

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 32/2023

Data de Abertura: 10/08/2023 às 10:00h no
sítio www.gov.br/compras

Objeto			
Concessão administrativa de uso de 4 (quatro) espaços, a título oneroso, para exploração de serviços de restaurante, lanchonete e conveniência, nas instalações físicas do Fórum Des. Sarney Costa.			
Valores estimados: Conforme disposição de valores mínimos do item 5.4 do Termo de Referência			
Registro de Preços	Vistoria	Instrumento Contratual	Forma de Adjudicação
NÃO	SIM	Termo de contrato	ITEM

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (VEJA ITEM 10) *

Requisitos:

- Sicaf ou documentos equivalentes
- Certidão CNJ
- Certidão do Portal da Transparência
- Certidão CNDT
- Certidão TCU
- Certidão negativa de falência
- Qualificação Econômico-Financeira
- Qualificação Técnica

*O detalhamento dos documentos/requisitos de habilitação deve ser consultado no item do instrumento convocatório acima indicada.

Licitação - exclusiva ME/EPP	Exige Amostra/Dem.	Critério de Sustentabilidade
NÃO	NÃO	SIM

Observações Gerais

A disputa dar-se-á pelo modo ABERTO e FECHADO.

Acompanhe as sessões públicas dos Pregões do TJMA pelo endereço www.gov.br/compras, selecionando as opções **Consultas > Pregões > Em andamento > Cód. UASG "925125"**. O edital e outros anexos estão disponíveis para download no Compras.gov e também no endereço https://www.tjma.jus.br/financas//index.php?acao_portal=licitacoes&listar=1&lista=3&fonte=&ano_lic=2023&idGestora=&passo=20&coluna=&busca=&ordem=

ALLYSON FRANK GOUVEIA
COSTA

Assinado de forma digital por ALLYSON
FRANK GOUVEIA COSTA
Dados: 2023.07.21 13:53:36 -03'00'

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 32/2023

O Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão – TJMA torna público, para ciência dos interessados que, às **10:00 HORAS (Horário de Brasília) do dia 10 de agosto de 2023**, na Sala da Coordenadoria de Licitações e Contratos, localizada na Rua do Egito, 144, Centro, São Luís, CEP 65010-190, por meio do sítio www.gov.br/compras, será realizada licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO POR ITEM**, do tipo **maior desconto do Item**, regida pelas disposições contidas na Lei nº 10.520, de 17 de Julho de 2002, pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e alterações, pelo Decreto nº 10.024/2019 de 20 de setembro de 2019 e demais legislações aplicadas à matéria, naquilo que não contrarie este edital, e subsidiariamente pela Lei nº 8.666, de 21 de Junho de 1993.

1. DO OBJETO

- a) O objeto da presente licitação visa à **Concessão administrativa de uso de 4 (quatro) espaços, a título oneroso, para exploração de serviços de restaurante, lanchonete e conveniência, nas instalações físicas do Fórum Des. Sarney Costa.**
- b) Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descrito no SISTEMA e as especificações técnicas constantes do ANEXO V deste Edital, prevalecerão as do Edital.
- c) O critério de julgamento adotado nesta Licitação será o maior desconto do ITEM, convertido em maior valor ofertado pela utilização do espaço, conforme definido neste Edital, Termo de Referência e seus anexos.

2. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

2.1. A sessão deste Pregão será pública e realizada em conformidade com este edital na data, no horário e no endereço eletrônico indicado no preâmbulo.

2.1.1. 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.

2.2. Poderão participar deste **PREGÃO ELETRÔNICO** as empresas que:

- a) atendam às condições deste edital e seus Anexos, inclusive quanto à documentação, e estejam devidamente credenciadas na Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital, por meio do sítio www.gov.br/compras, para acesso ao sistema eletrônico;
- b) possuam registro cadastral atualizado e regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (Sicaf).

2.3. Para iniciar o procedimento do registro cadastral no Sicaf, o fornecedor interessado, ou

quem o represente, deverá acessar o Sicaf no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio eletrônico www.gov.br/compras, por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

2.4. Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital, do Ministério da Economia atuará como órgão provedor do sistema eletrônico.

2.5. Como requisito para participação no Pregão Eletrônico, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico:

2.5.1. O pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e de que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório;

2.5.2. Não possuir em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art.1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

2.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta de preços sujeitará a licitante às sanções previstas no Decreto nº 10.024/2019.

2.7. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte terão tratamento diferenciado e preferencial, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006.

2.7.1. As empresas participantes, no ato do cadastro da proposta eletrônica e dos documentos de habilitação, em campo próprio do Sistema, deverão declarar que atendem, sob as penas da Lei, aos requisitos do Art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações.

2.8. O **TRIBUNAL** não se responsabilizará por eventual desconexão sua ou dos **LICITANTES** ao referido SISTEMA.

2.9. NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA PREGÃO:

- a) consórcio de empresas, qualquer que seja a sua forma de constituição;
- b) empresas com falência declarada, que se encontrem sob concurso de credores ou em dissolução ou em liquidação;
- c) empresas que, por qualquer motivo, estejam punidas com suspensão do direito de licitar ou contratar com o Tribunal de Justiça do Maranhão, nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei nº 8.666/93.
- d) empresas que, por qualquer motivo, forem declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a administração direta e indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, abrangendo inclusive as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob controle do poder público e das fundações por ele instituídas ou mantidas enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, nos termos do inciso IV do artigo 87 da Lei nº 8.666/93.
- e) empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste **PREGÃO**.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no Sicaf, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. A licitante deverá credenciar-se no sistema **Pregão Eletrônico**, no sítio www.gov.br/compras, observado o seguinte:

a) o credenciamento far-se-á mediante atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico;

b) a perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso;

c) o credenciamento da licitante ou de seu representante perante o provedor do sistema implicará responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

3.3. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade da licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.4. A licitante responsabilizar-se-á por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.

3.5. O licitante credenciado deve comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;

4. DO CADASTRO DA PROPOSTA ELETRÔNICA

4.1. Após a divulgação do edital no endereço eletrônico, a participação no Pregão Eletrônico ocorrerá mediante digitação de senha privativa da licitante e subsequente cadastro eletrônico com a descrição do objeto ofertado, quantidade e o preço, inclusive com a marca/modelo do objeto a ser fornecido, quando for o caso, consignada em campo próprio do Sistema de Compras do Governo Federal.

4.1.1. A licitante no momento do cadastro da proposta eletrônica, também registrará em campo próprio do compras.gov. as seguintes declarações do sistema de acordo com a condição da licitante:

I) Declaração ME/EPP (Se for o caso);

- II) Declaração de Ciência Edital;
- III) Declaração Fato Superveniente;
- IV) Declaração de Menor;
- V) Declaração Independente de Proposta;
- VI) Declaração de Acessibilidade;
- VII) Declaração de Cota de Aprendizagem;
- VIII) Declaração de Não Utilização de Trabalho Degradante ou Forçado, entre outras demais previstas pelo sistema, as quais somente serão visualizadas pelo Pregoeiro, após a fase de lances.

5. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇO E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Após o cadastro da proposta eletrônica, conforme item anterior, a licitante também deverá anexar, exclusivamente em campo próprio do sistema Compras.gov, a proposta de preços, conforme subitem 9.2, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no subitem 10, até a data e hora marcadas para a abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento das propostas e dos documentos de habilitação.

5.1.1. Até a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente apresentados.

5.2. As licitantes podem deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do Sicafe, de acordo com o subitem 10.1.1, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.3. Na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pela licitante, não haverá ordem de classificação das propostas.

5.4. As informações constantes dos documentos que compõem a proposta e a habilitação da licitante melhor classificada somente serão DE CONHECIMENTO PÚBLICO, após o encerramento do envio de lances, inclusive do Pregoeiro e dos demais licitantes.

6. DA ABERTURA DAS PROPOSTAS

6.1. No dia e hora indicados no preâmbulo deste edital, o Pregoeiro abrirá a sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha.

6.2. As licitantes interessadas poderão participar da sessão pública na internet, por meio do uso dos recursos de acesso à rede eletrônica.

6.3. Após a abertura, o Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não apresentarem conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital.

