penalidades;
- n) Propor a autoridade competente a aplicação de sanções administrativas, garantido contraditório a ampla defesa;

12.4. 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.



13. DOS PREÇOS DAS REFEIÇÕES

13.1. 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). 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.

13.1.1. 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.

13.1.2. 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;

13.2. Os preços das refeições servidas no restaurante e dos itens disponibilizados na lanchonete não constituirão critério de julgamento das propostas.

13.3. Não serão aceitos preços acima do estimado, preços simbólicos, irrisórios ou zero;

14. PAGAMENTO

14.1. A CESSIONÁRIA pagará à CEDENTE a título de remuneração pela CONCESSÃO DE USO, o valor de R\$ XXX (XXXXXXXXXX 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 Reaparelhamento e Modernização do Judiciário (FERJ), podendo o mesmo ser retirado na Contadoria Judicial do Fórum de São Luís.

14.2. 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.

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

14.4. 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, período esse utilizado para reforma e adequação do espaço físico. Além disso, a concessão dessa carência será um atrativo aos licitantes, já que os dois últimos pregões do objeto em referência foram desertos, tendo em vista o alto custo de investimento do arrematante na montagem da cozinha industrial, mobiliário e utensílios para funcionamento do restaurante.

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



15. DO REAJUSTE

15.1. Do preço das refeições e lanches

15.1.1. É admitido o REAJUSTE dos preços previstos no item 13.1 deste Termo de Referência, desde que seja observado o interregno mínimo de 01 (um) ano;

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

15.1.3. 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;

15.1.4. 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).

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

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

16. DAS PENALIDADES

16.1. 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;

16.1.1. 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;

16.2. 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;

16.2.1. 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;

16.3. A sanção de advertência de que trata o subitem 16.2, letra “a”, poderá ser aplicada nos seguintes casos:

- I - descumprimento das determinações necessárias à regularização das faltas ou defeitos observados no fornecimento;
- II - outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao CEDENTE, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

16.4. O valor das multas referidas na alínea “b”, subitem 16.2 e no subitem 16.1 poderá ser cobrada em qualquer fatura ou debitado de crédito existente no TJ/MA;

16.5. 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;

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

16.7. A penalidade estabelecida na alínea “d”, do subitem 16.2, será da competência da Presidência do TJ/MA.

16.8. Todas as penalidades aplicadas serão cadastradas no SICAF;

17. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

17.1. 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;



17.2. O contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, sem ônus para a Administração, nos termos DESTE TERMO DE REFERÊNCIA ou nas hipóteses previstas na LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

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

18. HABILITAÇÃO

18.1. A **HABILITAÇÃO TÉCNICA** dos licitantes deverá ser comprovada por meio de:

- a) **Atestado Sanitário**, emitido pela Superintendência de Vigilância Epidemiológica e Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde;
- b) **Alvará de Funcionamento** da licitante, expedido pela Prefeitura Municipal;
- c) Prova de registro ou inscrição da licitante no Conselho Regional de Nutricionistas da região a que estiver vinculada;
- d) Apresentação de um ou mais atestado (ou declaração) de capacidade técnica, em nome da licitante (empresa), expedido(a) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) ter a licitante executado serviços com características semelhantes - serviços de preparo e fornecimento de, no mínimo, 100 refeições/dia;
- e) Declaração da licitante de que terá em seu quadro permanente, na data prevista para a assinatura do Termo de CONCESSÃO DE USO, **profissional de nível superior da área de Nutrição, devidamente cadastrado no Conselho Regional de Nutricionistas, que atuará como responsável técnico.**;
- f) A comprovação de vínculo da licitante com o profissional poderá ser efetuada com a apresentação de Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou da Ficha de Registro de Empregado ou do Contrato de Prestação de Serviço, com ou sem vínculo trabalhista ou pela Certidão de Registro da licitante no Conselho Regional de Nutricionista, se nela constar o nome do profissional indicado.
- g) O(A) Nutricionista indicado(a) pela licitante deverá participar da execução do objeto desta cessão, somente admitindo-se a substituição por outro profissional com a mesma qualificação, desde que aprovada pelo Cedente.
- h) Declaração de que disporá de estrutura administrativa e operacional compatível para a execução dos serviços,



i) Declaração de que, na execução do objeto, **fornecerá todos os materiais**, equipamentos e mão-de-obra que se fizerem necessários;

j) Declaração de que a elaboração do cardápio e o preparo de alimentação estarão sobre a responsabilidade de nutricionista.

