

PROCESSO Nº 52.177/2022 – TJMA
CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO Nº 004/2023 – TJ/MA
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 32/2023 – TJMA

**CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO QUE ENTRE SI
CELEBRAM O TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO
MARANHÃO E A EMPRESA CORREIA ALIMENTAÇÃO
LTDA.**

O **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO**, com sede na cidade de São Luís, Estado do Maranhão, situado à Av. Pedro II, s/nº, Centro, Palácio “Clóvis Beviláqua”, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ sob o nº 05.288.790/0001-76, representado pelo seu Presidente, **Desembargador PAULO SÉRGIO VELTEN PEREIRA**, brasileiro, residente e domiciliado nesta cidade, inscrito no CPF sob o nº 257.545.483-20, portador da Carteira de Identidade nº 926.136 SSP/MA, doravante denominado **CONCEDENTE**, e, de outro, a **EMPRESA CORREIA ALIMENTAÇÃO LTDA**, inscrita no CNPJ sob o n.º 46.315.312/0001-95, sediada na Avenida Nina Rodrigues/ Rua das Verbenas, Edifício Centro Comercial Península Mall, Loja 09, Ponta D'areia – São Luís/MA, telefone: (98) 98136-4463, e-mail: saoluis@lentrecoatedeparis.com.br, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada pela **Sra. LETICIA LORENN COSTA SILVA CORREIA**, inscrita no CPF sob o nº 046.012.723-35, em observância ao disposto na Lei n.º 10.520/2002, e, subsidiariamente, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, **RESOLVEM** celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO

1.1. Concessão administrativa de uso de 3 (três) espaços, a título oneroso, para exploração de serviços de restaurante, lanchonete e conveniência, nas instalações físicas do Fórum Des. Sarney Costa.

1.2. A **CONCESSIONÁRIA** prestará os serviços de preparação, distribuição de alimentos no restaurante “self-service”, venda de gêneros de primeira necessidade e alimentação rápida nos 03 (três) espaços do térreo, de segunda a sexta-feira, das 8h às 18h, ressalvados os dias em que não houver expediente no Fórum.

1.3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá iniciar os serviços até 60 (sessenta) dias após assinatura do contrato.

ITEM	LOCALIZAÇÃO	QUANT.	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
01	ESPAÇO 1 (HALL CENTRAL NO	01	R\$ 800,00	R\$ 9.600,00

	TÉRREO			
02	ESPAÇO 2 (HALL CENTRAL NO TÉRREO)	01	R\$ 800,00	R\$ 9.600,00
03	ESPAÇO 3 (HALL CENTRAL NO TÉRREO)	01	R\$ 800,00	R\$ 9.600,00
VALOR TOTAL: R\$ 28.800,00 (vinte e oito mil e oitocentos reais)				

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. O Termo de concessão administrativa de uso tem caráter oneroso e precário e terá vigência de 60 (sessenta) meses.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. Por se tratar de cessão onerosa de uso, o presente contrato não importará em desembolso de recursos, razão pela qual não há indicação do preço e da dotação orçamentária e pagamentos a serem realizados pelo Órgão.

CLÁUSULA QUARTA – LOCAL DE FUNCIONAMENTO E ESTRUTURA FÍSICA

4.1. A **CONCESSIONÁRIA** executará suas atividades nos locais indicados, mediante contrato de concessão administrativa de uso, após serem vistoriadas pelas partes interessadas.

4.1.1. As áreas de circulação, mesas de refeição e lanches não são objeto de concessão e serão equipadas e administradas pela Coordenadoria Administrativa do Fórum, sendo facultado à **CONCESSIONÁRIA**, em conjunto ou isoladamente, requerer a gestão não onerosa da área, se assim entender mais conveniente para qualidade do serviço.

4.1.2. Esteja ou não sob administração da **CONCESSIONÁRIA**, a área de circulação e mesas de refeição do primeiro piso (ALA 2) é de livre acesso e uso de qualquer servidor ou terceirizado que trabalhe no Fórum Des. Sarney Costa para suas refeições, mesmo que trazida consigo de casa ou adquirida de terceiros.