6.4. A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

6.5. As propostas contendo a descrição do objeto, valor e eventuais anexos estarão disponíveis na internet.

6.6. A comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

7. DA COMPETITIVIDADE E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.2.1 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.2 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo Percentual de Desconto (D), conforme orientações no subitem 8.1.1 deste Edital.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.9 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.10. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.10.1 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.11. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.11.1 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

7.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão eletrônico poderá ser suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio www.gov.br/compras.

7.17. O critério de julgamento adotado será o maior desconto do ITEM, convertido em maior valor ofertado pela utilização do espaço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

7.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.19. Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, será facultado ao Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, para que as licitantes possam apresentar uma oferta definitiva em até 5 (cinco) minutos, nos termos do disposto no item anterior.

7.20. Durante a sessão pública do pregão eletrônico, as licitantes serão informadas em tempo real do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu detentor.

7.21. No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

7.22. Encerrada a fase de lances sem que tenha havido disputa, ocorrendo empate entre 02 (duas) ou mais licitantes, como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e/ou serviços:

I - produzidos no País;

II - produzidos ou prestados por empresas brasileiras; e

III - produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País; e

IV - produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

a) as empresas enquadradas no inciso V do § 2º e no inciso II do § 5º do art. 3º da Lei nº 8.666/1993 deverão cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.23. Permanecendo o empate, a proposta vencedora será escolhida mediante sorteio a ser realizado pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas, conforme disposto no § único do art. 37 do Decreto 10.024/2019.

7.24 Para as Microempresas e as Empresas de Pequeno Porte participantes, após o encerramento da fase de lances, havendo disputa, o próprio sistema as identificará em coluna própria e fará a comparação entre os valores da primeira colocada, caso esta não seja uma Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, e das demais Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte na ordem de classificação.

7.25. Será assegurada a preferência de contratação em favor das Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte quando houver a ocorrência de empate ficto entre a empresa detentora do menor preço e a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte melhor classificada, conforme disposto no Artigo 44 da Lei Complementar nº 123/2006.

8. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA E DA HABILITAÇÃO

8.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

8.1.1 Para fins de cadastramento da proposta no Sistema Compras.gov o licitante consignará o percentual de desconto sobre 100 (cem), que será convertido no valor da taxa de utilização da área cedida.

8.1.1.1. O Percentual de Desconto (D) será o critério adotado para a classificação e julgamento das propostas no Compras.gov que, considerando-se a fórmula abaixo explicitada, indicará quantas vezes o licitante se propõe a pagar pela cessão de uso da área objeto da licitação.

$$TU = (D \times R\$ 1.000,00) \times 100$$

TU = Taxa de Utilização

D = Percentual de Desconto ofertado

8.1.1.2. A Taxa de Utilização (TU) estimada para a cessão é de **R\$ 799,75 (setecentos e noventa e nove reais e setenta e cinco centavos)**, que corresponde ao percentual mínimo de desconto aceitável de 0,79975%, (para os ITENS 01,02 e 03 conforme TR) e R\$ 2.463,61(dois mil quatrocentos e sessenta e três reais e sessenta centavos) que corresponde ao percentual mínimo de desconto aceitável de 2,46361%, (para o ITEM 04 conforme TR).

8.1.1.3. Nesse sentido, o valor da proposta do licitante deverá ser de no mínimo R\$ 799,75, que, aplicada a fórmula acima representa um lance de desconto de 0,79975%.

8.1.1.4. Ao aplicar-se a fórmula, o licitante **poderá**, a partir Taxa de Utilização (TU), calcular Lance relativo ao Percentual de Desconto (D) a ser registrado no sistema eletrônico Compras.gov, como se observa nos seguintes exemplos:

*Se o percentual de desconto ofertado for 0,79975% (menor desconto aceitável):

$$TU = (D \times R\$ 1.000,00) \times 100$$

$$TU = (0,79975/100 \times R\$ 1.000,00) \times 100$$

$$TU = R\$ 799,75 / \text{anual}$$

OBS: O licitante propôs pagar a taxa de utilização (TU) mínima estabelecida de **R\$ 799,75**. Aplicado à fórmula, esta taxa resulta em um Percentual de Desconto (D) de **0,79975%**, que é o que o licitante deverá registrar como proposta no sistema eletrônico Compras.gov.

*Se o percentual de desconto ofertado for 1%:

$$TU = (D \times R\$ 1.000,00) \times 100$$

$$TU = (1/100 \times R\$ 1.000,00) \times 100$$

$$TU = R\$ 1.000,00 / \text{anual}$$

OBS: O licitante propôs pagar a taxa de utilização (TU) de R\$ 1.000,00. Aplicado à fórmula, esta taxa resulta em um Percentual de Desconto (D) de 1%, que é o que o licitante deverá registrar como proposta no sistema eletrônico Compras.gov.

*Se o percentual de desconto ofertado for 1,5%:

$$TU = (D \times R\$ 1.000,00) \times 100$$

$$TU = (1,5/100 \times R\$ 1.000,00) \times 100$$

TU = R\$ 1.500,00 / anual

OBS: O licitante propôs pagar a taxa de utilização (TU) de R\$ 1.500,00. Aplicado à fórmula, esta taxa resulta em um Percentual de Desconto (D) de 1,5%, que é o que o licitante deverá registrar como proposta no sistema eletrônico Compras.gov.

8.1.5. Verificar exemplos demonstrados no item 5.5.1.e 5.5.2. do Termo de Referência.

8.1.6. Será desclassificada a proposta e/ou lance cujo Percentual de Desconto (D) **seja menor que 0,79975%,(para os ITENS 01,02 e 03 do TR) e 2,46361% (para o ITEM 04 do TR)** visto que, aplicado à fórmula, resultará em valor inferior à taxa mínima de utilização estimada pelo TJMA;

8.1.7. O pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas com tolerância de 30 (trinta) minutos, sob pena de não aceitação da proposta.

8.1.8. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.1.9. Caso haja necessidade de suspensão da licitação para a realização de diligências, com vistas ao saneamento que trata o subitem anterior, a sessão pública somente será reiniciada, mediante aviso prévio no sistema e será concedido o prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas para a retomada do certame, e as ocorrências serão registradas em ata.

8.2. Sendo aceitável a oferta, proceder-se-á à análise da habilitação, conforme item 10.

8.3. Constatado o atendimento das exigências fixadas neste edital, a licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame pelo Pregoeiro, caso não haja manifestação da intenção de recorrer.

8.4. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela será adjudicado o objeto do certame.

8.5. O(A) **PREGOEIRO(A)** poderá solicitar também pareceres de técnicos para orientar sua decisão.

8.6. Caso se entenda necessário, os respectivos originais ou cópias autenticadas dos documentos de habilitação deverão ser apresentados no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da solicitação do(a) **PREGOEIRO(A)** no **SISTEMA**, para a Coordenadoria de Licitações e Contratos do **TRIBUNAL** no endereço: Rua do Egito, nº 144, Centro, São Luís/MA, CEP: 65.010-190

8.7. Por fim, faz-se necessário o acompanhamento de todo o procedimento licitatório, pois no **momento da homologação deste certame** o sistema encaminhará um e-mail a todos os fornecedores que cumprem os requisitos delineados e a autoridade competente disporá, no Sistema Compras.gov, da ferramenta de Cadastro de Reserva, no qual será informado a data/hora FIM do Cadastro.

9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1. A proposta de preços ajustada ao lance final, conforme item 9.2., deverá ser encaminhada ao Pregoeiro, preferencialmente em arquivo único, por meio da opção "Enviar Anexo" do sistema Compras.gov, no prazo de **2 (duas) horas com tolerância de 30 (trinta) minutos**.

9.1.1. O não envio da PROPOSTA pelo **LICITANTE** no prazo estabelecido implicará desclassificação do LICITANTE e decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais cabíveis, cabendo ao(à) **PREGOEIRO(A)** convocar os LICITANTES na ordem remanescente dos lances e dar continuidade ao **PREGÃO**.

9.1.2. Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pela licitante melhor classificada após o encerramento do envio de lances, observado o prazo estabelecido no subitem anterior. Os documentos deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico.