18.2. Para fins de **HABILITAÇÃO JURÍDICA**, observar-se-á ao art. 28 da Lei no 8.666/93, que segue:

- a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por acoes, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por acoes, acompanhados da documentação mencionada na alínea “b”, deste subitem;
- e) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- f) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

18.3. Quanto a **HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**:

- a) Balanco Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizado por índices oficiais, quando encerrados ha mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta.
- b) A comprovação de boa situação financeira da empresa licitante será demonstrada através de índices financeiros utilizando-se as fórmulas abaixo, cujos resultados deverão estar de acordo com os valores ali estabelecidos:

ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL: (ILG)

$ILG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizavel a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Nao Circulante}} \geq 1,00$

GRAU DE ENDIVIDAMENTO (GE)

$GE = \frac{\text{Exigivel Total}}{\text{Patrimonio Liquido}} \leq 1,00$

ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (ILC)

$ILC = \frac{\text{Ativo circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \geq 1,00.$



Passivo circulante

c) As empresas que não atenderem aos índices exigidos, quando de sua habilitação, deverão comprovar, considerados os riscos para a administração, Capital Social ou Patrimônio Líquido no valor mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, admitida a atualização para a data de apresentação da proposta através de índices oficiais.

d) Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados: Publicados em Diário Oficial ou; Publicados em jornal de grande circulação ou; Registrados na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou; Por cópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, na forma da IN nº 65 do Departamento Nacional do Registro do Comércio - DNRC, de 1º de agosto de 1997, art. 6º, acompanhada obrigatoriamente dos Termos de Abertura e de Encerramento.

d.1. Na hipótese de alteração do Capital Social, após a realização do Balanço Patrimonial, a licitante deverá apresentar documentação de alteração do Capital Social, devidamente registrada na Junta Comercial ou Entidade em que o Balanço foi arquivado.

d.2. A pessoa jurídica optante do Sistema de Lucro Presumido, que no decorrer do ano-calendário, mantiver Livro Caixa nos termos da Lei nº 8.981, de 20.01.1995, deverá apresentar, juntamente com o Balanço Patrimonial, cópias dos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Caixa.

e) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não excedente a 60 (sessenta) dias de antecedência da data de apresentação da Documentação e Proposta, quando não vier expresso o prazo de validade.

18.4. Quanto a **HABILITAÇÃO FISCAL**:

a) Comprovante de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ/MF, notadamente através do Cartão de Identificação da Pessoa Jurídica ou outro documento equivalente;

b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria-Geral/Secretaria da Receita Federal da Fazenda Nacional;

c) Certidão Negativa de Débitos quanto a Dívida Ativa do Estado, emitida pela Secretaria de Fazenda do Estado (ou Órgão equivalente), relativo ao domicílio ou sede da empresa;

d) Certidão Negativa de Débitos Estaduais, emitida pela Secretaria de Fazenda do Estado (ou Órgão equivalente), relativo ao domicílio ou sede da empresa;

e) Prova de Regularidade perante a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da licitante (Certidão Negativa de Débitos Fiscais relativos ao tributo ISSQN e Certidão Negativa de Inscrição na Dívida Ativa);

f) Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), expedida pela Caixa Econômica Federal;

g) Certidão Negativa de Débitos (CND) para com o Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS), emitida pela Previdência Social;

h) Alvará de Localização e Funcionamento do ano em vigor, do domicílio ou sede da licitante, ou outro documento equivalente;



18.5. Quanto a **HABILITAÇÃO TRABALHISTA**:

18.5.1. Apresentar, ainda, **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT** (Lei no 12.440, 07/07/2011) para comprovar a inexistência de débito inadimplido perante a Justiça do Trabalho do licitante/fornecedor. A Certidão será consultada e emitida através do site <http://www.tst.jus.br/certidao>.

18.5.2. A licitante deverá apresentar ainda:

- a) Declaração de não parentesco, com assinatura reconhecida em firma do representante legal ou procurador.
- b) O Licitante devesse declarar que elaborou sua proposta independente, sendo facultada a apresentação da declaração original.
- c) Declaração de localização e funcionamento.
- d) Formulário de cadastro SIAGEM – obrigatório para que a empresa vencedora do certame possa receber empenho e posterior pagamento.
- e) O licitante devesse declarar que inexistem fatos impeditivos da sua habilitação
- f) O licitante devesse declarar que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos, sendo facultada a apresentação da declaração original.

18.6. As Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP), por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição (art. 43 da LC no 123/06);

18.. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial correspondera ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa (art. 43, paragrafo 1o, da LC no 123/06);

8.3.2. A não-regularização da documentação no prazo previsto acima implicara decadência do direito a contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei no. 8.666/93, sendo facultado a Administração Pública convocar os licitantes remanescentes, na ordem da classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação (art. 43, paragrafo 2o da LC no 123/06);

8.4. Os documentos originais poderão ser apresentados em cópias autenticadas por cartório competente, ou verificadas a autenticidade por membro da comissão de licitação ou pela equipe de apoio ate o último dia útil anterior ao certame licitatório, no horário de expediente;

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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



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

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

19.4. 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.