CLÁUSULA QUINTA – DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

5.1. A **CONCESSIONÁRIA** do serviço de restaurante deverá funcionar, pelo menos, de segunda a sexta, das 11h às 15h, e os demais de segunda a sexta, das 08h às 18h, sendo defeso o funcionamento em dias e horários que não houver expediente em virtude de feriados, pontos facultativos, bem como finais de semana, ou o fechamento durante os horários previstos de funcionamento.

5.1.1. Fica permitido o acesso dos funcionários da **CONCESSIONÁRIA** a partir das 6h30-min, prorrogando-se até 19h30min, para limpeza e manutenção da área, ressalvados outros horários previamente autorizados pela Coordenadoria Administrativa do Fórum; e, dos fornecedores, nos dias úteis, das 8h às 18h.

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

5.1.1.2. A forma de acesso dos fornecedores às dependências do Fórum Des. Sarney Costa será disciplinado pela Diretoria Administrativa do Fórum.

5.1.2. 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, o **CONCEDENTE**, 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.

5.1.3. A recusa injustificada por parte da **CONCESSIONÁRIA** em atender ao pedido do **CONCEDENTE** 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.

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

CLÁUSULA SEXTA – DAS PROIBIÇÕES

6.1. É proibida a disponibilização, pela **CONCESSIONÁRIA**, de bebidas alcoólicas nas dependências do **CONCEDENTE**, a título gratuito ou não.

6.2. É vedada a subcontratação de empresa para a execução dos serviços objeto deste Contrato.

6.3. É proibida a contratação, pela **CONCESSIONÁRIA**, de servidor pertencente ao quadro de pessoal do **CONCEDENTE**.

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

6.5. É proibida a industrialização de alimentos nas dependências da área concedida para fornecimento externo ao **CONCEDENTE**, salvo autorização expressa.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS RESPONSABILIDADES

7.1. Caberá ao CONCEDENTE:

7.1.1. Permitir o acesso dos empregados da **CONCESSIONÁRIA** para execução dos serviços nos dias úteis, conforme dias e horários elencados nos itens 5.1.1.

7.1.2. Supervisionar a execução dos serviços por intermédio de servidor(es) especialmente designados para esse fim.

7.1.3. 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.

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

7.1.5. Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da **CONCESSIONÁRIA** que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à qualificação econômico-financeira.

7.1.6. 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.

7.1.6.1. Na hipótese do resultado da pesquisa de opinião demonstrar um índice de insatisfação superior a 50% dos usuários, a **CONCESSIONÁRIA** será comunicada acerca do assunto, a qual deverá adotar, dentro do prazo fixado pela Coordenadoria Administrativa do Fórum, as providências apontadas pelo **CONCEDENTE**, necessárias à melhoria da qualidade dos serviços e/ou produtos;

7.1.6.2. Caso o resultado de 03 (três) pesquisas de opinião consecutivas ou 05 (cinco) alternadas demonstre índice de insatisfação em mais de 50% dos usuários, o **CONCEDENTE** avaliará a conveniência e a oportunidade de aplicar advertências, multas ou promover a rescisão contratual, garantidos o contraditório e a ampla defesa à **CONCESSIONÁRIA**.

7.2. Caberá à CONCESSIONÁRIA:

7.2.1. Quanto à manipulação e acondicionamento dos alimentos:

7.2.1.1. Observar as normas pertinentes de higiene em todo o processo de manipulação de ingredientes para a feitura 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 qual deverá ser substituída sempre que necessário.

7.2.1.2. Os itens que não puderem ser processados na cozinha ou área de preparo serão de inteira responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, sendo o seu transporte efetuado com estrita observância às normas técnicas pertinentes.

7.2.1.3. 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.

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

7.2.1.5. Evitar a exposição à temperatura ambiente dos alimentos cozidos por tempo inadequado.

7.2.1.6. Evitar o contato entre os alimentos crus e cozidos.

7.2.1.7. Utilizar, sempre, garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos, evitando demasiada manipulação deles.

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

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

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

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

7.2.1.12. Planejar adequadamente as atividades de preparo, acondicionamento e transporte das refeições, de maneira a estabelecer períodos mínimos entre as etapas, favorecendo o processo de distribuição e consumo o mais rapidamente possível.

7.2.1.13. 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; e

f) alimentos cozidos.

7.2.1.14. Armazenar os produtos de limpeza em local isolado dos alimentos, conservando-os, distantes do fogão e do forno.

