

O Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão torna público aos interessados que realizará licitação para contratar o objeto abaixo descrito:

<b>OBJETO</b>	<b>CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE 1 (UM) ESPAÇO, A TÍTULO ONEROSO, PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHONETE, NAS DEPENDÊNCIAS DO NOVO FÓRUM DA COMARCA DE IMPERATRIZ/MA</b>
<b>MODALIDADE</b>	<b>PREGÃO ELETRÔNICO</b>
<b>CRITÉRIO DE JULGAMENTO</b>	<b>MENOR PREÇO</b>
<b>REGIME DE EXECUÇÃO</b>	<b>EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL</b>
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO</b>	R\$ 2.000,00 (Dois Mil Reais) observar critério de formulação de lance no item 6
<b>EXCLUSIVO ME/EPP</b>	<b>NÃO</b>
<b>REGISTRO DE PREÇO</b>	<b>NÃO</b>
<b>LOCAL DA SESSÃO</b>	<a href="https://www.gov.br/compras/">https://www.gov.br/compras/</a>  UASG: 925125
<b>ACOLHIMENTO DE PROPOSTAS</b>	INÍCIO: 27/04/2026 FIM: MOMENTO DE ABERTURA DA SESSÃO
<b>ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA</b>	13/05/2026 ÀS 14:00 HORAS (HORÁRIO DE BRASÍLIA)



- É indispensável que, previamente ao envio de eventuais questionamentos, o interessado consolide a leitura plena do edital e seus anexos.
- A cópia do edital e seus anexos poderão ser obtidos pelos interessados nos endereços <https://www.gov.br/compras/> e [http://www.tjma.jus.br/financas/index.php?acao\\_portal=licitacoes](http://www.tjma.jus.br/financas/index.php?acao_portal=licitacoes)
- Toda comunicação deverá ser realizada exclusivamente por meio eletrônico.

**MINUTA DE EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90.010/2026**

O Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão – TJMA torna público, para ciência dos interessados que, às **14:00 Horas (Horário de Brasília), do dia 13 de maio de 2026**, na Sala da Coordenadoria de Licitação, localizada na Rua do Egito, 144, Centro, São Luís, CEP nº 65.010-190, por meio do sítio [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras) será realizada licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO**, por **ITEM**, regida pelas disposições contidas na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e alterações e demais legislações aplicadas à matéria, naquilo que não contrarie este edital.

**1. DO OBJETO**

**1.1.** A presente licitação tem por objeto a **concessão administrativa de uso de 1 (um) espaço, a título oneroso, para exploração de serviços de lanchonete, nas dependências do novo FÓRUM DA COMARCA DE IMPERATRIZ/MA (Fórum Desembargador Raimundo Freire Cutrim)**, observadas as condições estabelecidas nos Anexos I (Estudo Técnico Preliminar - ETP) e II (Termo de Referência - TR), partes integrantes deste edital convocatório.

**1.2.** Localização e dimensões da área concedida:

Item	Localização	Descrição	Área (m²)
1	1º andar	Lanchonete	78,67

**1.3.** Plantas de localização com disposição do espaço físico estão demonstradas no Laudo de Avaliação – Anexo V deste edital.

**1.4.** Vistoria técnica:

**1.4.1.** Os licitantes poderão, se assim o desejarem, vistoriar o local objeto da concessão, sendo acompanhados por servidor da Coordenadoria Administrativa do Fórum.

**1.4.2.** Todos os custos das visitas são de responsabilidade do licitante.

**1.4.3.** Visita técnica poderá ser feita até o último dia útil antes da abertura da licitação, com agendamento prévio (segunda a sexta, das 08h às 18h), pelos telefones (99) 2055-1232.

**1.4.4.** Os licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições do local objeto da concessão 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.

**1.5.** Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descrito no Portal de Compras do Governo Federal e as especificações técnicas constantes deste edital, prevalecerão as últimas.

## **2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**2.1.** Poderão participar deste **Pregão** as interessadas que estiverem previamente credenciadas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – Sicaf e no sítio [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras).

**2.1.1.** Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste **Pregão** deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, informando-se a respeito do funcionamento e regulamento do sistema.

