



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente Termo de Referência a **concessão administrativa de uso**, a título oneroso, para exploração de serviços de restaurante, lanchonete e cafeteria, 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.

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 e lanches, levando-se em consideração a distância entre a sede do Fórum e Restaurantes locais, aliado à existência de Servidores que trabalham em período integral, além de outros profissionais que transitam no Fórum.

2.2. Há, ainda, a necessidade constante de prestação desses serviços aos cidadãos que frequentam o fórum diariamente.

3. CARACTERÍSTICAS DOS SERVIÇOS

3.1 A CONCONCESSIONÁRIA prestará os serviços de preparação, distribuição de alimentos e atendimento no restaurante "*self-service*", e lanches oferecidos na cafeteria, de segunda a sexta-feira, das 8h às 18h, ressalvados os dias em que não houver expediente na CONCONCEDENTE, observando o Caderno de Especificações deste Termo (Anexo I).

3.1.1 Os serviços da CONCONCESSIONÁRIA compreenderão:

ITEM 1	O fornecimento de refeições do tipo " <i>self-service</i> " por quilograma; e
ITEM 2	O fornecimento de lanches, na Cafeteria.

3.1.2 O objeto desta licitação será adjudicado por item ao vencedor.

3.1.3 A título de informação, o Fórum Desembargador Sarney Costa conta com quadro de pessoal composto por 1.270 (mil e duzentos e setenta) servidores, sendo também frequentado diariamente pelo público em geral, estimando-se 3.500 (três mil e quinhentas) pessoas.

3.1.3.1 A estimativa do público diário é de 200 usuários para o almoço e 500 para lanches.

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



4. LOCAL DE FUNCIONAMENTO E ESTRUTURA FÍSICA

4.1 A CONCONCESSIONÁRIA executará suas atividades nas dependências e instalações do Fórum Des. Sarney Costa, situado à Avenida Prof. Carlos Cunha, S/Nº, Bairro do Calhau, CEP: 65.066-310, cidade de São Luís/MA, mediante contrato de concessão administrativa de uso, após serem as mesmas vistoriadas pelas partes interessadas.

4.1.1 A área da concessão para funcionamento do restaurante localiza-se na ALA 2 do prédio, com um total de **766,36 m² (setecentos e sessenta e seis virgula trinta e seis metros quadrados). A1**

4.1.2 A área da concessão para funcionamento do restaurante localiza-se no térreo da ALA 2 do prédio, onde funcionava o Banco do Brasil, com um total de **85,57 m² (oitenta e cinco virgula cinquenta e sete metros quadrados). A2**

4.1.3 As empresas interessadas na concessão **poderão vistoriar os locais** onde serão instalados o restaurante, lanchonete e cafeteria, sendo realizada pelo representante legal da empresa que receberá **Declaração de Vistoria**, expedida pelo Servidor da Coordenadoria Administrativa do Fórum Desembargador Sarney Costa, oportunamente indicado para tal ato, identificando as características, condições e dificuldades que, porventura, possam existir na execução dos trabalhos.

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

4.1.2.2 A vistoria para efeito de cumprimento o subitem acima, deverá ser previamente marcada pela licitante (local da obra), de 2ª a 6ª feira das 08:00h às 18:00h, na Diretoria do Fórum Des. Sarney Costa, pelo telefone (98) 3194-5414/3194-5415.

4.1.2.3 A Visita Técnica poderá ser realizada até o último dia útil anterior a data de abertura da licitação.

4.1.2.4 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 com base no desconto 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 6,16407%, referente ao valor mínimo da taxa de ocupação da Lanchonete Cafeteria e de 4,33356% para o Restaurante.

Taxa mínima de utilização	
a) Lanchonete Cafeteria	R\$ 6.164,07
b) Restaurante	R\$ 4.333,56

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

✓ Percentual de desconto ofertado de 6,16407% (menor desconto aceito):

$$TU = (6,16407/100 \times R\$ 1.000,00) \times 100 \quad TU = R\$ 6.164,07$$

A licitante ofertou o valor de R\$ R\$ 6.164,07 por mês pela utilização da área cedida.