7.2.1.15. 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.

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

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

7.2.1.18. Não utilizar sobras de alimentos.

7.2.1.19. Não utilizar equipamentos ou utensílios de madeira.

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

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

7.2.1.22. Coletar e descartar adequadamente o óleo depois de utilizado na cozinha, não podendo ser descartado na rede de esgoto.

7.2.2. Quanto aos seus empregados:

7.2.2.1. Disponibilizar o quantitativo de funcionários que atenda a demanda de usuários, primando por um serviço eficiente e de qualidade.

7.2.2.1.1. No caso do restaurante disponibilizar ter no mínimo os seguintes profissionais:

- a) nutricionista;
- b) chefe de cozinha;
- c) cozinheiro(a);
- d) auxiliar de cozinha;
- e) balconista;
- f) operador de caixa; e
- g) auxiliares de serviços gerais.

7.2.2.2. Apresentar à fiscalização do **CONCEDENTE**, 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.

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

- a) salário;
- 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.

7.2.2.4. Responsabilizar-se por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstas 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 o **CONCEDENTE**.

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

7.2.2.6. Apresentar, mensalmente, à fiscalização do **CONCEDENTE**, os certificados de regularidade junto ao INSS e FGTS, para juntada ao respectivo processo administrativo de contratação.

7.2.2.7. 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 do **CONCEDENTE**.

7.2.2.8. Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente ao **CONCEDENTE**, 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 pelo **CONCEDENTE**.

7.2.2.9. Manter seus empregados, quando nas dependências do **CONCEDENTE**, sujeitos às suas normas de funcionamento, substituindo imediatamente aqueles que forem considerados inconvenientes à boa ordem.

7.2.2.10. 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.).

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

7.2.2.12. Manter seus empregados, quando em serviço, identificados por crachá.

7.2.2.12.1. O crachá de identificação deverá conter nome, foto recente e função de cada empregado, sendo a confecção de inteira responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

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

7.2.3. Quanto às instalações físicas:

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

7.2.3.2. 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 próprios para secagem de mãos.

7.2.3.3. 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.

7.2.3.4. 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 **CONCESSIONÁRIA** deverá utilizar produtos biodegradáveis, assim como manter as mesas, vidraças, portas, janelas e piso dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene.

7.2.3.4.1. A limpeza completa da área do restaurante 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, se houver, atendimento e cozinha, bem como limpeza das mesas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção; e
- b) limpeza semanal envolvendo lavagem geral de toda a área, incluindo todo o piso, limpeza das portas, janelas, persianas, materiais de cozinha, fogões, geladeiras, fornos, freezers etc., com desinfecção.

7.2.3.5. Realizar dedetização a cada 03 (três) meses, ou menos, caso as dependências e instalações 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.

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

7.2.3.5.2. O serviço deverá ser contratado sem ônus para o **CONCEDENTE**.

7.2.3.5.3. Manter arquivado o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço.

7.2.3.6. Construir lixeira para uso próprio, em local a ser designado pelo **CONCEDENTE**, a qual deverá permanecer convenientemente fechada, 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.

7.2.3.6.1. Recolher o lixo todos os dias de funcionamento, como forma de evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos (moscas, baratas, etc.).

7.2.4. Quanto às despesas operacionais:

7.2.4.1. Responsabilizar-se pelas despesas com o gás de cozinha utilizado.

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

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

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

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

7.2.5. Quanto ao treinamento:

7.2.5.1. 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.

7.2.5.2. Treinar todo empregado recém-integrado à **CONCESSIONÁRIA** antes de iniciar suas atividades.

7.2.6. Quanto à adequação do espaço físico:

7.2.6.1. O **CONCEDENTE** disponibilizará as áreas delimitadas no estado em que se encontram, sem qualquer benfeitoria, salvo a instalação de mesas e cadeiras para alimentação nas áreas comuns, cabendo à **CONCESSIONÁRIA** arcar com os custos necessários de toda e qualquer obra, serviço, adaptação e manutenção necessários ao funcionamento do espaço concedido, sendo tais melhorias incorporadas ao patrimônio do **CONCEDENTE** ao término do contrato.

7.2.6.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá adquirir o mobiliário e demais utensílios das áreas de seu uso exclusivo, podendo os mesmos serem levantados ao fim da concessão.