9.1.3. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do objeto ofertado, tais como: marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

9.2. A proposta de preços da vencedora deverá preencher os seguintes requisitos:

- a) adotar como referência o Anexo IV - Modelo de Proposta de Preços;
- b) ser digitada ou impressa por meio eletrônico, em papel com a identificação da empresa, em apenas uma via, escrita em português, sem borrões, emendas, rasuras ou entrelinhas não ressaltadas e datada;
- c) especificar de forma clara o objeto oferecido, com indicação expressa de marca, obedecidas as especificações contidas neste edital;
- d) consignar o preço unitário e o total do objeto em Reais, com até duas casas decimais após a vírgula;
- e) consignar prazo de entrega não superior ao estipulado no Termo de Referência;

f) encaminhar Declaração de Inexistência de Nepotismo (Declaração de não parentesco), conforme Anexo I do edital. A presente declaração deverá ser apresentada até a formalização do contrato;

g) fazer constar o prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias a partir da data da sua emissão.

9.3. A omissão dos prazos fixados no subitem anterior implica a aceitação dos prazos indicados neste edital.

9.4. O TJMA adotará o valor descrito no Item 5.4 do TR como limite para contratação.

9.5. Nos preços cotados deverão estar incluídas despesas relativas a impostos, taxas, fretes, seguros e demais encargos e deduzidos os abatimentos eventualmente concedidos.

9.6. Em caso de divergência entre os preços unitários e o total, prevalecerão os primeiros, e entre o valor em algarismos e o expresso por extenso, será levado em conta este último, se houver. A falta do valor por extenso não será motivo para desclassificação da proposta.

9.7. Não havendo prazo expresso de validade da proposta, esta será válida por 60 (sessenta) dias a partir da data da sua emissão.

10. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

10.1. A habilitação dos licitantes será realizada por meio da verificação dos documentos elencados no subitem 10.9 do edital e da consulta ao Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

10.1.1. A documentação exigida para atender ao disposto nos subitens 10.2.1, 10.2.2 e 10.2.3 poderá ser substituída pelo registro cadastral no Sicaf.

10.2. Caso a licitante não tenha habilitação obrigatória válida no Sicaf, deverá encaminhar, até a data e hora marcadas para a abertura da sessão, conforme subitem 5.1 do edital, os documentos que supram tal habilitação. São eles:

10.2.1. Documentação relativa à HABILITAÇÃO JURÍDICA:

I - Registro comercial, no caso de empresa individual; ou

II - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores; ou

III - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício; ou ainda

IV - 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.

10.2.2. Documentação relativa à **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

I - Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Economia (CNPJ), relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

II - Prova de regularidade com a Fazenda Federal mediante a apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

III - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Positiva com efeito de Negativa, em cumprimento ao disposto na Lei n.º 12.440, de 07/07/2011;

IV - Prova de Regularidade perante a Fazenda Estadual e Municipal;

V - Prova de regularidade relativa à seguridade social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, mediante os seguintes documentos:

VI - Certidão Negativa de Débito (CND) do INSS;

VII- Certificado de Regularidade do FGTS (CRF).

10.2.3. Documentação relativa à **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

10.2.3.1 – A comprovação de boa situação financeira da empresa licitante será demonstrada através índices financeiros. Quando os índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) constantes do Sicaf for **igual ou inferior a 1, a licitante deverá comprovar capital social mínimo ou o patrimônio líquido não inferior a 10% do valor global estimado da contratação**, o que poderá ser consultado no Sicaf ou obtido por meio do contrato social, certidão simplificada emitida pela junta comercial ou balanço patrimonial e da Demonstração do Resultado do último exercício social, já exigível e apresentado na forma da lei.

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

a)Publicados em Diário Oficial ou;

b)Publicados em jornal de grande circulação ou;

c)Registrados na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou;

d)Por cópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, na forma da IN n° 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.

10.2.3.2. Certidão negativa de falência, expedida pelo Cartório de Distribuição da matriz da pessoa

jurídica, em plena validade, caso a habilitação no Sicaf, concernente à qualificação econômico financeira, esteja inválida ou inexistente.

10.2.4. Documentação relativa à **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

10.2.4.1. A qualificação técnica do licitante para concessão do restaurante Lote 4 do quadro 02 do TR deverá ser comprovada por meio de:

10.2.4.1.1. Atestado Sanitário, emitido pela Superintendência de Vigilância Epidemiológica e Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do atual estabelecimento.

10.2.4.1.2. Alvará de Funcionamento da licitante, expedido pela Prefeitura Municipal do atual estabelecimento.

10.2.4.1.3. Apresentação de um ou mais atestado(s) (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.

10.2.4.1.4. Declaração de que dispõe de estrutura administrativa e operacional compatível para a execução dos serviços, devendo constar a indicação das instalações, os equipamentos e o endereço, tudo sujeito à confirmação por vistoria de Comissão formada por servidores do Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão.

10.2.4.1.5. Declaração de que, na execução do objeto, fornecerá todos os materiais, equipamentos e mão de obra que se fizerem necessários.

10.2.4.1.6. Declaração de que a elaboração do cardápio e o preparo de alimentação estarão sob a responsabilidade do nutricionista.

10.2.4.2. A qualificação técnica do licitante para concessão do Lote 4 do quadro 02 do TR deverá ser comprovada por meio de:

10.2.4.2.1. Atestado Sanitário, emitido pela Superintendência de Vigilância Epidemiológica e Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do atual estabelecimento.

10.2.4.2.2. Alvará de Funcionamento da licitante, expedido pela Prefeitura Municipal do atual estabelecimento.

10.2.4.2.3. Declaração de que, na execução do objeto, fornecerá todos os materiais, equipamentos e mão de obra que se fizerem necessários.

10.2.4.2.4. Declaração de que a elaboração do cardápio estará sob a responsabilidade de nutricionista.

10.2.4.3. A qualificação técnica do licitante para concessão dos Lotes 1, 2 e 3 do quadro 02 do TR deverá ser comprovada por meio de:

10.2.4.3.1. Alvará de Funcionamento da licitante, expedido pela Prefeitura Municipal do atual estabelecimento.

10.2.4.3.2. Declaração de que, na execução do objeto, fornecerá todos os materiais, equipamentos e mão de obra que se fizerem necessários.

10.3.2. Quanto aos demais requisitos para habilitação, estes deverão estar estabelecidas no Edital.

10.4. Além das **demais consultas**, caberá ao Pregoeiro examinar:

- a) o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - (Ceis) do Portal da Transparência;
- b) o Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa disponível no Portal do CNJ;
- c) a Certidão Negativa de Processo disponível do Portal do TCU; e
- d) à composição societária das empresas no sistema Sicafe, a fim de se certificar se entre os sócios há servidores do próprio órgão **CONTRATANTE**.

10.4.1. No caso das alíneas “a” e “b” do subitem anterior, a consulta aos cadastros será realizada em **nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário**, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429 de 1992, que prevê, entre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

10.5. A licitante, para fins de habilitação, deverá optar por uma das seguintes alternativas:

10.5.1. Se participar com a matriz, apresentará documentos habilitatórios referentes à sua situação;

10.5.2. Se participar com uma de suas filiais, apresentará documentos habilitatórios referentes à situação dessa, sem desconsiderar os documentos a exigirem centralização – emitidos somente em nome da matriz como, por exemplo, a Certidão Negativa de Débitos, relativa ao INSS, a débitos trabalhistas e o Certificado de Regularidade do FGTS, desde que comprove o recolhimento ser centralizado.

10.6. A licitante vencedora deverá manter a regularidade com a Seguridade Social – CND, com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - CRF e com a Justiça do Trabalho – CNDT e com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, além do cumprimento das obrigações contratuais assumidas e da obrigação de manter, durante a contratação, todas as condições de habilitação exigidas no edital, sob pena de rescisão contratual.

10.7. A consulta pelo Pregoeiro nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

10.8. As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, como condição para participação no certame, devem apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de

regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que contenha alguma restrição, conforme disposto no artigo 43 da Lei Complementar nº 123/2006.

10.8.1. Caso a Microempresa ou a Empresa de Pequeno Porte apresente alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do momento em que foi declarada vencedora do certame, prorrogáveis por mais 5 (cinco) dias úteis, a pedido da licitante e a critério da Administração, para a regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, conforme disposto no parágrafo 1º do artigo 43 da Lei Complementar N. 123/2006.