**2.1.2.** O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao TJMA responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**2.2.** Não poderão disputar esta licitação:


**2.2.1.** pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

**2.2.1.1.** o impedimento de que trata esta subcondição será também aplicado ao proponente que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do proponente;

**2.2.2.** aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade **CONTRATANTE** ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

**2.2.3.** servidor, empregado ou ocupante de cargo em comissão do órgão ou entidade contratante responsável pelo presente processo licitatório;

**2.2.3.1.** a vedação de que trata o item 2.2.3 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica;

	<p style="text-align: center;"><b>PODER JUDICIÁRIO</b>  <b>TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO MARANHÃO</b>  Coordenadoria de Licitação</p>	<p style="text-align: center;"><b>Processo nº</b>  <b>53.289/2025</b></p>
---	--	---

**2.2.4.** empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

**2.2.5.** pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

**2.2.6.** empresas que tenham em seus quadros funcionais pessoas que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento, de membros ou juízes vinculados ao TJMA, conforme Artigos 1º e 2º, inciso VI e Artigo 3º, da Resolução nº 07, do Conselho Nacional de Justiça, de 18 de outubro de 2005.

**2.3.** Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma pessoa física ou jurídica.

**2.4.** Empresa cuja atividade(s) econômica principal(is) ou secundária(s) constante no contrato social vigente não seja pertinente e/ou compatível com o objeto deste PREGÃO.

**2.5.** É vedada a participação de empresas sob a forma de consórcio nesta licitação. A restrição justifica-se em razão da natureza do objeto, que consiste em serviços comuns e padronizados, de baixa complexidade operacional, plenamente executáveis por uma única empresa, sendo desnecessária a reunião de capacidades técnicas ou financeiras de mais de um ente.

**2.6.** Para participação no certame, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

**2.7.** Ao participar de processo licitatório, o representante legal da licitante, titular de dados pessoais, está ciente de que, para a execução do objeto desta licitação, o **CONTRATANTE** terá acesso aos seus dados, tais como: número de documentos, endereço eletrônico, cópias de documentos de identificação, bem como, que os referidos dados serão tratados pela Administração, conforme autorização legal prevista na Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) – Lei nº 13.709/2018 – Art. 7º, inciso II.

### **3. DO CREDENCIAMENTO**

**3.1.** O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no Sicafe, 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](http://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 CADASTRAMENTO DA PROPOSTA**

**4.1.** a licitante cadastrará sua proposta exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura da sessão pública, momento em que o prazo para recebimento de novas propostas será automaticamente encerrado.

**4.2.** a licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

- a) valor unitário e total dos itens.

**4.3.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a licitante.

**4.4.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, mão de obra, materiais, ferramentas necessárias, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, custos com deslocamento de pessoal, instalação, transporte, lucro e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na contratação, bem como todas as demais obrigações previstas no termo de referência (Anexo II do edital);

**4.5.** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

**4.6.** No cadastramento da proposta inicial, a licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

**4.6.1.** está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigente na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

**4.6.2.** não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

**4.6.3.** não possui 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;

**4.6.4.** cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

**4.7.** a licitante organizada em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

**4.8.** O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

**4.8.1.** No caso de item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item.

**4.8.2.** Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de a licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

**4.9.** A falsidade da declaração de que trata o item 4.6 e 4.7 sujeitará a licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

**4.10.** As licitantes poderão retirar ou substituir a proposta até a abertura da sessão pública.

**4.11.** Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital.

**4.12.** O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

**4.12.1** Não será admitida a modificação da proposta pela licitante que aceitar prorrogar a sua validade.

## **5. DA ABERTURA DA SESSÃO**

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

**5.2.** Durante a sessão pública, a comunicação entre o **Pregoeiro** e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

**5.3.** Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão, bem como pela comunicação imediata ao provedor do sistema acerca de qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança.

## **6. DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

**6.1.** Aberta a etapa competitiva, as licitantes poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.

**6.2. Para fins de cadastramento da proposta no Sistema Compras.gov, para fins exclusivamente operacionais, será adotada a seguinte sistemática:**

**a) Base fictícia operacional: R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais)**

**b) Fórmula de conversão:**

**{Valor real ofertado = R\$ 1.000.000,00 – valor lançado no sistema}**



**c)** A classificação final será realizada com base no valor real ofertado, sendo considerado vencedor o licitante que apresentar o maior valor real, correspondente ao menor valor registrado no sistema.

**d) Valor Mínimo da Concessão:** o valor real ofertado não poderá ser inferior a R\$ 2.000,00 (dois mil reais), sob pena de desclassificação da proposta.

**e) Diferença Mínima entre Lances:** a diferença mínima entre os lances será de R\$ 50,00 (cinquenta reais). Considerando a modelagem inversa adotada, cada redução de R\$ 50,00 no sistema corresponderá a acréscimo de R\$ 50,00 no valor real ofertado.