7.2.6.3. Mostrando-se mais vantajoso a Administração Pública, poderá ser transferido a **CONCESSIONÁRIA** a aquisição do mobiliário e demais utensílios das áreas de mesas de refeição e lanches, incorporando-se tais mobiliários e utensílios ao patrimônio do **CONCEDENTE** ao término do contrato.

7.2.7. Quanto ao valor estimado da obra de adequação a ser realizada pela CONCESSIONÁRIA:

7.2.7.1. Caberá à **CONCESSIONÁRIA** a avaliação dos custos para readequação do espaço físico devendo os projetos serem submetidos à diretoria do fórum, que deverá ouvir a Diretoria de Engenharia do Tribunal para análise de conformidade.

7.2.7.2. As despesas da **CONCESSIONÁRIA** realizadas em razão do previsto nos itens 8.2.7.1 e 8.2.7.3 do TR, que tenham sido autorizadas pela Administração, após ouvida a Diretoria de Engenharia, serão integralmente abatidas do valor mensal de aluguel até sua total integralização ou fim do contrato, sendo as mesmas imediatamente incorporadas ao patrimônio do Tribunal após o recebimento previsto no item 8.2.9.1. do Termo.

7.2.7.3. A **CONCESSIONÁRIA** perderá em favor da administração os investimentos eventualmente feitos nos termos dos itens 8.2.7.1 e 8.2.7.3 do TR caso a rescisão antecipada do contrato se dê por culpa exclusiva da mesma.

7.2.8. Quanto ao recebimento:

7.2.8.1. Quando da conclusão dos serviços e antes do início da operacionalização, cada espaço será devidamente vistoriado e recebido por servidores, que serão designados exclusivamente para esse fim, que assinarão o Termo de Recebimento e a Declaração, constando que a **CONCESSIONÁRIA** cumpriu com os termos e prazos de entrega.

7.2.9. Prestar, de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação ao **CONCEDENTE**.

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

7.2.11. Apresentar a licença sanitária, quando exigível, 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.

7.2.12. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, mantendo o padrão de qualidade dos produtos e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato.

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

7.2.14. Acatar as determinações feitas pela fiscalização do **CONCEDENTE**, no que se refere ao fiel cumprimento do objeto deste Contrato.

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

7.2.16. Prestar, de imediato, todos os esclarecimentos solicitados pela fiscalização do **CONCEDENTE** no que diz respeito ao cumprimento do objeto.

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

7.2.18. Os serviços especificados no objeto desta licitação não excluem outros que porventura se façam necessários à boa execução da tarefa estabelecida pelo **CONCEDENTE**, obrigando-se a licitante vencedora a executá-los prontamente como parte integrante de suas obrigações.

7.2.19. 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 OITAVA – DOS PREÇOS

8.1. O preço das refeições, sobremesas e lanches não poderão ultrapassar o valor regular de mercado praticado em estabelecimentos similares na região dos bairros Jaracaty e Renascença.

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

8.1.2. 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 NONA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. Em caso de atraso injustificado na execução do objeto licitado, sujeitar-se-á a **CONCESSIONÁRIA** 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 total do Contrato, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, uma vez comunicada oficialmente.

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

9.2. Em casos de inexecução parcial ou total das obrigações, em relação ao objeto deste contrato, o **CONCEDENTE** 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 da **CONCESSIONÁRIA** 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; e

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.

9.2.1. 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;

9.3. A sanção de advertência de que trata o subitem 9.2, 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 **CONCEDENTE**, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

9.4. O valor das multas referidas no subitem 9.1 e na alínea “b” do subitem 9.2 poderá ser cobrado em qualquer fatura ou debitado de crédito existente no TJ/MA;

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

9.6. Caberá, ainda, a suspensão quando a **CONCESSIONÁRIA**, por descumprimento de cláusula editalícia, tenha causado transtornos no fornecimento ao **CONTRATANTE**;

9.7. A penalidade estabelecida na alínea “d”, do subitem 9.2, será da competência da Presidência do TJ/MA.

9.8. Todas as penalidades aplicadas serão cadastradas no SICAF.

CLÁUSULA DEZ – DO PAGAMENTO DA TAXA DE UTILIZAÇÃO

10.1. A **CONCESSIONÁRIA** pagará ao **CONCEDENTE** a título de remuneração pela **CONCESSÃO DE USO** 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 no valor mensal de R\$ 2.400,00 + 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.