10.8.2. A Microempresa ou a Empresa de Pequeno Porte, declarada vencedora do certame, deverá enviar, após o decurso do prazo citado no subitem anterior, declaração de que regularizou a situação fiscal e trabalhista. Porém, somente terá a obrigação de apresentar a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista (subitem 10.2.2) para efeito de assinatura do contrato, observando o subitem 10.8.1 do edital, conforme disposto no art. 42 da Lei Complementar nº 123/2006.

10.8.3. Caso a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, declarada vencedora do certame, não providencie a regularização no prazo previsto no subitem 10.8.1, ocorrerá a decadência do direito à contratação, estando sujeita às sanções previstas no Artigo 81 da Lei 8.666/93, ou seja, será caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação, conforme disposto no parágrafo 2º do artigo 43 da Lei Complementar nº 123/2006.

10.9. As Certidões apresentadas que não tiverem prazo de validade expresse, serão consideradas válidas pelo prazo de 60 (sessenta) dias a partir da data de sua emissão.

10.10. A licitante que tiver algum fato superveniente impeditivo à sua habilitação neste certame deverá declará-lo, nos termos do art. 32, § 2º, da Lei nº 8666/93.

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.3. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.4. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.5. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.6. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

13.1. Em até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a sessão deste Pregão Eletrônico, qualquer pessoa poderá impugnar este ato convocatório mediante petição a ser encaminhada exclusivamente pelo endereço eletrônico colicitacao@tjma.jus.br;

13.1.1. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.

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

13.1.3. Decairá do direito de impugnar os termos deste edital aquele que, tendo-o aceito sem objeção, venha a apontar, depois da abertura da sessão, falhas ou irregularidades que o viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

13.1.4. Os pedidos de esclarecimentos relativos à licitação deverão ser enviados ao Pregoeiro, em

até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente pelo endereço eletrônico colicitacao@tjma.jus.br;

13.1.4.1. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento do pedido.

13.1.4.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos possuem caráter vinculante a todos os participantes e à própria Administração.

13.2. Qualquer modificação no edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

14. DO RECURSO ADMINISTRATIVO

14.1. Declarado o vencedor, o(a) **PREGOEIRO(A)** abrirá prazo de 30 (trinta) minutos, em campo próprio do **SISTEMA**, para manifestação de Recurso dos LICITANTES.

14.2. O(A) **PREGOEIRO(A)** fará juízo de admissibilidade da intenção de recorrer manifestada pelo LICITANTE, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do **SISTEMA**.

14.3. O LICITANTE que tiver sua intenção de Recurso aceita deverá registrar as razões do Recurso, em campo próprio do **SISTEMA**, no prazo de 3 (três) dias, ficando os demais LICITANTES, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, também via **SISTEMA**, em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do LICITANTE Recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos. Decorridos esses prazos, o(a) **PREGOEIRO(A)** terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para proferir sua decisão. O acolhimento do Recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.4. Caso não reconsidere sua decisão, o(a) **PREGOEIRO(A)** submeterá o Recurso, devidamente informado, à consideração do Presidente do **TRIBUNAL**, que proferirá decisão definitiva. Decidido o Recurso, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da Licitação ao LICITANTE vencedor.

14.5. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor Recurso, no momento da Sessão Pública, implica decadência desse direito, ficando o(a) **PREGOEIRO(A)** autorizado(a) a adjudicar o objeto ao LICITANTE vencedor.

14.6. Os autos do Processo licitatório permanecerão com vista franqueada aos interessados na Coordenadoria de Licitações e Contratos, no endereço indicado no preâmbulo deste Edital.

15. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

15.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

15.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

15.3. Após a ADJUDICAÇÃO do objeto ao vencedor e a HOMOLOGAÇÃO da Licitação, será lavrada o Contrato, no modelo do ANEXO - II deste Edital.

15.4. O Contrato a ser firmado com o LICITANTE terá suas cláusulas e condições reguladas pelas Leis nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993, nos termos da Minuta do Contrato, ANEXO – II, deste Edital.

15.5. Farão parte integrante do Contrato todos os elementos apresentados pelo LICITANTE que tenham servido de base para o julgamento da Licitação, bem como as condições estabelecidas neste **PREGAO**, independentemente de transcrição.

15.6. Após a assinatura do Contrato o **TRIBUNAL**, através da Divisão de Contratos e Convênios, providenciará, até o quinto dia do mês subsequente ao mês da assinatura do contrato, a resenha do Contrato para publicá-la no Diário Eletrônico da Justiça, até o vigésimo dia do mês. A publicação do extrato resumido do Contrato poderá ser acompanhada pelo CONTRATADO no site (<http://www.tjma.jus.br/inicio/diario>).

16. DO REAJUSTE DE PREÇOS

16.1. Deverá ser seguido, conforme disposição do Termo de Referência – anexo V deste edital.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. Deverão ser seguidas, conforme previstas neste edital e seus anexos, inclusive as que estão estabelecidas no Termo de Referência – anexo V deste edital.

18. DA SUSTENTABILIDADE

18.1. Deverá ser seguida, as obrigações de Sustentabilidade previstas neste edital e seus anexos, inclusive as que estão estabelecidas no Termo de Referência – anexo V deste edital.

19. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

19.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato.

19.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

19.3. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

19.4. A **CONTRATADA** se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

19.4.1. A **CONTRATADA** reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos

artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

19.5. O prazo de vigência do contrato é o estabelecido no Termo de Referência.

19.6. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

19.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato.

19.8. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público.

19.9. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

19.10. É de inteira responsabilidade da **CONTRATADA** a manutenção e verificação diária de seu endereço eletrônico, para acompanhamento das notificações do TJ/MA relativas ao Pregão Eletrônico, execução do contrato e notas de empenhos entre outras comunicações. As mensagens enviadas ao endereço eletrônico da **CONTRATADA**, inclusive as de encaminhamento da nota de empenho, serão consideradas lidas 05 (cinco) dias após o envio, iniciando-se no primeiro dia útil subsequente a contagem do prazo para a entrega dos equipamentos.

20. DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA

20.1. Obrigam-se a cumprir todas as obrigações previstas neste edital e seus anexos, inclusive as que estão estabelecidas no Termo de Referência – anexo V deste edital.

21. DA SUBCONTRATAÇÃO

21.1. Não será permitida, conforme disposto no Termo de Referência.

22. DA VISTORIA

22.1 As empresas interessadas na concessão poderão vistoriar os locais acompanhadas por Servidor da Coordenadoria Administrativa do Fórum Desembargador Sarney Costa, oportunamente em que poderão avaliar as características, condições e dificuldades que, porventura, possam existir na execução dos trabalhos. (vide modelo Anexo VI do TR)

22.1.1. Todos os custos associados às visitas e a inspeção serão de inteira responsabilidade do licitante.

22.1.2. A Visita Técnica poderá ser realizada até o último dia útil anterior a data de abertura da licitação, mediante prévio agendamento pela licitante, de 2ª a 6ª feira, das 08:00 h às 18:00 h, na Diretoria do Fórum Des. Sarney Costa, pelos telefones (98) 3194-5414 e (98) 3194-5415.

22.1.3. Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, as licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de redução de preços em decorrência da execução do objeto deste certame.

23. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

23.1. O Presidente do Tribunal de Justiça do Maranhão poderá revogar o presente certame, em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta; anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado; ou homologá-lo.

23.2. O Edital deste **PREGÃO** encontra-se disponível no endereço Eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>, no site do Tribunal de Justiça do Maranhão, na seção cidadão - transparência - licitação (http://www.tjma.jus.br/financas/index.php?acao_portal=licitacoes).

23.3. As decisões do Pregoeiro somente serão consideradas definitivas após homologadas pela autoridade competente do Tribunal de Justiça do Maranhão.