19.5. 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.

19.6. 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.

19.7. Acatar as determinações feitas pela fiscalização da CEDENTE, no que tange ao fiel cumprimento do objeto deste Termo.

19.8. 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*.

19.9 A CESSIONÁRIA deverá aderir a Política de Gestão Socioambiental do Judiciário Maranhense sob penalidade das sanções previstas no item 16.2.

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

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

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



19.13. Os serviços especificados no objeto desta licitação 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.

19.14. 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.

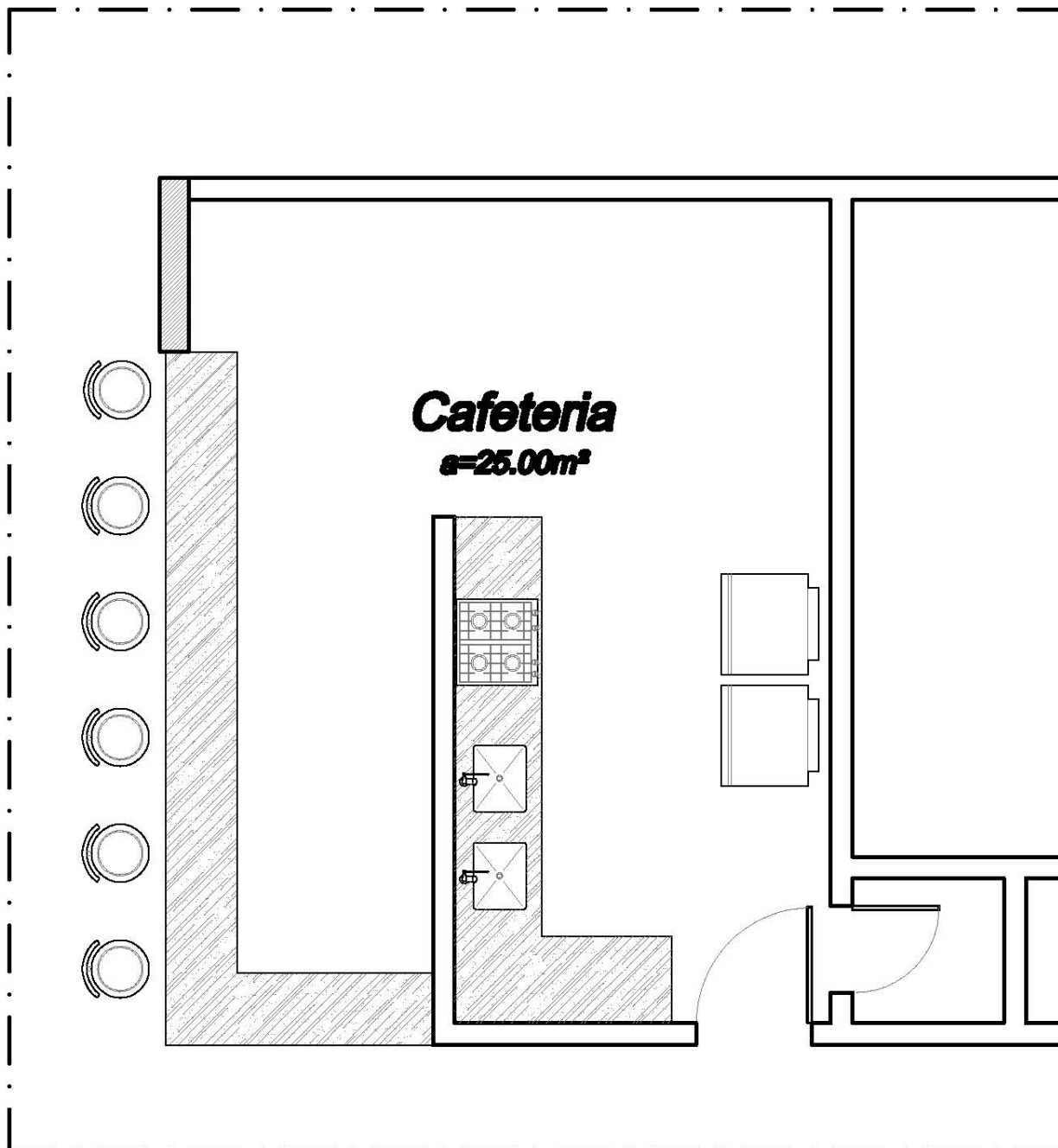
20. ANEXOS

- I. Planta baixa das áreas
- II. Cardápio básico;
- III. Modelo de declaração de vistoria;

Liana Rachel Bandeira Costa
Coordenadora Administrativo do Fórum de São Luís
Matrícula 105635