10.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá fazer prova da quitação do valor estipulado junto à Coordenadoria Administrativa do Fórum de São Luís, no prazo máximo de 02 (dois) dias após o pagamento.

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

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

CLÁUSULA ONZE – DOS ITENS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

11.1. Deverá ser feito o uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

11.2. Medidas para evitar o desperdício de água tratada; e

11.3. Respeitar as Normas Brasileiras publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos, no que couber.

CLÁUSULA DOZE – DA GARANTIA CONTRATUAL

12.1 A **CONCESSIONÁRIA**, no ato da assinatura do Contrato, apresentará em favor do **CONCEDENTE**, garantia contratual, em forma de caução, no valor equivalente a três mensalidades, em conta a ser especificada pela Diretoria do Fórum, conforme art. 37 e 38 da Lei do Inquilinato e Lei nº 8245/91.

CLÁUSULA TREZE – DO REAJUSTE DA TAXA DE UTILIZAÇÃO

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

13.2. O **CONCEDENTE** poderá exercer, perante a **CONCESSIONÁRIA**, seu direito ao reajuste dos preços do contrato até a data da prorrogação contratual subsequente.

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

CLÁUSULA QUATORZE – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1. O **CONCEDENTE** exercerá ampla e irrestrita fiscalização na execução dos serviços objeto deste Contrato, a qualquer hora. A gestão do contrato será de competência da Diretoria do Fórum.

14.2. 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.

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

14.3.1. Verificar a qualidade dos produtos e dos serviços fornecidos;

14.3.2. Exigir a pontualidade no cumprimento dos horários fixados no item 5.1 deste contrato;

14.3.3. Exigir a limpeza da área física e equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;

14.3.4. Relatar as ocorrências que exijam comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;

14.3.5. Anotar todas as queixas para serem examinadas;

14.3.6. 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;

14.3.7. Efetuar vistorias periódicas no local de preparo dos alimentos, bem como onde são servidas as refeições e lanches;

14.3.8. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações físicas;

14.3.9. Verificar os hábitos de higiene dos funcionários da **CONCESSIONÁRIA**;

14.3.10. Propor, quando julgar necessário, vistoria pelo órgão estadual responsável pela fiscalização da saúde pública;

14.3.11. Sugerir as penalidades de sua competência, bem como propor a aplicação de penalidades de competência da autoridade superior;

14.3.12. Emitir relatório mensal de ocorrências, anotando todos e quaisquer atos praticados pela **CONCESSIONÁRIA** contrários ao disposto neste Contrato, inclusive sugerindo penalidades.

14.4. A **CONCESSIONÁRIA** 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 QUINZE – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

15.1. Compete a ambas as partes realizar, via Termo Aditivo, as alterações contratuais que julgarem convenientes, nos termos da Lei nº 8.666/93.

15.2. A **CONCESSIONÁRIA** fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições estabelecidas neste contrato, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, dentro do limite previsto no art. 65, parágrafo primeiro da Lei nº 8.666/93 e alterações.

CLÁUSULA DEZESSEIS – DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

16.1. O Contrato poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65, I, da Lei 8.666/93, desde que haja interesse do **CONCEDENTE**, com apresentação das devidas justificativa, por meio de Termos Aditivos.

16.2. As alterações contratuais, se forem necessárias, deverão ser formalizadas por termos aditivos numerados em ordem crescente, e serão exigidas as formalidades do contrato originalmente firmado.

CLÁUSULA DEZESSETE – DA SUBCONTRATAÇÃO

17.1. Não será permitida a subcontratação de empresa para execução dos serviços.

CLÁUSULA DEZOITO – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL DA LICITAÇÃO

18.1. O presente contrato tem fundamento a Lei 10.520/02 e subsidiariamente a Lei nº 8.666/93, bem como suas alterações.

18.2. O **CONCEDENTE** e a **CONCESSIONÁRIA** vinculam-se plenamente ao presente contrato e aos documentos que integram o Processo Administrativo nº 52.177/2022, e que são partes integrantes deste contrato, independente de transcrição, o Edital PE Nº 32/2023, o Termo de Referência, a Proposta de Preços da **CONCESSIONÁRIA**.