✓ Percentual de desconto ofertado de 25,5000%: TU = (25,5/100 x R\$ 1.000,00) x 100

$$TU = R\$ 25.500,00$$

A licitante ofertou o valor de R\$ 25.500,00 por mês pela utilização da área cedida.

✓ Percentual de desconto ofertado de 32,5250%: TU = (32,525/100 x R\$ 1.000,00) x 100

$$TU = R\$ 32.525,00$$

A licitante ofertou o valor de R\$ 32.525,00 por mês pela utilização da área cedida.

5.5 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, conforme exemplos citados.

6. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

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

SERVIÇO(S)	HORÁRIO	DIA(S) DA SEMANA
------------	---------	------------------



a) Lanchonete e Cafeteria	08:00 às 18:00 horas	Segunda à sexta-feira
b) Serviço de restaurante	11:00 às 15:00 horas	Segunda à sexta-feira

6.1.1 Fica permitido o acesso dos funcionários da CONCESSIONÁRIA a partir das 6h30, prorrogando-se até 19h30, para limpeza e manutenção da área, ressalvados outros horários previamente autorizados pela Coordenadoria Administrativa do Fórum; e, dos fornecedores, nos dias úteis, das 8:00h às 17:00h. Qualquer modificação neste horário dependerá de prévio acordo entre as partes.

O 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.

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

7. DAS PROIBIÇÕES

7.1 É expressamente 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 nº 6.1 e 6.1.1.

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

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 ao cardápio básico do restaurante:

8.2.1.1 Utilizar os componentes do cardápio para os serviços de restaurante, lanchonete e cafeteria.



8.2.1.2 **Afixar, em local visível**, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, a **tabela de preços de todos os produtos comercializados**.

8.2.1.3 Elaborar e atualizar o cardápio através de Nutricionista, regularmente inscrito(a) em conselho de classe, devendo este(a) também se fazer presente, no mínimo, 2 (dois) dias na semana, durante o horário de funcionamento do restaurante.

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

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

8.2.1.6 Modificar em qualquer época mediante acordo prévio com a CONCEDENTE o cardápio da CONCESSIONÁRIA levando em consideração o comportamento dos usuários frente à alimentação servida.

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

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

- a 03 (três) tipos de sucos de frutas naturais e refrigerantes diversos, contemplando os tipos *light*, *diet* e *outros*;
- b 04 (quatro) pratos principais (sendo, no mínimo, um grelhado);
- c 04 (quatro) opções de saladas;
- d 03 (três) opções de arroz (sendo um tipo integral ou da terra);
- e 02 (dois) tipos de feijão (sendo verde *ou* feijoada, no mínimo, uma vez por semana cada e o outro tipo, podendo ser feijão carioca, mulatinho, branco, e "mulata gorda");
- f 02 (dois) tipos de vegetais cozidos ou refogados;
- g 01 (uma) opção de massa, purês;
- h 03 (três) tipos de sobremesas (pudim de leite, tortas, bolos, pavês entre outros a critério da CONCESSIONÁRIA).

8.2.1.8 **Na lanchonete e cafeteria**, os lanches diários, os quais serão comercializados por preços unitários, deverão manter parâmetro de preço com os praticados no comércio local e conter, **no mínimo**:

8.2.1.8.1 Tipos de Salgados e Doces

Enroladinho de queijo; pão de queijo; esfirra (carne ou frango); empadas ou quiches (frango, palmito, carne, camarão); tortas doces e salgadas; bolos; pudins; cremes e



sorvetes.