#### **6.2.1. Tabela Explicativa de Conversão:**

Valor lançado no sistema (R\$)	Cálculo (1.000.000 – sistema)	Valor real ofertado (R\$)
998.000,00	1.000.000 – 998.000	2.000,00
997.950,00	1.000.000 – 997.950	2.050,00
997.900,00	1.000.000 – 997.900	2.100,00
997.850,00	1.000.000 – 997.850	2.150,00
997.800,00	1.000.000 – 997.800	2.200,00

**6.3. a licitante** poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

**6.4.** Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

**6.5.** Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

**6.6.** Durante a fase de lances, o **Pregoeiro** poderá excluir, justificadamente, proposta ou lance cujo valor seja manifestamente inexecutável.

**6.7.** Se ocorrer a desconexão do **Pregoeiro** no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

**6.8.** No caso de a desconexão do **Pregoeiro** persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública do **Pregão** será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação expressa do fato aos participantes no sítio [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras).



**6.9.** Será adotado para o envio de lances neste Pregão Eletrônico o modo de disputa **“aberto e fechado”**, conforme disposto no art. 24 da IN SEGES-ME n. 73/2022.

**6.9.1.** A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

**6.10.** O intervalo mínimo de diferença entre lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 50,00**.

**6.10.1.** Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

**6.10.2.** No procedimento de que trata o subitem supra, a licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

**6.10.3.** Na ausência de no mínimo, 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.

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

**6.12.** Caso a licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

**6.13.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

**6.13.1.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

**6.13.2.** A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

**6.13.3.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

**6.14.** Havendo empate entre duas ou mais propostas, o critério de desempate obedecerá a ordem prevista no art. 60 da Lei nº 14.133/2021.

**6.14.1.** Permanecendo empate após aplicação de todos os critérios de desempate de que trata o Art. 60, proceder-se-á a sorteio das propostas empatadas a ser realizado em ato público, para o qual todos as licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo, conforme § 2º, do art. 28 da IN SEGES n.º 73/2022.

## **7. DA NEGOCIAÇÃO**

**7.1.** Na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

**7.2.** Quando a primeira colocada, mesmo após a negociação, for desclassificada em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo para a contratação, a negociação poderá ser feita com as demais **licitantes**, respeitada a ordem de classificação estabelecida.

**7.3.** A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelas demais **licitantes**.

**7.4.** Depois de concluída, a negociação terá seu resultado divulgado a todas as licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

**7.5. Encerrada a etapa de negociação**, o Pregoeiro verificará se a licitante preenche os requisitos de participação, mediante consulta cadastral da empresa no SICAF, CEIS, CNEP, TCU, CNJ e SIMPLES NACIONAL.

**7.5.1.** As consultas 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.

## **8. DO ENVIO DA PROPOSTA RECOMPOSTA E DOCUMENTOS COMPLEMENTARES**

**8.1.** O pregoeiro solicitará à licitante mais bem classificado que, **no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada**, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares previstos no edital.

**8.1.1.** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pela licitante, antes de findo o prazo.

**8.1.2.** Na recomposição final, os valores que compõem a proposta não poderão ultrapassar os valores máximos que estão fixados neste edital, bem como não poderão ser majorados os valores consignados na proposta inicial.

**8.2.** No mesmo prazo previsto acima, a licitante deverá apresentar os seguintes documentos complementares:

**a)** proposta assinada, contendo obrigatoriamente todas as informações constantes do **modelo do Anexo I do termo de referência**. É condição indispensável e obrigatória a apresentação, pela licitante, das especificações e características detalhadas dos serviços ofertados.

**a.1)** na hipótese da proposta ser apresentada por procurador, deverá ser anexado o respectivo instrumento que demonstre os poderes para executar o ato;

**b)** **declaração de cumprimento aos critérios de sustentabilidade, conforme cláusula 17 deste edital.**

**c)** Informe na proposta o regime de tributação da empresa

**8.3.** A simples repetição das especificações do termo de referência sem a devida comprovação poderá acarretar a desclassificação da proposta.

**8.4** É condição indispensável e obrigatória a apresentação, pela licitante, das especificações e características detalhadas dos serviços ofertados, conforme previsto no Termo de Referência.

## **9. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA**

**9.1.** O critério de julgamento da presente licitação é o **MENOR PREÇO**.

**9.1.1.** Na hipótese de discrepância entre os montantes unitários e totais, para efeito de cotejo, prevalecerão os de menor valor.

**9.2.** No julgamento o Pregoeiro poderá, de forma fundamentada, sanar erros ou falhas que não alterem a substância da proposta, dos documentos e sua validade jurídica, para fins de classificação.