23.4. Qualquer documento redigido em língua estrangeira, juntado ao processo, deverá estar acompanhado de versão para a língua portuguesa tramitada por via diplomática ou pela autoridade central, ou firmada por tradutor juramentado, consoante o artigo 13 da Constituição Federal; artigo 22, § 1º, da Lei nº 9.784/1999; artigo 224 da Lei nº 10.406/2002 (Código Civil); artigo 192 e § único da Lei nº 13.105/2015 (Código de Processo Civil), como também o artigo 148 da Lei nº 6.015/1973 (Registros Públicos) e artigos 17, alínea "a" e 18 do Decreto nº 13.609, de 21 de outubro de 1943.

23.5. A apresentação da PROPOSTA de preços obriga o LICITANTE declarado vencedor ao cumprimento de todas as condições deste Edital, sujeitando-se o LICITANTE às sanções previstas neste Edital e na legislação aplicada à espécie.

23.6. Qualquer informação relativa a esta Licitação será prestada pelo(a) **PREGOEIRO(A)** e membros da equipe de apoio, obedecidos os seguintes critérios:

23.6.1. Em hipótese alguma serão aceitos entendimentos verbais entre interessados e o TRIBUNAL.

23.6.2. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos, em substituição aos documentos requeridos neste Edital e seus Anexos.

23.6.3. Os esclarecimentos aos consulentes serão comunicados aos demais interessados via SISTEMA.

23.7. A gravação e transmissão ao vivo das sessões públicas dos processos licitatórios, via Internet, realizados no âmbito do Poder Judiciário do Estado do Maranhão estão estabelecidos de acordo com a Portaria GP 330/2021.

23.8. Os casos omissos serão resolvidos pelo(a) **PREGOEIRO(A)**, que decidirá com base nas normas conduzidas pela legislação em vigor aplicada à espécie.

23.9. Integra este Edital o Anexo I – Declaração de Inexistência de Nepotismo, Anexo II – Minuta do Contrato, III – Modelo de Notificação, Anexo IV – Modelo de proposta e Anexo V – Termo de Referência

São Luís, 21 de julho de 2023.

Allyson Frank Gouveia Costa
Pregoeiro TJMA

ANEXO I

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE NEPOTISMO PESSOA JURÍDICA

(Deverá ser entregue até a assinatura do contrato)

Declaro, diante da exigência contida nos **artigos 1º, 2º, inciso VI, e 3º, da Resolução nº 7 do Conselho Nacional de Justiça, de 18 de outubro de 2005**, que esta empresa/entidade não possui em seu quadro societário qualquer sócio na condição de cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, dos respectivos membros ou juízes vinculados, ou servidor investido em cargo de direção e assessoramento dessa Corte de Justiça.

Art. 1º É vedada a prática de nepotismo no âmbito de todos os órgãos do Poder Judiciário, sendo nulos os atos assim caracterizados.

Art. 2º Constituem práticas de nepotismo, dentre outras: (...)

VI - a contratação, independentemente da modalidade de licitação, de pessoa jurídica que tenha em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos magistrados ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação. (Incluído pela Resolução nº 229, de 22.06.16)

(...)

§ 3º A vedação constante do inciso VI deste artigo se estende às contratações cujo procedimento licitatório tenha sido deflagrado quando os magistrados e servidores geradores de incompatibilidade estavam no exercício dos respectivos cargos e funções, assim como às licitações iniciadas até 6 (seis) meses após a desincompatibilização. (Incluído pela Resolução nº 229, de 22.06.16)

§ 4º A contratação de empresa pertencente a parente de magistrado ou servidor não abrangido pelas hipóteses expressas de nepotismo poderá ser vedada pelo Tribunal, quando, no caso concreto, identificar risco potencial de contaminação do processo licitatório. (Incluído pela Resolução nº 229, de 22.06.16)

Declaro, ainda, que no caso de alteração da situação societária que se enquadre na referida resolução, comprometo-me a comunicar tal fato a esse **TJMA** imediatamente.

Local e data: _____

Nome da empresa: _____ **CNPJ:** _____

Nome e Assinatura do Representante Legal

ANEXO II

MINUTA DE CONTRATO

PROCESSO Nº
CONTRATO Nº
PREGÃO ELETRÔNICO 32/2023-TJMA

CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO Nº /

CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO QUE
ENTRE SI CELEBRAM O TRIBUNAL DE JUSTIÇA
DO ESTADO DO MARANHÃO E A EMPRESA
XXXXXX

O TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO, órgão do Poder Judiciário, inscrito no CNPJ sob o n.º 05.288.790/0001-76, com sede na Av. Dom Pedro II, s/nº, Palácio “Clovis Bevilácqua”, Centro, CEP: 65.010-905, São Luís/MA, representado pelo seu Presidente, o **Desembargador XXXXXXXXXXXXXXXX**, brasileiro, residente e domiciliado nesta cidade, inscrito no CPF sob o n.º XXXXXXXXXXXX, portador da carteira de identidade RG nº xxxxxx, doravante denominado **CONTRATANTE**, e de outro e a **XXXXXXXXXX**, CNPJ Nº XXXXXXXXXXXX, sediada à XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CEP: XXXXXXXX, Telefone: XXXXXXXXXXXX, E-mail: XXXXXXXXXXXX, neste ato representada pela **XXXXXXXXXX**, portadora da Carteira de Identidade RG Nº XXXXXXXXXXXX-X, inscrita no CPF sob o n.º XXXXXXXXXXXX, doravante denominada **CONTRATADA**, e em observância às disposições da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, subsidiariamente à Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e do Decreto Estadual XXXXXXXXXXXX, mediante cláusulas e condições a seguir enunciadas.:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO

1.1. Concessão administrativa de uso de 4 (quatro) espaços, a título oneroso, para exploração de serviços de restaurante, lanchonete e conveniência, nas instalações físicas do Fórum Des. Sarney Costa.

1.2. As CONCESSIONÁRIA(s) prestará(ão) 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 e 01 (um) espaço no primeiro pavimento, de segunda a sexta-feira, das 8h às 18h, ressalvados os dias em que não houver expediente na CONCEDENTE.

ITEM

ITEM	LOCALIZAÇÃO	UNIDADE	QTD.	VALOR	VALOR TOTAL
------	-------------	---------	------	-------	-------------

			TOTAL	UNITÁRIO MENSAL	ANUAL
01	ESPAÇO 1 (HALL CENTRAL NO TÉRREO)	XXX	1	R\$ XXXX	R\$ XXXX
02	ESPAÇO 2 (HALL CENTRAL NO TÉRREO)	XXXX	1	R\$ XXXX	R\$ XXXX
03	ESPAÇO 3 (HALL CENTRAL NO TÉRREO)	XXX	1	R\$ XXXX	R\$ XXXX
04	COZINHA (PRIMEIRO PISO - ALA 2)	XXXX	1	R\$ XXXX	R\$ XXXX
VALOR TOTAL CONTRATADO R\$		XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX			

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

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. As CONCESSIONÁRIAS executarão suas atividades nos locais indicados, para cada lote, conforme *quadro 01* do item 3.3, 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 às CONCESSIONÁRIAS, em conjunto ou isoladamente, requerer(m) a gestão não onerosa da(s) área(s), se assim entenderem mais conveniente para qualidade do serviço.

4.1.2. Esteja ou não sob administração da CONCESSIONÁRIA do restaurante, 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 **CONCESSIONÁRIOS 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 6h30min, 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. Qualquer modificação neste horário dependerá de prévio acordo entre as partes.

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, a 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 da 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 CONCEDENTE, 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 da CONCEDENTE, a título gratuito ou não.

6.2. É vedada a subcontratação de empresa para a execução dos serviços objeto do Termo de Referência.

6.3. É proibida a contratação, pela CONCESSIONÁRIA, de servidor pertencente ao quadro de pessoal da 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 à CONCEDENTE, salvo autorização expressa.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS RESPONSABILIDADES

7.1. Caberá à CONCEDENTE:

7.1.1. Permitir o acesso dos empregados da licitante vencedora 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 pela 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, a 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 às CONCESSIONÁRIAS:

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:

7.2.1.13.1. alimentos secos ou não-perecíveis;

7.2.1.13.2. frutas, verduras e legumes;

7.2.1.13.3. alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);

7.2.1.13.4. leites, seus derivados e sobremesas à base de leite;

7.2.1.13.5. carnes, peixes e aves crus; e

7.2.1.13.6. 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; e

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:

7.2.2.1.1. nutricionista;

7.2.2.1.2. chefe de cozinha;

7.2.2.1.3. cozinheira (o);

7.2.2.1.4. auxiliar de cozinha;

7.2.2.1.5. balconistas;

7.2.2.1.6. operador de caixa; e

7.2.2.1.7. auxiliares de serviços gerais.