8.2.1.8.2 Tipos de Sanduíches

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

8.2.1.8.3 Tipos de bebidas

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

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

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

8.2.2 Quanto ao padrão de qualidade dos alimentos

8.2.2.1 No preparo das refeições e lanches, os gêneros, condimentos, verduras ou outros quaisquer componentes deverão ser de boa qualidade e procedência, adquiridos de empresas idôneas e sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação, contendo no mínimo registro de inspeção sanitária federal, dentro das condições de padronização quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

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

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

8.2.2.4 A **CONCEDENTE** poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos.

8.2.2.5 Os tipos de produtos deverão satisfazer às seguintes exigências:

a **Arroz:** Deverá ser do tipo comum ou parboilizado, ambos tipos 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto;



- b **Feijão:** Feijão verde, carioca, mulatinho, preto, branco, mulata gorda, entre outros, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto;
- c **Carne Bovina:** Deverão ser utilizados os seguintes tipos de carnes: *filé, contra-filé, picanha, alcatra, patinho, chã de dentro, carne de sol de primeira, carne moída de primeira, fígado bovino*. Toda espécie de carne a ser servida, sob qualquer forma, deverá ser do tipo extralimpo, ou seja, totalmente isenta de nervuras, gorduras e aparas. Deverá ser de boa qualidade, fresca apresentando, na embalagem, nome do fornecedor, carimbo do SIF e data de validade;
- d **Carne Suína:** Será prevista a utilização de pernil, costeletas, lombinho e linguiça de boa qualidade, contendo, na embalagem, o carimbo do SIF e a data de validade;
- e **Frango:** Deverão ser utilizados os seguintes cortes: filé de frango, peito de frango sem pele, coxa e sobrecoxa. Deverá ser de boa qualidade, tipo granja, fresca apresentando, na embalagem, nome do fornecedor, carimbo do SIF e data de validade;
- f **Peixes:** Deverão ser utilizados os seguintes tipos: Pescada (amarela, vermelha e/ou branca), serra, merluza, bacalhau e salmão. Poderão ser usadas postas ou filés (a depender do prato), em perfeito estado de conservação, deverão apresentar carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade;
- g **Outros mariscos:** Camarão de água salgada, primeira qualidade, com ou sem casaca (a depender do prato a ser servido), carne de caranguejo, sururu sem casca, frescos, todos sem sujidades que lhes tornem impróprios para o consumo;
- h **Frutas, verduras e legumes:** Devem apresentar consistência firme e aparência sadia, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos e maduros, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte;
- i **Óleos:** Deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras de óleos não poderão ser reaproveitadas;
- j **Leite e derivados:** Leite de vaca industrializado, poderá ser integral ou desnatado, líquido ou em pó, todos devem ser de boa qualidade, contendo, na embalagem, carimbo do SIF, nome do fabricante e data de validade;
- k **Açúcar:** Refinado de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto;



TJMA
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO

PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO
FÓRUM DES SARNEY COSTA

l **Azeite:** Azeites de oliva, tipo extravirgem, que deverão ser de boa qualidade e sem qualquer mistura de outros óleos;

m **Pães:** Deverão ser utilizados os tipos: francês, de forma, de hambúrguer (com ou sem gergelim) e de hot-dog, devem ser servidos sempre frescos. Os de forma, de hambúrguer e de hot-dog poderão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade e os prazos prescritos pelo fornecedor para consumo;

n **Presunto:** De carne bovina, suína, ou de peito de peru, pré-cozidos, sem capa de gordura. Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo, com rótulo, com carimbo do órgão de inspeção competente na embalagem e consumido nos prazos indicados pelo fornecedor;

o **Queijos:** Deverão ser utilizados somente queijos do tipo prato, mussarela, minas e parmesão (este último, para massas). Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo, com rótulo, com carimbo do órgão de inspeção competente na embalagem e consumido nos prazos indicados pelo fornecedor;

p **Salsichas e Linguças:** Deverão ser fornecidas as do tipo “pura”, isto é, fabricadas unicamente de carne suína ou de frango, sem misturas, contendo, na embalagem, carimbo do SIF, nome do fabricante e data de validade;

q **Outros Frios e Embutidos:** Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor, deverão conter o carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.

8.2.2.6 Todos demais gêneros e materiais de consumo não relacionados e que podem ser empregados na preparação das refeições e lanches deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos aos aqui estabelecidos.