**9.3.** O Pregoeiro poderá solicitar manifestação escrita do setor requisitante, da área especializada no objeto a ser contratado, de servidores pertencentes ao quadro de pessoal deste Tribunal de Justiça ou de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para subsidiar suas decisões, indicando o dispositivo do edital de licitação objeto do questionamento e os documentos ou elementos sobre os quais recai a dúvida.

**9.4. Será desclassificada a proposta:**

- a) formulada por quem esteja impedida de participar do certame;
- b) que contenha qualquer oferta de vantagem não prevista neste edital, preços ou vantagens baseadas nas ofertas das demais licitantes;
- c) que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração;
- d) o valor real ofertado não poderá ser inferior a R\$ 2.000,00 (dois mil reais), sob pena de desclassificação da proposta, conforme disposto no item 6.2 d) deste edital;
- e) em desacordo com as especificações, prazos e condições fixadas neste edital;
- f) que após diligências não forem corrigidas ou justificadas;
- g) que contiver vício insanável.

**9.5.** O Pregoeiro poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade da proposta ou exigir da licitante que ela seja demonstrada.

**9.5.1.** Em quaisquer dos casos, para fins da demonstração comprobatória da exequibilidade, a licitante deverá comprovar ter prestado os serviços conforme disposto no objeto do Termo de Referência, atendendo, ainda, aos seguintes requisitos:

- a) questionamentos junto à proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexecutabilidade;
- b) pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;
- c) verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada;
- d) pesquisa de preço com fornecedores dos insumos utilizados, tais como: atacadistas, lojas de suprimentos e fabricantes;
- e) verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos pelo proponente;
- f) demais verificações que porventura se fizerem necessárias.

**9.6.** No caso de desclassificação será examinada a proposta subsequente e assim sucessivamente até a apuração de uma que atenda a este edital, podendo o Pregoeiro negociar com a licitante para que sejam obtidas melhores condições.

## **10. DA HABILITAÇÃO**

**10.1.** Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas da licitante cuja proposta tenha sido aceita na fase de julgamento.

**10.2.** Os documentos necessários para comprovar a habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, previstos nos incisos I a VI do *caput* e nos §§ 1º e 2º do artigo 68 da Lei nº 14.133/2021, caso não estejam contemplados no Sicaf, e a documentação comprobatória das exigências de qualificação econômico-financeira e técnica da licitante, além de condições adicionais, eventualmente detalhadas nos itens a seguir, deverão ser enviados por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras), quando solicitados pelo **Pregoeiro**.

**10.3.** Os documentos deverão ser apresentados em formato digital, no prazo de até **02 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da convocação efetuada pelo **Pregoeiro**.

**10.3.1.** A prorrogação de prazo de envio da documentação somente poderá ocorrer por solicitação da licitante, antes de findo o prazo, mediante justificativa aceita pelo **Pregoeiro**; ou de ofício, a critério do **Pregoeiro**, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no Edital para a verificação de conformidade.

**10.4.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelas licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame ou para atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

**10.5.** 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.

**10.6.** Na hipótese de a licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

**10.7.** Será exigida das licitantes a documentação descrita a seguir para fins de habilitação:

**10.7.1. Quanto à HABILITAÇÃO JURÍDICA, conforme o caso:**

**10.7.1.1.** Registro comercial, no caso de empresa individual; ou

**10.7.1.2.** 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

**10.7.1.3.** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício; ou ainda

**10.7.1.4.** 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.

**10.7.2. Quanto à HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:**

**10.7.2.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Economia (CNPJ), relativo ao domicílio ou sede da licitante;

**10.7.2.2.** Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do interessado;

**10.7.2.3.** Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede do interessado;

**10.7.2.4.** 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;

**10.7.2.5.** Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal – CEF;

**10.7.2.6.** 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 no art. 642-A da CLT;

**10.7.2.7.** Caso a empresa licitante seja considerada isenta dos tributos referidos nos itens 10.7.2.2 e 10.7.2.3 relacionados ao objeto licitatório deverá comprovar tal condição mediante declaração da fazenda estadual e/ou municipal do domicílio ou sede da licitante ou outra equivalente, na forma da lei.

**10.7.2.8.** Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pela licitante, mediante apresentação de justificativa.