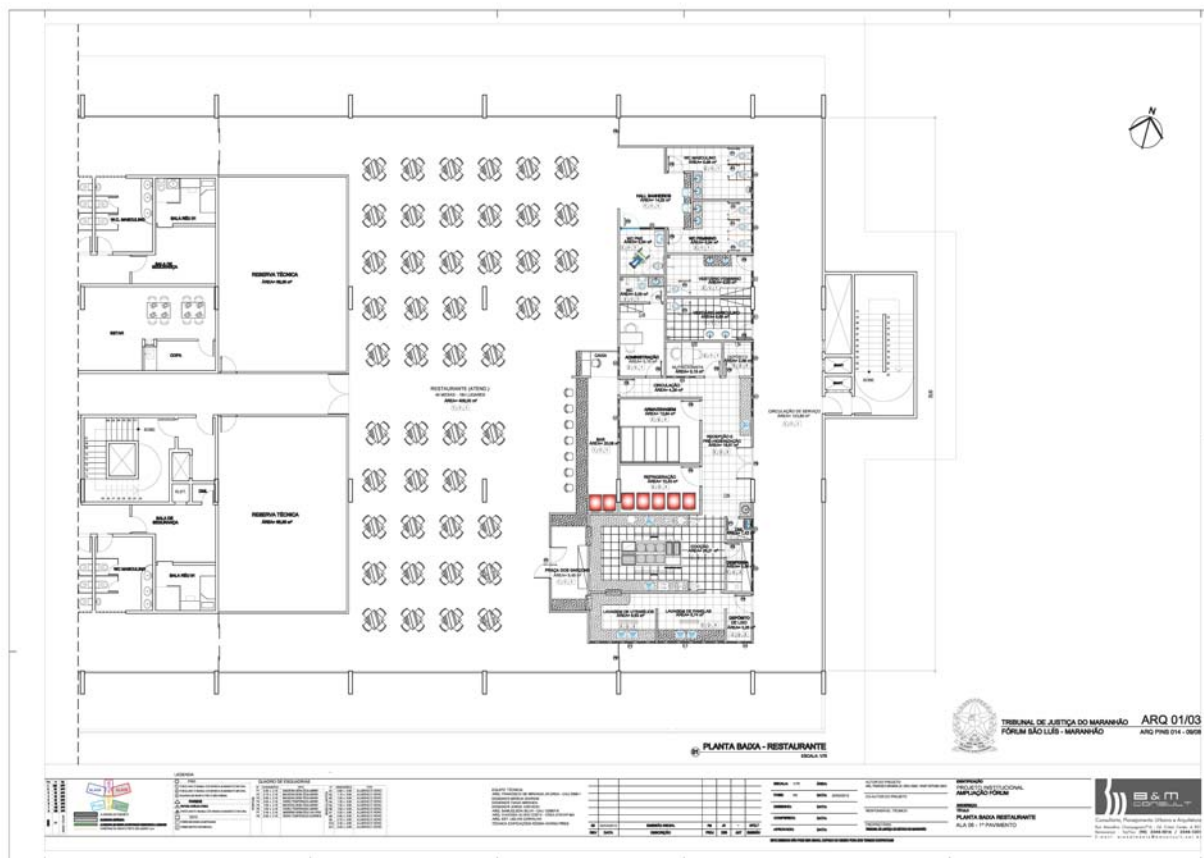
ANEXO II – PLANTAS BAIXAS RESTAURANTE E CAFETERIA



01 **Planta Baixa - Ala 06 - Térreo**
Cafeteria **sem escala**



* RESTAURANTE *





ANEXO III

CARDÁPIO BÁSICO (RESTAURANTE E LANCHONETE)

1 - RESTAURANTE

1.1. Pratos principais	Opções / variações sugeridas
Carnes Bovinas	Bife à parmegiana
	Bife à milanesa
	Bife à molho madeira
	Bife à molho de legumes
	Bife de fígado acebolado
	Carne de sol
	Carne na chapa
Aves	Frango empanado
	Frango xadrez
	File de frango na chapa
	Frango cozido
	Strogonoff de frango
Frutos do mar	Peixada brasileira
	Peixe frito
	Peixe à milanesa
	Isca de peixe
	Moqueca de camarão
	Camaroada a brasileira
	Torta de carangueijo
	Torta de camarão
	Torta de bacalhau
1.2. Saladas	Opções/variações sugeridas
Saladas	Salada crua (tomate, cebola, pimentão e alface)
	Legumes ao vinagrete
	Beterraba cozida
	Salpicão
	Salada de repolho e cenouras refogadas
	Batatas cozidas com ovos picados
	Ovos de codorna ao molho rosê
1.3. Acompanhamentos	Opções/variações sugeridas
Arroz	À grega
	Carreteiro
	Refogado ao alho e óleo
	Com legumes