8.2.2.7 Fornecer todos os utensílios e equipamentos de cozinha que se façam necessários para a prestação dos serviços, tais como: liquidificadores, espremedores de frutas, pratos, travessas, talheres, copos, inclusive descartáveis, xícaras, paliteiros, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, palitos, guardanapos de papel, canudos para refrigerantes, balança para pesar as refeições, freezers, geladeiras, micro-ondas etc., além de balcões para servir os alimentos quentes e as saladas e pratos frios, que deverão ser oferecidos diariamente, substituindo-os sempre que necessário.

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

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

8.2.2.10 Manter balanças eletrônicas digitais suficientes para o atendimento rápido da



pesagem das refeições.

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

8.2.2.12 Providenciar o fornecimento de mesas e cadeiras, na quantidade suficiente para atender a demanda, cuja composição e “design” serão previamente submetidos à Diretoria do fórum.

8.2.2.13 Substituir, obrigatoriamente, sem ônus para a CONCEDENTE, quaisquer utensílios e equipamentos que venham a apresentar defeito.

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

8.2.3 Quanto à manipulação e acondicionamento dos alimentos

8.2.3.1 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 escova deverá ser substituída sempre que necessário.

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

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

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

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

8.2.3.6 Evitar o contato entre os alimentos crus e cozidos.

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

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

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

8.2.3.10 Preparar as carnes, saladas, guarnições, doces e salgados, em ambientes

separados, destinados especificamente a cada um deles.

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

8.2.3.12 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.

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

- a alimentos secos ou não-perecíveis;
- b frutas, verduras e legumes;
- c alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);
- d leites, seus derivados e sobremesas à base de leite;
- e carnes, peixes e aves crus;
- f alimentos cozidos.

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

8.2.3.15 Inutilizar os alimentos que se encontrem fora do prazo de validade, bem como os infestados por insetos e, ainda, não utilizar as latas amassadas, enferrujadas ou com tampas estufadas.

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

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

8.2.3.18 Não utilizar sobras de alimentos.

8.2.3.19 Não utilizar equipamentos ou utensílios de madeira.

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

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

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

8.2.4 Quanto aos seus empregados

8.2.4.1 Disponibilizar a seguinte força de trabalho, no mínimo com os seguintes



profissionais:

- a nutricionista;
- b chefe de cozinha;
- c cozinheira (o);
- d auxiliar de cozinha;
- e balconistas;
- f caixas (restaurante lanchonete e cafeteria);
- g auxiliares de serviços gerais;
- h gerente.

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

8.2.4.2 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.

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

- a salários;
- b seguro de acidentes;
- c taxas, impostos e contribuições;
- d indenizações;
- e vale-transporte;
- f vale-refeição; e
- g outras, que porventura venham a ser criadas ou exigidas por lei.

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

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

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



de contratação e sempre que solicitado, as cópias das carteiras de trabalho de seus empregados, devidamente assinadas, os comprovantes de pagamento de salário e benefícios e do recolhimento dos impostos obrigatórios.

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

8.2.4.8 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.

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

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

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

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

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

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

8.2.5 Quanto às instalações físicas

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

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

8.2.5.3 Manter, nos locais designados pela comissão de fiscalização do contrato,



dispensers com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus empregados e usuários.

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

8.2.5.4.1 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, atendimento e cozinha, bem como limpeza das mesas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;
- b limpeza semanal envolvendo lavagem geral de toda a área, envolvendo todo o piso, limpeza das portas, janelas, persianas, materiais de cozinha, fogões, geladeiras, fornos, freezers etc., com desinfecção.

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

8.2.5.6.1 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.

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

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

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

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

8.2.6 Quanto às despesas operacionais

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

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

8.2.6.2.1 Responsabilizar-se pelo **pagamento do custo mensal referente à energia**



TJMA
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO

PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO
FÓRUM DES SARNEY COSTA

elétrica, conforme ESTIMATIVA da Divisão de Obras e Serviços do TJ/MA.