7.2.2.2. Apresentar à fiscalização da 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:

7.2.2.3.1. salários;

7.2.2.3.1. seguro de acidentes;

7.2.2.3.1. taxas, impostos e contribuições;

7.2.2.3.1. indenizações;

7.2.2.3.1. vale-transporte;

7.2.2.3.1. vale-refeição; e

7.2.2.3.1. 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 a 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 da 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 da CONCEDENTE;

7.2.2.8. Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à 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 pela CONCEDENTE;

7.2.2.9. Manter seus empregados, quando nas dependências da 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 brancos 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. Paratanto, a CONCESSIONÁRIA deverá utilizar produtos biodegradáveis, assimcomo 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, envolvendo 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 a 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 pela 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 Tribunal de Justiça 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(s) CONCESSIONÁRIA(s) arcar(em) 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 Tribunal 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 do restaurante e lanchonete, isoladamente, e as CONCESSIONÁRIAS dos espaços 2 e 3, em conjunto, a aquisição do mobiliário e demais utensílios das áreas de mesas de refeição e lanches, incorporando-se tais mobiliários e utensílios ao patrimônio do Tribunal 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(s) CONCESSIONÁRIA(s) 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(s) CONCESSIONÁRIA(s) 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 à 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, observando o disposto neste Termo de Referência, edital de convocação e proposta apresentada, 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 à 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 da CONCEDENTE, no que se refere ao fiel cumprimento do objeto deste Termo.

7.2.15. Colaborar com os programas de prevenção de doenças instituídos pela equipe de saúde da 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 da 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 pela 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 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.

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 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 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 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 de o 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; 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 cobrada em qualquer fatura ou debitado de crédito existente no TJ/MA;

9.5. 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;

9.6. Caberá, ainda, a suspensão quando a licitante, por descumprimento de cláusula editalícia, tenha causado transtornos no fornecimento à 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 DÉCIMA - DO PAGAMENTO DA TAXA DE UTILIZAÇÃO

10.1. A CONCESSIONÁRIA pagará à 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 + 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 Licitante vencedora, 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

13.1. Da taxa de utilização

13.1.1. 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).

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

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

CLÁUSULA QUATORZE – DO GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1. A 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 subitem 6.1 do Termo e 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 no Termo de Referência e seus anexos, 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 n° 8.666/93;

15.2. A CONTRATADA 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 n° 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 TJMA, 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 n.º 8.666/93, bem como suas alterações.

18.2. O **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** vinculam-se plenamente ao presente contrato e aos documentos que integram o Processo Administrativo n.º 52.177/2022, e que são partes integrantes deste contrato, independente de transcrição, o Edital PE N° 32/2023, o Termo de Referência, a Proposta de Preços da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA DEZENOVE - DO TRATAMENTO E DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

19.1. Ao participar de processo licitatório promovido por este TJMA, o licitante - 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 n° 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD);

19.1.1. O licitante - titular dos dados – está ciente de o **CONTRATANTE** - 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 **CONTRATANTE** - 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 **CONTRATADA** e ao **CONTRATANTE** 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 arts. 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 **CONTRATADA** interromperá o tratamento dos dados pessoais disponibilizados pelo **CONTRATANTE** e eliminará completamente os dados pessoais e todas as cópias porventura existentes, seja em formato digital ou físico, salvo quando a **CONTRATADA** tenha que manter os dados para cumprimento de obrigação legal ou outra hipótese da LGPD.

19.3. O **CONTRATANTE** 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 **CONTRATANTE**, 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 **CONTRATANTE** a relação dos dados por ele tratados, a qualquer momento e mediante requisição, conforme art. 18, capítulo III, LGPD.

19.5. O **CONTRATANTE** 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.

São Luís, xx de xxxxxxx de 2023

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Presidente do TJMA

CONTRATANTE

[ASSINADO ELETRONICAMENTE)

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Representante da Empresa

CONTRATADA

[ASSINADO ELETRONICAMENTE)

ANEXO III

“Notificação”

Notificante: (Fiscal).....

Notificada:

Referente:

O **Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o nº xxxxxxxxxxxxxxxxx, com sede na Rua do Egito, nº 144, Centro, São Luís/MA, CEP: 65.010-190, através da Divisão de, representada neste ato pelo Fiscal do Contrato,....., vem **NOTIFICAR** a empresa, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, com sede na, nº, Bairro, cidade, neste ato representado pelo sócio-proprietário/preposto Sr....., quanto ao descumprimento

Enfatizamos que a prestação de serviços/entrega do objeto deve estar em total conformidade com o referido certame, sob pena de serem aplicadas as sanções pertinentes ao caso.

Esta **NOTIFICAÇÃO** é premonitória e tem a finalidade de evitar medidas administrativas e judiciais cabíveis.

Atenciosamente.

São Luís, MA, xx de xxxxxxxx de 2023.

Fiscal do Contrato

Matrícula nº

ANEXO IV

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

(Conforme modelo do Anexo VII do TR)

ANEXO V

TERMO DE REFERÊNCIA

(Em anexo Termo de Referência contendo 27 fls)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 Constitui objeto do presente PREGÃO, tipo maior oferta, por lote, a concessão administrativa de uso de 4 (quatro) espaços, a título oneroso, para exploração de serviços de restaurante, lanchonete e conveniência, nas instalações físicas do Fórum Des. Sarney Costa, situado à Avenida Prof. Carlos Cunha, S/Nº, Bairro do Calhau, CEP: 65.066-310, São Luís/MA, conforme especificações deste Termo.

1.2 Esta licitação será regida pela Lei nº 10.520/2002; Decreto nº 10.024/2019, Lei Complementar nº 123/2006, aplicando-se, subsidiariamente, às normas da Lei nº 8.666/93 e considerada viável, através do Estudo Técnico Preliminar nº 02/2023 (ANEXO II);

2. JUSTIFICATIVA

2.1 A concessão administrativa de uso, justifica-se em virtude da necessidade de se proporcionar aos Magistrados, Servidores e ao público em geral, local adequado para refeições, lanches e compra de gêneros de primeira necessidade, levando-se em consideração a distância existente entre a sede do Fórum para os restaurantes e mercados da redondeza, aliado à existência de Servidores que trabalham em período integral, além de outros profissionais e dos jurisdicionados que transitam no Fórum.

2.2 Considerando que o objetivo do Poder Judiciário é dispor de serviço de qualidade que atenda às necessidades de seus servidores e jurisdicionados e não a aferição de vantagem financeira com a concessão, optou-se pelo ressarcimento integral, por meio de abatimento do mensal de aluguel, das despesas de implantação da(s) CONCESSIONÁRIA(s), que tenham sido autorizadas pela Administração, após ouvida a

Diretoria de Engenharia, mantendo-se a incorporação das mesmas ao patrimônio do Tribunal, nos termos do item 8.2.8.2 do presente Termo, ficando de fora desta incorporação apenas o mobiliário e demais utensílios das áreas de seu uso exclusivo da(s) CONCESSIONÁRIA(s), que por via de consequência não poderão ser ressarcidos.

3. CARACTERÍSTICAS DOS SERVIÇOS

3.1. As CONCESSIONÁRIA(s) prestará(ão) 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 e 01 (um) espaço no primeiro pavimento, de segunda a sexta-feira, das 8h às 18h, ressalvados os dias em que não houver expediente na CONCEDENTE.

3.2. O objeto desta licitação será adjudicado por lote.

3.2.1. A título de informação, o Fórum Desembargador Sarney Costa possui aproximadamente 2.000 (dois mil) servidores, entre magistrados, servidores, militares, terceirizados e estagiários, sendo também frequentado pelo público em geral, com uma média de 3.700 (três mil e setecentas) pessoas diariamente.

3.2.2. A estimativa do público diário é de 200 usuários para o almoço, 500 para alimentação rápida (lanche) e 200 para conveniência.