	Arroz de toucinho
Massas	Spaguetti à bolonhesa
	Talharim à parisiense
	Lasanha de carne
	Lasanha de frango
Feijão	Feijoada à brasileira
	Feijão tropeiro
	Feijão verde, carioca, mulatinho, branco, multa gorda, etc...
Batatas	Purê de batatas
	Batatas fritas
	Batatas gratinadas
	Purê de batatas
Macaxeira	Bolinho de macaxeira
	Macaxeira frita em fatias
	Macaxeira cozida

1.4. Sobremesas	Opções/variações sugeridas
Doces e frutas	Pudim de leite condensado
	Pudim de maracujá
	Mouse de maracujá
	Mouse de manga
	Mouse de chocolate
	Doce de leite
	Abacaxi em calda
	Melancia
	Salada de frutas
	Etc..

2 - LANCHONETE

Tipo	Opções / variações sugeridas
a) Salgadinhos	Coxinha de galinha
	Pastelzinho de forno (recheio de carne, queijo e frango)
	Pãozinho de queijo
	Empada de frango, camarão e/ ou palmito e outros
	Kibe
	Outras sugestões
b) Sanduíches	Naturais com pão de forma e diversos recheios (frango, atum, peito de peru)
	Misto quente (Composição: Pão francês, presunto, queijo)



	Cachorro quente de carne / salsicha / misto (composição: pão de hot dog, carne moída, milho, ervilha, maionese e catchup)
	Hamburgers (Composição: Pão hamburguer, hamburguer, queijo, ovo, alface, maionese, tomate) e outras variações.
c) Pizzas (em fatia ou mini-pizas)	Portuguesa, presunto, mussarela, calabresa, frango com catupiry, napolitana e outras variações.
c) Doces	Brigadeiro
	Olho de sogra
	Tortinha (limão, abacaxi, maçã, etc.)
	Mousse (chocolate, limão, maracujá, etc.)
	Doce de leite
	Pavês
	Delícia (uva, chocolate, morango, etc.)
	Sorvete
	Milk shake
	Outras sugestões
d) Bolos	De Chocolate
	De ovos
	De rolo
	De laranja
	Pão de ló
	Rocambole
	Macaxeira
	Outros
e) Diversos	Pamonha
	Canjica
	Pastelões diversos
	Pamonha
f) Bebidas	Refrigerantes variados (em lata)
	Sucos de frutas naturais (sabores variados)
	Água de coco
	Café (com ou sem leite)
	Chocolate frio/quente
	Vitaminas diversas
	Achocolatados em caixa
	Iorgute



ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

**DECLARAÇÃO DE
VISTORIA**

DECLARO para os devidos fins, que
empresa..... CNPJ N°
.....sediada em.....,
representado pelo(profissão)....., nº da inscrição
no
CREA.....vistoriou e tomou conhecimento nos ocais da
realização dos serviços, objeto do Pregão

O presente instrumento impossibilita a admissão de declarações posteriores de desconhecimento de fatos, sejam estes, no todo ou em parte, que venham a dificultar ou a impedir a execução dos serviços.

(Local/data)

Visto da área requisitante: Em, _/_____/2017.

Diretoria do Fórum Des. Sarney Costa



ANEXO V – MINUTA DE CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO

CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO Nº xx/2017

**CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO, QUE ENTRE
SI CELEBRAM O TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO
ESTADO DO MARANHÃO E A EMPRESA
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.**

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 Beviláqua”, 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 nº 321.407 SSP/MA e do CPF nº 125.896.243-87, doravante denominado CEDENTE, de outro a **EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CNPJ nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, sediada à Rua XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, neste ato representada pelo Sr. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, doravante denominada CESSIONÁRIA, tendo em vista o que consta o Processo Administrativo nº 36.369/2014, decorrente da licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL Nº XX/2017, e em observância ao disposto na Lei nº 8.666/93, têm entre si justo e contratado o que segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO

1.1. Este 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 m² (seiscentos e vinte e nove metros quadrados) e 25,00 m² (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, por empresa especializada no ramo, conforme disposições deste Edital e informações constantes no ANEXO I – Termo de Referência.

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 DESTE TERMO DE REFERÊNCIA ou nas hipóteses previstas na LEGISLAÇÃO APLICÁVEL;
- 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 7:30h às 18:30h, 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
- b) 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, 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 expressamente 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 Termo de Referência.

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.

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, conforme dias e horários elencados nos itens nº 6.1 e 6.1.1 do Termo de Referência;

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 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 II deste Termo, por iniciativa da CESSIONÁRIA e levando em consideração o comportamento dos usuários frente à 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);
- 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 light 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 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 extra limpo, 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;
- V. Frango: Deverão ser utilizados os seguintes cortes: filé de frango, peito de frango sem pele, coxa e sobre-coxa. 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 extra virgem, 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;
- 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 Linguiças: 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 apresentados 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;

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;

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;



6.3.13. 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.