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

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

8.2.7 Quanto ao Treinamento

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

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

8.2.8 Quanto à garantia contratual

8.2.8.1. 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, Lei nº Lei 8245/91¹.

8.2.9 Quanto à adequação do espaço físico

8.2.9.1 Caberá à CONCESSIONÁRIA arcar com os custos necessários à adaptação das instalações físicas para o funcionamento do restaurante lanchonete e cafeteria, incluindo o fornecimento de mobiliário e demais utensílios.

8.2.10 Quanto ao valor estimado da obra de adequação a ser realizada pela CONCESSIONÁRIA

8.2.10.1 Caberá à CONCESSIONÁRIA a avaliação dos custos para readequação do espaço físico devendo os projetos serem submetidos à diretoria do fórum e aos engenheiros do Tribunal para análise de conformidade.

8.2.10.2 As despesas assumidas pela CONCESSIONÁRIA para a preparação e adaptação dos espaços, bem como na aquisição de equipamentos e bens necessários ao funcionamento do restaurante/cafeteria, serão incorporados ao patrimônio do Tribunal ao término do contrato.

8.2.11 Quanto ao recebimento do Restaurante

8.2.11.1 Quando da conclusão dos serviços e do início da operacionalização do restaurante lanchonete e cafeteria, este será devidamente vistoriado e recebido por servidores, que serão designados exclusivamente para esse fim, que assinarão Termo

1 Art. 37. No contrato de locação, pode o locador exigir do locatário as seguintes modalidades de garantia: (...) II - fiança; (...) Art. 38. A caução poderá ser em bens móveis ou imóveis. (...) § 2º A caução em dinheiro, que não poderá exceder o equivalente a três meses de aluguel, será depositada em caderneta de poupança, autorizada, pelo Poder Público e por ele regulamentada, revertendo em benefício do locatário todas as vantagens dela decorrentes por ocasião do levantamento da soma respectiva.



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, por intermédio dos servidores Carlos Izeni de Carvalho, matrícula 195248, ora exercendo o cargo de Coordenador Administrativo do Fórum Desembargador Sarney Costa e como substituto o servidor Claudionor Lopes de Santana, matrícula 137703, Analista judiciário - Administrador. 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:

- a Observar se os cardápios estão sendo fornecidos conforme proposto;
- b Verificar a qualidade dos produtos e dos serviços fornecidos;
- c Exigir a pontualidade no cumprimento dos horários fixados no subitem 6.1 deste Termo;
- d Exigir a limpeza da área física e equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;
- e Relatar as ocorrências que exijam comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;
- f Anotar todas as queixas para serem examinadas;
- g Determinar a imediata retirada do local bem como a substituição de empregado da CONCESSIONÁRIA que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área julgar inconveniente;
- h Efetuar vistorias periódicas no local de preparo dos alimentos, bem como onde são servidas as refeições e lanches;
- i Verificar os hábitos de higiene dos funcionários da CONCESSIONÁRIA;
- j Propor, quando julgar necessário, vistoria pelo órgão estadual responsável pela fiscalização da saúde pública;
- k Sugerir as penalidades de sua competência, bem como propor a aplicação de penalidades de competência da autoridade superior;
- l Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações físicas, bem como da conservação e do funcionamento dos equipamentos disponibilizados à CONCESSIONÁRIA;



m 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 da refeição por quilo e dos lanches e demais produtos da lanchonete **não poderão ultrapassar o valor** de mercado.