**10.7.2.8.1.** A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação da licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação das licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

**10.7.3. Quanto à HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA, conforme PORTARIA-TJ – 34442024:**

**10.7.3.1.** Certidão negativa de falência ou recuperação judicial ou extrajudicial, ou liquidação judicial, ou de execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede da licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida há no máximo 90 (noventa) dias anteriores à solicitação dos documentos de habilitação pelo Pregoeiro;

**10.7.3.1.1.** Caso a licitante esteja em **recuperação judicial ou extrajudicial**, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso; e

**10.7.3.2.** Balanço patrimonial e demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis **dos dois últimos exercícios sociais**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa,



vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta;

**10.7.3.2.1.** O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

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

I - Publicados em Diário Oficial ou;

II - Publicados em jornal de grande circulação ou;

III - Registrados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou;

IV - Por cópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, na forma da IN n.º 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.

**10.7.3.3.** Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), dos 2 últimos exercícios sociais, superior a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pela licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) =  $(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})$ ;

II - Solvência Geral (SG) =  $(\text{Ativo Total}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante})$ ; e

III - Liquidez Corrente (LC) =  $(\text{Ativo Circulante}) / (\text{Passivo Circulante})$ .

**10.7.3.3.1.** Os indicadores previstos serão calculados por exercício, de forma que serão verificados 2 (dois) conjuntos de indicadores, 1 (um) para cada exercício social a que se referirem as demonstrações contábeis.

**10.7.3.3.2.** Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10.% (dez por cento) do valor total estimado da contratação (assim considerado, para esta finalidade, aquele resultante da taxa de ocupação proposta, multiplicado por 12 meses).

**10.7.4.** O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pela empresa.

#### **10.7.5. Quanto à HABILITAÇÃO TÉCNICA:**

**10.7.5.1.** A qualificação técnica do licitante deverá ser comprovada por meio de:

**10.7.5.1.1.** Atestado Sanitário, emitido pela Superintendência de Vigilância Epidemiológica e Sanitária ou pela Secretaria Municipal de Saúde.

**10.7.5.1.2.** Alvará de Funcionamento da licitante, expedido pela Prefeitura Municipal.

**10.7.5.1.3.** 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.

**a)** O mencionado documento deverá ser apresentado em papel timbrado pelo órgão ou empresa emissora, contendo as informações técnicas do objeto contratual executado, descrição dos materiais e assinatura do representante legal pelo órgão ou empresa emissora, entre outros.

**b)** Caso o atestado ou declaração apresentado seja expedido por pessoa jurídica de direito privado, este deverá conter o nome, o endereço e telefone da entidade atestadora, bem como a assinatura do responsável legal (empresário, sócio, dirigente ou procurador), comprovadamente habilitado.

**c)** Se a Administração entender necessário poderá requerer à Empresa que disponibilize todas as informações no que concorre à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, tais como, contratos, notas fiscais emitidas, entre outros.

**d)** O atestado ou declaração deverá possuir identificação do responsável pela sua emissão, do órgão ou empresa responsável, com dados mínimos que permitam o contato através de telefone ou e-mail.

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

**10.8. O Pregoeiro** poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação das licitantes.

**10.9.** Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras) poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo **Pregoeiro**.

**10.9.1.** Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados à Coordenadoria de Licitação, endereço: Rua do Egito, nº 144, Centro, São Luís – MA, CEP: 65.010-190.

**10.10.** Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome da licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ.

**10.10.1.** Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

**10.11.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

**10.11.1.** complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelas licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

**10.11.2.** atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

**10.12.** Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

## **11. DOS RECURSOS**

**11.1.** Qualquer licitante poderá, no prazo de 10 (dez) minutos, registrar sua intenção de recorrer em campo próprio do sistema, ao final da fase de julgamento e do ato de habilitação ou inabilitação.

**11.2.** As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de três dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da Ata / Termo de Julgamento.

**11.3.** As demais licitantes ficarão intimadas para, caso desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias úteis, contado da data de divulgação da interposição do recurso.

**11.4.** Será assegurado à licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

**11.5.** O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.

## **12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**12.1.** A adjudicação e homologação deste **Pregão** competem ao Presidente do Tribunal de Justiça do Estado Maranhão.

## **13. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**13.1** Comete infração administrativa, nos termos da lei, a licitante que, com dolo ou culpa:

**13.1.1** deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

**13.1.2** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

**13.1.2.1** não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

**13.1.2.2** recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

**13.1.2.3** pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

**13.1.2.4** deixar de apresentar amostra;

**13.1.2.5** apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

**13.1.3.** não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

**13.1.3.1.** recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

**13.1.4.** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

**13.1.5.** fraudar a licitação;

**13.1.6.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

**13.1.6.1.** agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

**13.1.6.2.** induzir deliberadamente a erro no julgamento;

**13.1.6.3.** apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

**13.1.7.** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

**13.1.8.** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

**13.2.** Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar às licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

**13.2.1.** advertência;

**13.2.2.** multa;

**13.2.3.** impedimento de licitar e contratar e

**13.2.4.** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

**13.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:

**13.3.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida.

**13.3.2.** as peculiaridades do caso concreto.

**13.3.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes.

**13.3.4.** os danos que dela provierem para a Administração Pública.

**13.3.5.** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**13.4.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado.