6.3.14. Armazenar os produtos de limpeza em local diverso dos alimentos, conservando-os distante do fogão e do forno;

6.3.15. 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;

6.3.16. Realizar a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e após a preparação dos alimentos;

6.3.17. Conservar os recipientes de lixo permanentemente fechados. Os empregados deverão lavar as mãos sempre que destampá-los ou removê-los;

6.3.18. Não utilizar sobras de alimentos;

6.3.19. Não utilizar equipamentos ou utensílios de madeira;

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

6.3.21. 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;
- 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);

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;
- 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.

6.5.6. 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;

6.5.6.1. 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;

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

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

6.5.7 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;

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



6.5.8 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 escorra;

6.5.8.1. 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

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

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

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

6.6.2.3 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;

6.1.2. 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.

6.8.7. Acatar as determinações feitas pela fiscalização da CEDENTE, no que tange 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 16.2.

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 licitação 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 SETIMA – 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.

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

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 vistados.

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 CONCESSIONÁRIA cumpriu com os termos e prazos de entrega.

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

8.1. A CONCESSIONÁRIA pagará mensalmente à CEDENTE a título de remuneração pela CONCESSÃO DE USO, o valor de R\$ XXX (XXXXXXXXX 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.

8.6. O valor do presente contrato, para o período de 12 (DOZE) meses, contados a partir do término da carência, será de R\$ xx (xxxxx);

CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE

9.1. Do preço das refeições e lanches

9.1.1. É admitido o REAJUSTE dos preços previstos no Termo de Referência (ANEXO VIII), 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).

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). 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
REFEIÇÃO			
	Refeição Self Service	Kg	-
	Refeição por Kg para servidores, magistrados e terceirizados	Kg	-
CAFETERIA E LANCHONETE			
	Coxinha de Galinha	und	-
	Pastel (Carne, Queijo, Frango)	und	-
	Pastel Folheado Queijo/Presunto, Frango	und	-
	Pão de Queijo	und	-
	Empada Frango, Camarão e Outros	und	-
	Kibe	und	-
	Esfirra	und	-
	Risoles Carne, camarão e Frango	und	-
	Enrolados de Salsicha , queijo/ presunto e Frango	und	-
SANDUICHES			
	Naturais (pão de forma-recheio de atum/frango/peito de peru)	und	-
	Misto quente (pão francês, presunto e queijo)	und	-
	Cachorro quente (Salsicha/Misto) , Pão hot Dog, Carne Moída, Milho, Ervilha, Maionese e Catchup	und	-
	Hamburguer- Pão, Hamburguer, Queijo, Alface e Tomate.	und	-
	X Hamburguer- Pão, Hamburguer, Queijo, Alface e Tomate	und	-
	X Tudo- Pão, Hamburguer, Queijo, Presunto, Ovo, Alface, Tomate	und	-
PIZZAS			



	FATIA- PORTUGUESA, MUSSARELA, CALABRESA, NAPOLITANA	und	-
	Brotinho	und	-
DOCES			
	Brigadeiro	und	-
	Olho de Sogra	und	-
	Mousses (limão, chocolate, maracujá, cupuaçu, bacuri)	und	-
	Pudim de leite	ft	-
	Salada de frutas	und	-
BOLOS			
	De Chocolate		-
	De Laranja		-
	De Macaxeira		-
	De Milho		-
	Rocambole		-
	Tortas Frias, Morango, Cupuaçu e Chocolate		-
BEBIDAS			
	Água Mineral sem gás		-
	Água Mineral com gás		-
	Refrigerantes variados		-
	Água de coco 300mL	und	-
	Café Tradicional peq	Xíc	-
	Café Tradicional Grande	Xíc	-
	Café com leite	Xíc	-
	Chocolate Frio/Quente	Xíc	-
	Vitamina de Fruta	Und	-
	Sucos de Fruta (Polpas)	Und	-

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 anotará 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 item 6.1 deste Termo;
- 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 neste 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

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 16.2, letra “a”, poderá ser aplicada nos seguintes casos:

- 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 16.2 e no subitem 16.1 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 16.2, 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 decorrentes do presente Pregão processar-se-á de acordo com o que estabelecem os artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

13.2. O contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, sem ônus para a Administração, nos termos DO TERMO DE REFERÊNCIA ou nas hipóteses previstas na LEGISLAÇÃO APLICÁVEL.

CLÁUSULA QUATORZE – DA GARANTIA CONTRATUAL

14.1. A Licitante vencedora, 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.

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, xx de xxxxxxxxxxxx de 2017.