CLÁUSULA DEZENOVE – DO TRATAMENTO E DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

19.1. Ao participar de processo licitatório promovido por este TJMA, a **CONCESSIONÁRIA** – titular dos dados – registra a manifestação livre, informada e

inequívoca pela qual concorda com o tratamento de seus dados pessoais para finalidade específica, em conformidade com a Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

19.1.1. A **CONCESSIONÁRIA** – titular dos dados – está ciente de o **CONCEDENTE** – controlador dos dados – sempre que possível, tomar decisões referentes ao tratamento de seus dados pessoais, bem como realizar o tratamento de tais dados, envolvendo operações como as de coleta, produção, recepção, classificação, utilização, acesso, reprodução, transmissão, distribuição, processamento, arquivamento, armazenamento, eliminação, avaliação ou controle da informação, modificação, comunicação, transferência, difusão ou extração.

19.1.2. O **CONCEDENTE** – controlador – fica autorizado a compartilhar os dados pessoais do Titular com outros agentes de tratamento de dados, caso seja necessário para finalidade específica, observados os princípios e as garantias estabelecidas pela Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018.

19.2. Caberá à **CONCESSIONÁRIA** e ao **CONCEDENTE** proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, garantindo que:

19.2.1. O tratamento de dados pessoais dar-se-á de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos Arts. 7º e/ou 11 da Lei nº 13.709/2018 o qual se submete o objeto deste Edital, e para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular, respeitadas as regras previstas pelos artigos 23 a 30 da Lei nº 13.709/2018.

19.2.2. O tratamento seja limitado às atividades necessárias para atingir as finalidades de execução do objeto contratado.

19.2.3. Os sistemas, que servirão de base para armazenamento dos dados pessoais coletados, deverão seguir as políticas de segurança e acesso determinado pela Política de Proteção de Dados Pessoais e da Privacidade do TJMA.

19.2.4 Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, a **CONCESSIONÁRIA** interromperá o tratamento dos dados pessoais disponibilizados pelo **CONCEDENTE** e eliminará completamente os dados pessoais e todas as cópias porventura existentes, seja em formato digital ou físico, salvo quando a **CONCESSIONÁRIA** tenha que manter os dados para cumprimento de obrigação legal ou outra hipótese da LGPD.

19.3. O **CONCEDENTE** poderá manter e tratar os dados pessoais do Titular durante todo o período em que eles forem pertinentes ao alcance das finalidades listadas neste edital.

19.3.1. Dados pessoais anonimizados, sem possibilidade de associação ao indivíduo, poderão ser mantidos por período indefinido.

19.3.2. O Titular poderá solicitar ao **CONCEDENTE**, a qualquer momento, que sejam eliminados os seus dados pessoais não anonimizados, desde que não autorizada a conservação para finalidades previstas em lei.

19.4. O Titular tem direito a obter do **CONCEDENTE** a relação dos dados por ele tratados, a qualquer momento e mediante requisição, conforme art. 18, capítulo III, LGPD.

19.5. O **CONCEDENTE** responsabiliza-se pela manutenção de medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

19.5.1. Em conformidade ao art. 48 da Lei nº 13.709/2018, o Controlador comunicará ao Titular e à Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD) a ocorrência de incidente de segurança que possa acarretar risco ou dano relevante ao Titular.

CLÁUSULA VINTE – DA PUBLICAÇÃO

20.1. O **CONTRATANTE** providenciará a publicação de forma resumida deste Contrato, na Imprensa Oficial, em obediência ao disposto no § único do artigo 61 da Lei nº 8.666/93.

20.2. Este contrato após assinado e publicado estará disponível no Portal da Transparência do TJMA: http://www.tjma.jus.br/financas/index.php?acao_portal=menu_contratos

CLÁUSULA VINTE E UM – DO FORO

21.1. Elegem as partes **CONTRATANTES** 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 e contratadas as partes, por seus representantes legais, assinam o presente Contrato de inteiro teor.

Datado e assinado eletronicamente.

Desembargador PAULO SÉRGIO VELTEN PEREIRA
Presidente do Tribunal de Justiça do Maranhão

LETICIA LORENNIA COSTA SILVA CORREIA
Representante Legal da Empresa