**13.4.1.** Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

**13.4.2.** Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

**13.5.** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

**13.6.** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

**13.7.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

**13.8.** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

**13.9.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

**13.10.** A apuração de responsabilidades relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará a licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

**13.11.** Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação

à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

**13.12.** Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

**13.13.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

**13.14.** A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

#### **14. DO TRATAMENTO E DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

14.1. Conforme disposto no Anexo I da Portaria GP 224/2024 – TJMA

#### **15. DO INSTRUMENTO DE CONTRATO**

**15.1.** Após a adjudicação e homologação, caso se conclua pela contratação, a Administração tomará todas as providências para a assinatura do Termo de Contrato, salvo se entender ser viável a sua substituição pela Nota de Empenho, observando as hipóteses elencadas no Art. 95, II da Lei nº 14.133/2021;

**15.2.** O adjudicatário terá o prazo de 03 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;

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

**15.4. A CONTRATADA** se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital de Licitação, no Termo de Referência e seus anexos;

**15.5.** O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência;

**15.6. A CONTRATADA** reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei;

**15.7.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o Termo de Contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão, se houver (Art. 90, §5º da Lei nº 14.133/2021);



**15.8.** É de inteira responsabilidade da **CONTRATADA** a manutenção e verificação diária de seu endereço eletrônico, para acompanhamento das notificações do TJMA 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 02 (dois) dias após o envio, iniciando-se no primeiro dia útil subsequente a contagem do prazo para a entrega dos objetos.

## **16. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

**16.1.** Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico [colicitacao@tjma.jus.br](mailto:colicitacao@tjma.jus.br), até as 18 horas, no horário oficial de Brasília-DF.

**16.2.** Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

**16.3.** Os pedidos de esclarecimentos devem ser enviados ao Pregoeiro até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico [colicitacao@tjma.jus.br](mailto:colicitacao@tjma.jus.br).

**16.4.** As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico para os interessados, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último **dia útil anterior à data da abertura do certame**.

## **17. DA SUSTENTABILIDADE**

**17.1.** A Concessionária deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com o art. 225 da Constituição Federal de 1988, e em conformidade com o art. 5º da Lei nº 14.133/21.

**17.2.** Adicionalmente, a Concessionária deverá, sempre que viável, observar as normas vigentes relacionadas à sustentabilidade ambiental e aderir às melhores práticas delineadas no Guia Prático de Critérios de Sustentabilidade para Compras no TJMA e Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, durante a execução dos serviços.

## **18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**18.1.** 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.

**18.2.** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e 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](http://www.tjma.jus.br/financas/index.php?acao_portal=licitacoes)), podendo também ser fotocopiado na Coordenadoria de Licitação e Contratos no endereço supra, assim como copiado mediante a apresentação de *pen-drive*, para sua gravação.

**18.3.** 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).

**18.4.** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências (com vistas ao saneamento na proposta de preços ou nos documentos de habilitação da licitante convocada) ou suspensão para análise de proposta ou documentação de habilitação, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em Ata.

**18.4.1.** A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“*chat*”) de acordo com a fase do procedimento licitatório.

**18.5.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

**18.6.** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília-DF.

**18.7.** As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

**18.8.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

**18.9.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento da licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

**18.10.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

**18.11.** 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.

**18.12.** O presente certame não estabelecerá nenhum vínculo de natureza empregatícia ou de responsabilidade entre o PJMA e os agentes, prepostos, empregados ou demais pessoas designadas pela empresa a ser contratada, sendo a empresa vencedora a única responsável por todas as obrigações ou encargos decorrentes das relações de trabalho entre ela e seus profissionais ou contratados, previstos na legislação pátria vigente, seja trabalhista, previdenciária, social, de caráter securitário ou qualquer outra.

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

**18.14. Anexos:**

**18.14.1. Do edital:**

18.14.1.1. Anexo I – Estudo Técnico Preliminar (ETP),

18.14.1.2. Anexo II – Termo de Referência (TR),

18.14.1.3. Anexo III – Minuta de Contrato,

18.14.1.4. Anexo IV – Declaração de Inexistência de Nepotismo,

18.14.1.5. Anexo V – Laudo de Avaliação – Diretoria de Engenharia.

São Luís, 23 de abril de 2026.