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



TJMA
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO

PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO
FÓRUM DES SARNEY COSTA

	X Tudo- Pão, Hamburguer, Queijo, Presunto, Ovo, Alface, Tomate	und	
PIZZAS			
	Fatia- Portuguesa, Mussarela, Calabresa, napolitana	und	
	Brotinho	und	
DOCES			



TJMA
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO

PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO
FÓRUM DES SARNEY COSTA

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

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

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

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

11. DA TAXA DE UTILIZAÇÃO MENSAL

11.1 A **taxa de utilização** a ser paga pela CONCESSIONÁRIA à CONCEDENTE, a título de remuneração mensal pelo uso das dependências do Fórum Des. Sarney Costa para exploração dos serviços de restaurante lanchonete e cafeteria será de, no mínimo:

Taxa mínima de utilização	
a) Lanchonete Cafeteria	R\$ 6.164,07
b) Restaurante	R\$ 4.333,56

11.2 A estimativa do valor mínimo para cobrança da taxa de utilização do restaurante levou em conta o preço do contrato nº 02/2017 atualizada pelo IPCA dos períodos de 10/2017 a 10/2021 conforme planilha abaixo.

14/12/21, 12:02

BCB - Calculadora do cidadão



Calculadora do cidadão

Acesso público
14/12/2021 - 12:02

Início -> Calculadora do cidadão -> Correção de valores

[CA1FW0302]

Resultado da Correção pelo IPCA (IBGE)

Dados básicos da correção pelo IPCA (IBGE)

Dados informados

Data inicial 10/2017
Data final 10/2021
Valor nominal R\$ 3.500,00 (REAL)

Dados calculados

Índice de correção no período 1,23816000
Valor percentual correspondente 23,816000 %
Valor corrigido na data final R\$ 4.333,56 (REAL)

*O cálculo da correção de valores pelo IGP M foi atualizado e está mais preciso. Saiba mais clicando aqui.

11.3 A estimativa do valor mínimo para cobrança da taxa de utilização da lanchonete cafeteria levou em conta o preço estimado pela Diretoria de Engenharia em precer técnico, conforme informação abaixo.



TJMA
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO

PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO
FÓRUM DES SARNEY COSTA

Valor do m² conforme ato Presidencial R\$ 72,03/m².
Área2 (LANCHONETE.....) : 85,57 m².
Valor Total : R\$ 6.164,07/mês

Palácio da Justiça "Clóvis Beviláqua" – Av. D. Pedro II, s/n – Centro – CEP 65010-45
São Luís – MA

11.4 Não consideramos o preço estimado pela Diretoria de Engenharia para a . A concessão administrativa de uso do espaço destinado ao restaurante tendo em vista que a estimativa por metro quadrado tornaria impossível a locação. O valor de R\$ 55.205,11 (cinquenta e cinco mil duzentos e cinco reais e onze centavos) como taxa de utilização não condiz com a realidade comercial da exploração dos serviços. Tal preço tornaria a licitação menos atrativa.

Valor do m² conforme ato Presidencial R\$ 72,03/m².
Área1 (RESTAURANTE.....) : 766,36 m².
Valor Total : R\$ 55.205,11/mês

11.5 Preferiu-se a cotação pelo valor do último contrato de concessão do restaurante, atualizada pelo IPCA IBGE, conforme item 11.2.

12. DO REAJUSTE

12.1 Do preço das refeições

12.1.1 É admitido o REAJUSTE dos preços previstos na sub condição 12.1.3 deste Termo de Referência, desde que seja observado o interregno mínimo de 01 (um) ano.

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

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

12.2 Da taxa de utilização

12.2.1 O valor da taxa de utilização proposta pela licitante vencedora sofrerá reajustes anuais de acordo com o IPCA.

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

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

13. DAS PENALIDADES

13.1 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;

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

13.2 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;

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;

13.2.1. 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;

13.3 A sanção de advertência de que trata o subitem 13.2, 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.

13.4 O valor das multas referidas na alínea "b", subitem 13.2 e no subitem 13.1 poderá ser cobrada em qualquer fatura ou debitado de crédito existente no TJ/MA;



TJMA
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO

PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO
FÓRUM DES SARNEY COSTA

13.5 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;

13.6 Caberá, ainda, a suspensão quando a licitante, por descumprimento de cláusula editalícia, tenha causado transtornos no fornecimento à CONTRATANTE;

13.7 A penalidade estabelecida na alínea "d", do subitem 13.2, será da competência da Presidência do TJ/MA.

13.8 Todas as penalidades aplicadas serão cadastradas no SICAF;

14. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

15.1 O Termo de concessão administrativa de uso tem caráter oneroso e precário e terá vigência de 60 (cento e vinte) meses.