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

3.3. Os serviços da(s) CONCESSIONÁRIA(s) por lote compreenderão:

QUADRO 01: SERVIÇOS POR LOTES

LOTE	LOCALIZAÇÃO	DISCRIMINAÇÃO	ÁREA (m ²)
------	-------------	---------------	------------------------

01	ESPAÇO 1 (HALL CENTRAL TÉRREO)	VENDA DE GÊNEROS DE PRIMEIRA NECESSIDADE	42,98
02	ESPAÇO 2 (HALL CENTRAL NO TÉRREO)	VENDAS DE LANCHES	45,55
03	ESPAÇO 3 (HALL CENTRAL NO TÉRREO)	VENDAS DE LANCHES	43,30
04	COZINHA (PRIMEIRO PISO - ALA 2)	O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES DO TIPO "SELF-SERVICE"	129,38

3.4. As plantas de localização com a disposição dos espaços físicos estão demonstradas nos seguintes anexos: ANEXO III – PLANTA DE LOCALIZAÇÃO DAS LOJAS DO HALL CENTRAL NO TÉRREO e ANEXO IV – PLANTA DE LOCALIZAÇÃO DA COZINHA NO PRIMEIRO PISO – ALA 2.

4. LOCAL DE FUNCIONAMENTO E ESTRUTURA FÍSICA

4.1. As CONCESSIONÁRIAS executarão suas atividades nos locais indicados, para cada lote, conforme *quadro 01* do item 3.3, 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 às CONCESSIONÁRIAS, em conjunto ou isoladamente, requerer(m) a gestão não onerosa da(s) área(s), se assim entenderem mais conveniente para qualidade do serviço.

4.1.2. Esteja ou não sob administração da CONCESSIONÁRIA do restaurante, 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.

4.2. As empresas interessadas na concessão poderão vistoriar os locais acompanhadas por Servidor da Coordenadoria Administrativa do Fórum Desembargador Sarney Costa, oportunamente em que poderão avaliar as características, condições e dificuldades que, porventura, possam existir na execução dos trabalhos.

4.2.1. Todos os custos associados às visitas e a inspeção serão de inteira responsabilidade do licitante.

4.2.2. A Visita Técnica poderá ser realizada até o último dia útil anterior a data de abertura da licitação, mediante prévio agendamento pela licitante, de 2ª a 6ª feira, das 08:00 h às 18:00 h, na Diretoria do Fórum Des. Sarney Costa, pelos telefones (98) 3194-5414 e (98) 3194-5415.

4.2.3. Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, as licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de redução de preços em decorrência da execução do objeto deste certame.

5. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

5.1. O critério de seleção da empresa vencedora será o de maior valor da taxa de utilização mensal ofertado.

5.2. A melhor taxa de utilização será apurada pela seguinte fórmula:

$$TU = (D \times R\$ 1.000,00) \times 100$$

Em que:

TU = taxa mensal de utilização;

D = percentual de desconto ofertado.

5.3. Não será aceito percentual de desconto menor que 2,46361%, referente ao valor

mínimo da taxa de ocupação para o Lote 4 e de 0,79975% para os Lotes 1, 2 e 3, dispostos no quadro 01.

5.4. A estimativa dos valores mínimos para cobrança da taxa de utilização de cada espaço foi baseado pela Diretoria de Engenharia, conforme ANEXO I - PARECER TÉCNICO DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO N°. 52177/2022, sob o ID 3143938, dispostos conforme quadro abaixo:

QUADRO 02: LOTES COM OS VALORES MÍNIMOS

LOTE	LOCALIZAÇÃO	VALOR MÍNIMO	ÁREA (m ²)
01	ESPAÇO 1 (HALL CENTRAL NO TÉRREO)	R\$ 799,75	42,98
02	ESPAÇO 2 (HALL CENTRAL NO TÉRREO)	R\$ 799,75	45,55
03	ESPAÇO 3 (HALL CENTRAL NO TÉRREO)	R\$ 799,75	43,30
04	COZINHA (PRIMEIRO PISO - ALA 2)	R\$ 2.463,61	129,38

5.5. A fim de esclarecer o modelo adotado para este Pregão, seguem exemplos de lances ofertados e seu significado prático:

5.5.1. EXEMPLO 01: Se a licitante quiser ofertar o valor de R\$ 2.463,61, por mês, pela utilização da área do Lote 4 (menor valor aceito para o Lote 4), deverá ofertar o percentual de desconto de 2,46361%: $TU = (2,46361/100 \times R\$ 1.000,00) \times 100$ TU = R\$ 2.463,61.

5.5.2. EXEMPLO 02: Se a licitante quiser ofertar o valor de R\$ 799,75, por mês, pela utilização da área do Lote 1 (menor valor aceito para o Lote 1), deverá ofertar o

percentual de desconto de 0,79975%: $TU = (0,79975/100 \times R\$ 1.000,00) \times 100$
TU = R\$ 799,75.

5.6. O percentual de desconto ofertado será o critério adotado para classificação e julgamento das propostas, demonstrando o quanto a licitante se dispõe a pagar mensalmente pela utilização da área cedida, **sendo vencedora, em cada lote, a licitante que oferecer o maior percentual de desconto.**

6. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

6.1. A CONCESSIONÁRIA do **serviço de restaurante deverá funcionar, pelo menos, de segunda a sexta, das 11h às 15h**, e os demais **CONCESSIONÁRIOS 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.

6.1.1. Fica permitido o acesso dos funcionários da CONCESSIONÁRIA a partir das 6h30min, 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. Qualquer modificação neste horário dependerá de prévio acordo entre as partes.

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

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

6.1.2. 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, a 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.

6.1.3. A recusa injustificada por parte da CONCESSIONÁRIA em atender ao pedido da 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.

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

7. DAS PROIBIÇÕES

7.1. É proibida a disponibilização, pela CONCESSIONÁRIA, de bebidas alcoólicas nas dependências da CONCEDENTE, a título gratuito ou não.

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

7.3. É proibida a contratação, pela CONCESSIONÁRIA, de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONCEDENTE.

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

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

8. DAS RESPONSABILIDADES

8.1. Caberá à CONCEDENTE:

8.1.1. Permitir o acesso dos empregados da licitante vencedora para execução dos



serviços nos dias úteis, conforme dias e horários elencados nos itens 6.1.1;

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

8.1.3. 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;

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

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

8.1.6. 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;

8.1.6.1. 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 pela CONCEDENTE, necessárias à melhoria da qualidade dos serviços e/ou produtos.

8.1.6.2. Caso o resultado de 03 (três) pesquisas de opinião consecutivas ou 05 (cinco) alternadas demonstre índice de insatisfação em mais de 50% dos usuários, a 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.

8.2. Caberá às CONCESSIONÁRIAS:

8.2.1. Quanto à manipulação e acondicionamento dos alimentos:

8.2.1.1. 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;

8.2.1.2. 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;

8.2.1.3. 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;

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

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

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

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

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

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

8.2.1.10. Preparar as carnes, saladas, guarnições, doces e salgados, em

ambientes separados, destinados especificamente a cada um deles;

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

8.2.1.12. 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;

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

8.2.1.13.1. alimentos secos ou não-perecíveis;

8.2.1.13.2. frutas, verduras e legumes;

8.2.1.13.3. alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);

8.2.1.13.4. leites, seus derivados e sobremesas à base de leite;

8.2.1.13.5. carnes, peixes e aves crus; e

8.2.1.13.6. alimentos cozidos.

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

8.2.1.15. 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;

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

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

8.2.1.18. Não utilizar sobras de alimentos;

8.2.1.19. Não utilizar equipamentos ou utensílios de madeira;

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

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

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

8.2.2. Quanto aos seus empregados:

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

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

8.2.2.1.1. nutricionista;

8.2.2.1.2. chefe de cozinha;

8.2.2.1.3. cozinheira (o);

8.2.2.1.4. auxiliar de cozinha;

8.2.2.1.5. balconistas;

8.2.2.1.6. operador de caixa; e

8.2.2.1.7. auxiliares de serviços gerais.