Sanae Souza Yamada  
**Pregoeira TJMA**

---

**ANEXO – I**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

(Em anexo Estudo Técnico Preliminar contendo 08 fls)

ETP-DFRCI - 12026

Código de validação: 95BB19E4DA

## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

### **INTRODUÇÃO**

Este documento apresenta o estudo técnico preliminar, que constitui primeira etapa do planejamento, serve essencialmente para assegurar a viabilidade técnica e identificar no mercado a melhor solução, além de embasar o termo de referência que visa a contratação de empresa para **CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA FÍSICA**, para exploração de serviços de lanchonete, nas instalações físicas do Fórum Desembargador Raimundo Freire Cutrim, situado à rua Tapajós, S/Nº, Parque Santa Lucia, CEP: 65.900-001, Imperatriz/MA.

### **1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

1.1 A concessão administrativa de utilização da área justifica-se pela necessidade de proporcionar aos magistrados, funcionários e público em geral um local adequado para refeições e lanches.

1.2 A comarca de Imperatriz é composta por 19 varas, três juízos e um centro judiciário de solução de conflitos. A distância existente entre a sede do Fórum e os restaurantes e mercados torna praticamente impossível que os funcionários e os magistrados consigam fazer as refeições no curto intervalo de tempo disponibilizado para o almoço.

1.3. Tendo em conta que o objetivo do Poder Judiciário é dispor de um serviço de qualidade que atenda às necessidades dos seus servidores e jurisdicionados, e não obter uma vantagem financeira com a concessão, optou-se pelo ressarcimento integral, por meio de abatimento no aluguer, das despesas de instalação da(s) **CONCESSIONÁRIA(S)**, que tenham sido autorizadas pela Administração, após consulta da Direção de Engenharia. A incorporação destas despesas no patrimônio do Tribunal será mantida, ficando de fora desta incorporação apenas o mobiliário e os demais utensílios das áreas de uso exclusivo da(s) **CONCESSIONÁRIA(S)**, que, por conseguinte, não poderão ser ressarcidos.

1.4. A contratação é ainda necessária e será benéfica e vantajosa pelas seguintes



**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

razões:

1.4.1. Será exercida por uma empresa especializada, devidamente habilitada e com experiência na manipulação e preparação de alimentos;

1.4.2. Não implicará custos de contratação, formação e gestão de pessoal por parte do Tribunal de Justiça;

3. Os magistrados, servidores e usuários em geral poderão fazer as suas refeições e terão acesso a refeições ligeiras nas próprias instalações do Fórum, o que poderá otimizar o intervalo entre as audiências;
4. O acesso a uma alimentação equilibrada, servida num ambiente apropriado, está em conformidade com o Planejamento Estratégico do Tribunal de Justiça do Maranhão, mais especificamente com as ações destinadas a promover o bem-estar e a qualidade de vida.

## **2. ALINHAMENTO ESTRATÉGICO E PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

A concessão em questão está em conformidade com o Plano Estratégico do Poder Judiciário do Estado do Maranhão para o período de 2021/2026, uma vez que se trata de uma concessão pública que está diretamente relacionada com os projetos de gestão estratégica, governança, gestão participativa e gestão de recursos.

IV Pilar Aprendizado e Crescimento.	Gestão de Pessoas e Qualidade de Vida + Promover a saúde e a qualidade de vida no trabalho	i. (A.5) Promover a saúde e a qualidade de vida no trabalho: estruturar e implantar novas iniciativas e medidas voltadas para promoção, prevenção e vigilância em saúde, vinculado ao Macrodesafio: Aperfeiçoamento da Gestão de Pessoas.
--	---	---

Devido a atrasos nas obras do novo Fórum da Comarca, a contratação não foi incluída no Plano Anual de Contratação do Poder Judiciário do Estado do Maranhão.



## **2.1 PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

A aquisição desta contratação não está prevista no PCA/2025, dado tratar-se de uma necessidade excepcional da Administração Superior deste Tribunal de Justiça. As obras do Novo Fórum da Comarca de Imperatriz sofreram vários atrasos e paragens ao longo dos últimos anos, o que dificultou o planejamento da contratação.

## **3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

### **3.1 Requisitos Legais e Normativos**

Para a execução da solução, é necessário cumprir as normas relativas à contratação de serviços na Administração Pública Federal, nomeadamente a Lei n.º 14.133/2021 e a Instrução Normativa n.º 81/2022.

O objeto do contrato enquadra-se como serviço comum, para efeitos do disposto no artigo 6.º, alínea XLI, da Lei n.º 14.133/21.