15.2 O contrato poderá ser rescindido também a qualquer tempo, sem ônus para a Administração, nos termos da cláusula 8.1.7.2. ou nas hipóteses previstas na Lei 8.666/93;

15. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A qualificação técnica dos licitantes deverá ser comprovada por meio de:

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

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

15.5 Prova de registro ou inscrição da licitante no Conselho Regional de Nutricionistas da região a que estiver vinculada.

15.6 Apresentação de um ou mais atestado (ou declaração) de capacidade técnica, em nome da licitante (empresa), expedido(a) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) ter a licitante executado serviços com características semelhantes - serviços de preparo e fornecimento de, no mínimo, 100 refeições/dia.

15.5 Comprovação de que possui, pelo menos, 01 (um) **nutricionista responsável técnico** em seu quadro de funcionários, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição ou Declaração de que terá em seu quadro permanente, na data prevista para a assinatura do Termo de Concessão de Uso, **profissional de nível superior da área de Nutrição, devidamente cadastrado no Conselho Regional de Nutricionistas, que atuará como responsável técnico.**

15.5.1 A comprovação de vínculo da licitante com o profissional poderá ser efetuada com a apresentação de Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou da Ficha de Registro de Empregado **ou do Contrato de Prestação de Serviço**, com ou sem vínculo trabalhista ou pela Certidão de Registro da licitante no Conselho Regional de Nutricionista,



se nela constar o nome do profissional indicado.

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

15.6 **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.

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

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

16.6 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.

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

16.8 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*.

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

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

16.11 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.

16.13 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.

17. DA TAXA DE UTILIZAÇÃO

17.1. A CONCESSIONÁRIA pagará à CONCEDENTE a título de remuneração pela CONCESSÃO DE USO, o valor de R\$ XXX (XXXXXXXXX reais), até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, exclusivamente por meio de boleto bancário que contenha a soma dos dois valores (taxa de ocupação + valor de custo de energia), destinado ao Fundo de Reparcelamento e Modernização do Judiciário (FERJ), podendo o mesmo ser retirado na Contadoria Judicial do Fórum de São Luís.

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

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

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

18. ANEXOS

Cardápio básico;

Modelo de declaração de vistoria;

Modelo de proposta;

São Luís, 12 de janeiro de 2022.



CARLOS IZONI DE CARVALHO

Coordenador Administrativo do Fórum de São Luís

Matrícula 195248



TJMA
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO

PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO
FÓRUM DES SARNEY COSTA

ANEXO I

CARDÁPIO BÁSICO (RESTAURANTE E LANCHONETE)

1 - RESTAURANTE

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



Massas	Arroz de toucinho
	Spaguetti a bolonhesa
	Taiharim a pansense
	Lasanha de carne
	Lasanha de frango
Feijão	Feijoada à brasileira
	Feijão tropeiro
	Feijão verde, carioca, mutafinho, branco, muita gruda etc
Batatas	Purê de batatas
	Batatas fritas
	Batatas gratinadas
	Purê de batatas
Macaxeira	Bolinho de macaxeira
	Macaxeira frita em fatias
	Macaxeira cozida

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

2 - LANCHONETE

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



TJMA
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO

PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO
FÓRUM DES SARNEY COSTA

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

DECLARO para os devidos fins, que
empresa CNPJ N°
..... sediada em
representado pelo(profissão)....., nº da inscrição
no
CREA vistoriou e tomou conhecimento nos locais da
realização dos serviços, objeto do Pregão
O presente instrumento impossibilita a admissão de declarações posteriores de
desconhecimento de fatos, sejam estes, no todo ou em parte, que venham a dificultar
ou a impedir a execução dos serviços

(Local/data)

Visto da área requisitante: Em, / /2022.

Diretora do Fórum Des. Sarney Costa