P/CEDENTE:

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

P/CESSIONÁRIA:

SR(A). XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Representante Legal

TESTEMUNHAS:

NOME: _____

NOME: _____

RG Nº: _____

RG Nº: _____



ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE ME/EPP

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE
PEQUENO PORTE NOS TERMOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006.**

Ref: PREÇÃO PRESENCIAL Nº 0X/2017

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA, para fins do disposto no subitem 10.6 do Edital, de Pregão Presencial nº XX/2017, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

() **MICROEMPRESA**, conforme Inciso I, do artigo 3º, da Lei Complementar nº 123/2006;

() **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme Inciso II, do artigo 3º, da Lei Complementar nº 123/2006;

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

São Luís – MA, ____ de _____ de 2017.

Nome:
Cargo:
RG:

OBS. 1) Assinalar com um “X” a condição da empresa.

2) Esta declaração deverá ser entregue ao Pregoeiro, no credenciamento, antes e separadamente dos envelopes (Proposta de Preço e Habilitação) exigidos nesta licitação, pelas empresas que pretenderem se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e favorecido previsto Lei Complementar nº 123/2006.



ANEXO VII – MODELO DE PROPOSTA

PROCESSO Nº XXXX/2017
PREGÃO PRESENCIAL Nº XX/2017
UASG: 925125

Senhor Pregoeiro,

EMPRESA:	
CNPJ:	FONE/FAX:
END.:	
REPRESENTANTE LEGAL:	
CPF nº	RG Nº
E-MAIL:	

Tendo examinado o Edital n.º ____/____ e seus elementos técnicos constitutivos, oferecemos proposta para locação de área interna do Fórum Desembargador Sarney Costa destinado à exploração de restaurante “self-service” e cafeteria, incluindo, pequenas reformas, reparos, adaptações/adequações das edificações.

Oferecemos como taxa de Utilização o valor mensal bruto de R\$ _____,____ (VALOR MENSAL BRUTO POR EXTENSO, EM REAIS);

Concordamos em manter a validade desta proposta por um período de 90 (noventa) dias.

Declaramos, ainda, nossa plena concordância com as condições constantes no presente Edital e seus anexos e que nos preços propostos estão inclusos todos os tributos incidentes sobre os serviços licitados. No valor estão inclusas todas as despesas que resultem no custo das aquisições, tais como impostos, taxas, transportes, materiais utilizados, seguros, encargos fiscais e todos os ônus diretos e qualquer outra despesa que incidir na execução dos serviços e produtos.

O prazo de conclusão da reforma será de no máximo 60 dias.

Abaixo segue os valores dos produtos a serem fornecidos no primeiro ano de vigência contratual.

Local, Data.

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
(Nome do Representante Legal)



ANEXO VIII – PLANILHA DE PREÇOS DOS PRODUTOS

Item	ESPECIFICAÇÃO	UND	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO ESTIMADO
REFEIÇÃO			
	Refeição Self Service	Kg	42,27
	Refeição por Kg para servidores, magistrados e terceirizados	Kg	37,27
CAFETERIA E LANCHONETE			
	Coxinha de Galinha	und	R\$ 5,17
	Pastel (Carne, Queijo, Frango)	und	R\$ 5,17
	Pastel Folheado Queijo/Presunto, Frango	und	R\$ 5,17
	Pão de Queijo	und	R\$ 4,50
	Empada Frango, Camarão e Outros	und	R\$ 5,17
	Kibe	und	R\$ 4,83
	Esfirra	und	R\$ 4,83
	Risoles Carne, camarão e Frango	und	R\$ 5,17
	Enrolados de Salsicha , queijo/ presunto e Frango	und	R\$ 5,17
SANDUICHES			
	Naturais (pão de forma-recheio de atum/frango/peito de peru)	und	R\$ 7,67
	Misto quente (pão francês, presunto e queijo)	und	R\$ 5,83
	Cachorro quente (Salsicha/Misto) , Pão hot Dog, Carne Moída, Milho, Ervilha, Maionese e	und	R\$ 7,17
	Hamburguer- Pão, Hamburguer, Queijo, Alface e Tomate.	und	R\$ 8,17
	X Hamburguer- Pão, Hamburguer, Queijo, Alface e Tomate	und	R\$ 10,47
	X Tudo- Pão, Hamburguer, Queijo, Presunto, Ovo, Alface, Tomate	und	R\$ 13,83
PIZZAS			
	FATIA- PORTUGUESA, MUSSARELA, CALABRESA, NAPOLITANA	und	R\$ 5,50
	Brotinho	und	R\$ 5,17
DOCES			