8.2.2.2. Apresentar à fiscalização da 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;

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

8.2.2.3.1. salários;

8.2.2.3.1. seguro de acidentes;

8.2.2.3.1. taxas, impostos e contribuições;

8.2.2.3.1. indenizações;

8.2.2.3.1. vale-transporte;

8.2.2.3.1. vale-refeição; e

8.2.2.3.1. outras, que porventura venham a ser criadas ou exigidas por lei.

8.2.2.4. 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 a CONCEDENTE;

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

8.2.2.6. Apresentar, mensalmente, à fiscalização da CONCEDENTE, os certificados de regularidade junto ao INSS e FGTS, para juntada ao respectivo processo administrativo de contratação;

8.2.2.7. 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 da CONCEDENTE;

8.2.2.8. Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à 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 pela CONCEDENTE;

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

8.2.2.10. 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.);

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

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

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

8.2.2.13. Fornecer aos seus empregados os utensílios necessários à execução dos serviços, bem como produtos ou materiais indispensáveis à

limpeza ou à manutenção das dependências.

8.2.3. Quanto às instalações físicas:

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

8.2.3.2. 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 brancos próprios para secagem de mãos.

8.2.3.3. 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.

8.2.3.4. 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.

8.2.3.4.1. 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, envolvendo todo o piso, limpeza das portas, janelas, persianas, materiais de cozinha, fogões, geladeiras, fornos, freezers etc., com desinfecção.

8.2.3.5. 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.

8.2.3.5.1. 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.

8.2.3.5.2. O serviço deverá ser contratado sem ônus para a CONCEDENTE.

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

8.2.3.6. Construir lixeira para uso próprio, em local a ser designado pela 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.

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

8.2.4. Quanto às despesas operacionais:

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

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

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

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

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

8.2.5. Quanto ao Treinamento:

8.2.5.1. 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.

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

8.2.6. Quanto à garantia contratual:

8.2.6.1. A Licitante vencedora, 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.

8.2.7. Quanto aos itens de sustentabilidade ambiental:

8.2.7.1. 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;

8.2.7.2. medidas para evitar o desperdício de água tratada; e

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

8.2.8. Quanto à adequação do espaço físico:

8.2.8.1 O Tribunal de Justiça 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(s) CONCESSIONÁRIA(S) arcar(em) 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 Tribunal ao término do contrato.

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

8.2.8.3 Mostrando-se mais vantajoso a Administração Pública, poderá ser transferido a CONCESSIONÁRIA do restaurante e lanchonete, isoladamente, e as CONCESSIONÁRIAS dos espaços 2 e 3, em conjunto, a aquisição do mobiliário e demais utensílios das áreas de mesas de refeição e lanches, incorporando-se tais mobiliários e utensílios ao patrimônio do Tribunal ao término do contrato.

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

8.2.9.1. Caberá à(s) CONCESSIONÁRIA(S) 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.

8.2.9.2. As despesas da(s) CONCESSIONÁRIA(S) realizadas em razão do previsto nos itens 8.2.7.1 e 8.2.7.3, 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. deste Termo.

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

8.2.10. Quanto ao recebimento:

8.2.10.1. 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.

9. GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

9.1. A 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.

9.2. 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.

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

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

9.3.2. Exigir a pontualidade no cumprimento dos horários fixados no subitem 6.1 deste Termo;

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

9.3.4. Relatar as ocorrências que exijam comunicação às autoridades de

fiscalização sanitária;

9.3.5. Anotar todas as queixas para serem examinadas;

9.3.6. 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;

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

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

9.3.9. Verificar os hábitos de higiene dos funcionários da CONCESSIONÁRIA;

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

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

9.3.12. Emitir relatório mensal de ocorrências, anotando todos e quaisquer atos praticados pela CONCESSIONÁRIA contrários ao disposto neste Termo de Referência e seus anexos, inclusive sugerindo penalidades.

9.4. 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.

10. DOS PREÇOS

10.1. 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.

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.

11. DO REAJUSTE

11. Da taxa de utilização

11.1. 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).

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

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

12. DAS PENALIDADES

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 total do Contrato, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, uma vez comunicada oficialmente.

12.1.1. 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.

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 de o 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; 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.

12.2.1. Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o Contrato, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com o poder público, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais;

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

- 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.

12.4. O valor das multas referidas no subitem 12.1 e na alínea “b” do subitem 12.2 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 CONTRATANTE;

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

12.8. Todas as penalidades aplicadas serão cadastradas no SICAF.

13. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

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

14. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

14.1. A qualificação técnica do licitante para concessão do restaurante Lote 4 do *quadro* 02 deverá ser comprovada por meio de:

14.1.1. Atestado Sanitário, emitido pela Superintendência de Vigilância Epidemiológica e Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do atual estabelecimento.

14.1.2. Alvará de Funcionamento da licitante, expedido pela Prefeitura Municipal do atual estabelecimento.

14.1.3. Apresentação de um ou mais atestado(s) (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.

14.1.4. Declaração de que dispõe de estrutura administrativa e operacional compatível para a execução dos serviços, devendo constar a indicação das instalações, os equipamentos e o endereço, tudo sujeito à confirmação por vistoria de Comissão formada por servidores do Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão.

14.1.5. Declaração de que, na execução do objeto, fornecerá todos os materiais, equipamentos e mão de obra que se fizerem necessários.

14.1.6. Declaração de que a elaboração do cardápio e o preparo de alimentação estarão sob a responsabilidade do nutricionista.

14.2. A qualificação técnica do licitante para concessão do Lote 4 *do quadro 02* deverá ser comprovada por meio de:

14.2.1. Atestado Sanitário, emitido pela Superintendência de Vigilância Epidemiológica e Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde do atual estabelecimento.

14.2.2. Alvará de Funcionamento da licitante, expedido pela Prefeitura Municipal do atual estabelecimento.

14.2.3. Declaração de que, na execução do objeto, fornecerá todos os materiais, equipamentos e mão de obra que se fizerem necessários.

14.2.4. Declaração de que a elaboração do cardápio estará sob a responsabilidade de nutricionista.

14.3. A qualificação técnica do licitante para concessão dos Lotes 1, 2 e 3 do *quadro 02* deverá ser comprovada por meio de:

14.3.1. Alvará de Funcionamento da licitante, expedido pela Prefeitura Municipal do atual estabelecimento.

14.3.2. Declaração de que, na execução do objeto, fornecerá todos os materiais, equipamentos e mão de obra que se fizerem necessários.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

15.4. 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.

15.5. 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 dos produtos e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato.

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

15.7. Acatar as determinações feitas pela fiscalização da CONCEDENTE, no que se refere ao fiel cumprimento do objeto deste Termo.

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

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

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

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

15.12. 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.

16. DO PAGAMENTO DA TAXA DE UTILIZAÇÃO

16.1. A CONCESSIONÁRIA pagará à 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 + valor de custo de energia), destinado ao Fundo de Reparamento e Modernização do Judiciário (FERJ), podendo o mesmo ser retirado na Contadoria Judicial do Fórum de São Luís.

16.2. 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.

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

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

São Luís (MA), 03 de julho de 2023

DEBORA
CRISTINA
COUTINHO
VILAS BOAS

Assinado de forma digital por
DEBORA CRISTINA COUTINHO
VILAS BOAS
DN: c=BR, st=MARANHÃO,
l=SÃO LUIS, cn=DEBORA
CRISTINA COUTINHO VILAS
BOAS,
email=dccvboas@tjma.jus.br
Dados: 2023.07.03 10:55:02
-03'00'

ANNA
GABRIELA
BRAGA
NUNES

Assinado de forma digital por
ANNA GABRIELA BRAGA
NUNES
DN: c=BR, st=MARANHÃO,
l=SÃO LUIS, cn=ANNA
GABRIELA BRAGA NUNES,
email=agbnunes@tjma.jus.br
Dados: 2023.07.03 10:53:36
-03'00'

ANEXOS

ANEXO I - PARECER TÉCNICO DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO Nº 52177/2022

ANEXO II – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 02/2023;

ANEXO III – PLANTA DE LOCALIZAÇÃO DAS LOJAS DO HALL CENTRAL NO TÉRREO

ANEXO IV – PLANTA DE LOCALIZAÇÃO DA COZINHA NO PRIMEIRO PISO – ALA 2

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

ANEXO VI – MODELO DE PROPOSTA