ESTADO DO MARANHÃO
PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA

Proc. nº 26.037/2017

	Brigadeiro	und	R\$ 3,33
	Olho de Sogra	und	R\$ 3,33
	Mousses (limão, chocolate, maracujá, cupuaçu, bacuri)	und	R\$ 5,00
	Pudim de leite	ft	R\$ 5,33
	Salada de frutas	und	R\$ 5,33
BOLOS			
	De Chocolate	ft	R\$ 5,00
	De Laranja	ft	R\$ 5,00
	De Macaxeira	ft	R\$ 5,00
	De Milho	ft	R\$ 5,00
	Rocamboles	ft	R\$ 5,00
	Tortas Frias, Morango, Cupuaçu e Chocolate	ft	R\$ 7,00
BEBIDAS			
	Água Mineral sem gás	und	R\$ 3,33
	Água Mineral com gás	und	R\$ 3,83
	Refrigerantes variados	LT	R\$ 4,67
	Água de coco 300mL	und	R\$ 4,33
	Café Tradicional peq	Xíc	R\$ 2,67
	Café Tradicional Grande	Xíc	R\$ 3,67
	Café com leite	Xíc	R\$ 4,00
	Chocolate Frio/Quente	Xíc	R\$ 4,40
	Vitamina de Fruta	Und	R\$ 7,67
	Sucos de Fruta (Polpas)	Und	R\$ 6,00

Obs: os valores aqui propostos não poderão ser superiores ao estimado pela Administração. (caso haja algum valor superior o pregoeiro poderá negociar diretamente com o licitante a fim de adequação da proposta)



ANEXO IX – DECLARAÇÃO DE NÃO PARENTESCO

Declaro sob as penas da lei, para efeito de contratação direta (dispensa ou inexigibilidade) ou licitação, que a Pessoa Física/Jurídica (_____), CPF/CNPJ nº (_____) **não tem parentesco ou não possui em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral até o terceiro grau, inclusive dos respectivos juízes e desembargadores vinculados, ou servidor investido em cargo de direção e de assessoramento no âmbito do Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão**, a qual dá aplicabilidade ao disposto no art. 3º da Resolução nº 07 de 18 de outubro de 2005, alteradas pelas Resoluções nº 09/2005 e nº 21/2006, do Conselho Nacional de Justiça.

Assinatura Reconhecida em Firma do Representante Legal ou Procurador



ANEXO X – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

Declaramos, sob as penalidades da lei, para fins de participação em processo licitatório do PREGÃO PRESENCIAL Nº XX/2017, cujo objeto é CONCESSÃO DE USO de área visando a exploração de serviços de Restaurante e Cafeteria nas dependências do Fórum Des. Sarney Costa, que temos pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e assumimos total responsabilidade por esse fato, de forma que a falta de conhecimento das condições do local, onde serão executados os serviços, não será utilizada para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com o CEDENTE.

São Luís - MA, (dia) de (mês) de 2017.

Assinatura do representante da empresa

Nome da Empresa

Nome e doc. do representante

ANEXO XI – DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

À Coordenação de Licitação e Contratos do Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão

REF. PREGÃO PRESENCIAL Nº XX/2017

Sr. Pregoeiro,

Pela presente, declaro(amos) que, nos termos do art. 4º, VII, da Lei nº 10.520/02, a empresa
(indicação da razão social), inscrita no CNPJ sob o nº, cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos para o **PREGÃO PRESENCIAL Nº XX/2017**, realizado através do **Processo Administrativo nº 36.369/2014-TJ/MA**, cujo objeto é

São Luís (MA), de de 2017.

Nome e número da identidade do declarante
(Representante Legal)
Carimbo CNPJ

Obs.: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) ou procurador devidamente habilitado.



**ANEXO XII – DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE
FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO**

A empresa, CNPJ/MF nº, sediada em, **DECLARA**, na forma do § 2º do art. 32 da Lei nº 8.666/93, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

São Luís, de de 2017.

.....
Nome e número da identidade do Representante Legal da Empresa
Carimbo CNPJ

Obs.: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) ou procurador devidamente habilitado.

ANEXO XIII – DECLARAÇÃO DE MENOR

REF. PREGÃO PRESENCIAL Nº XX/2017

....., inscrito(a) no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a).
....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº,
DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

São Luís, de de 2017.

.....
Nome e número da identidade do Representante Legal da Empresa
Carimbo CNPJ

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

Obs.: Esta declaração deverá ser preenchida em papel timbrado da empresa proponente e assinada pelo(s) seu(s) representante(s) legal(is) ou procurador devidamente habilitado.



ANEXO XIV – DECLARAÇÃO DE PROPOSTA INDEPENDENTE

(DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA)

(Identificação da Licitação)

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante ou do Consórcio) doravante denominado (Licitante/Consórcio), para fins do disposto no item (completar) do Edital (completar com identificação do edital), declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante/Consórcio), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da (identificação da licitação) não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de (órgão licitante) antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

São Luís, xx de xxxxxxxxxxxx de 2017.

(representante legal do licitante/ consórcio, no âmbito da licitação, com identificação completa)