### **3.2 Requisitos de qualificação**

Tendo em conta a procura, a especialidade da atividade comercial em questão e, sobretudo, a necessidade de contratação de mão de obra, em que a concessionária deverá assegurar o cumprimento dos encargos de natureza trabalhista, previdenciária e tributária, os interessados deverão apresentar atestados de capacidade técnica que comprovem uma especialização mínima no ramo. O termo de referência deverá prever o seguinte:

**3.2.1 A qualificação técnica do licitante deverá ser comprovada por meio de:**

**3.2.1.1. Alvará de funcionamento da empresa, expedido pela Câmara Municipal do estabelecimento atual.**

**3.2.1.2. Declaração de que, na execução do objeto do contrato, serão fornecidos todos os materiais, equipamentos e mão de obra necessários.**

**3.2.2.4. Declaração de que dispõe de uma estrutura administrativa e operacional**





**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

compatível com a execução dos serviços, devendo constar a indicação das instalações, dos equipamentos e do endereço, tudo sujeito a confirmação por vistoria de uma comissão formada por funcionários do Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão.

3.2.2.5. Declaração de que, na execução do objeto da concessão, serão fornecidos todos os materiais, equipamentos e mão de obra necessários.

### 3.3 Requisito temporal

O prazo de vigência da Concessão de Uso será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por mútuo acordo até um limite máximo de cinco anos, nos termos do artigo 106.º da Lei n.º 14.133, de 2021.

## 4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

4.1. A CONCESSIONÁRIA prestará os serviços de preparação e distribuição de alimentos na lanchonete, num espaço no primeiro piso, de segunda a sexta-feira, das 8h às 18h, exceto nos dias em que não houver expediente na CONCEDENTE..

4.1.1. A título de informação, o Fórum Desembargador Raimundo Freire Cutrim tem cerca de 400 funcionários, entre os quais se incluem servidores, militares, terceirizados, estagiários e voluntários. Com a inclusão dos utilizadores/juridicionados, o público esperado será de cerca de 1500 pessoas por dia.

4.1.2. A estimativa é que a cantina tenha 150 utilizadores por dia.

4.1.3. A indicação deste número não constitui qualquer compromisso, presente ou futuro, por parte da CONCEDENTE, que não poderá ser responsabilizada por quaisquer variações que possam ocorrer durante a execução do contrato, nomeadamente no que se refere à quantidade de refeições ou lanches a servir.

4.2. As áreas de circulação e as mesas de refeição não serão alvo de concessão e serão equipadas e administradas pela Coordenadoria Administrativa do Fórum, sendo facultado à concessionária requerer a gestão não onerosa da(s) área(s), caso entenda ser mais conveniente para a qualidade do serviço.

4.3. A área de circulação e as mesas de refeição serão de livre acesso e uso para qualquer funcionário ou terceirizado que trabalhe no Fórum Desembargador Raimundo



**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

Freire Cutrim para as suas refeições, mesmo que estas tenham sido trazidas de casa ou adquiridas a terceiros.

## **5. LEVANTAMENTO DE MERCADO**

### **5.1 Alternativa para a solução da demanda**

#### **Solução 1: Prorrogação da permissão de uso em vigor**

A possibilidade de prorrogação da autorização para um particular vender lanches e outros gêneros alimentícios nas instalações do tribunal apresenta-se como alternativa para a rápida resolução da questão. Tal poderia resultar numa maior celeridade do processo e na satisfação dos funcionários e magistrados, uma vez que estes já conhecem os serviços prestados pelo autorizatário. No entanto, esta solução não cumpre os requisitos da Lei n.º 14.133/2021, nomeadamente no que se refere ao prazo máximo de prorrogação.

#### **Solução 2: Concessão Administrativa**

A concessão administrativa parece apresentar vantagens significativas. Aumenta a competitividade e a concorrência entre os possíveis interessados, bem como a segurança jurídica, tanto para o tribunal como para o concessionário. Além disso, permite que os utilizadores avaliem os serviços prestados.

#### **Solução Escolhida:**

Diante destas premissas e para evitar problemas na execução dos serviços solicitados pela comarca, entendemos que a melhor solução para a realidade atual do TJMA, em conformidade com a Lei n.º 14.133/2021, é a Solução 2: Concessão Administrativa. Consideramos que esta abordagem oferece a resposta mais adequada às necessidades do tribunal. Ao optar por esta solução, o TJMA garantirá um serviço de qualidade e eficiente. Caso a licitação seja deserta ou não se concretize por motivo de força maior, ainda será possível proceder a uma contratação direta nos termos da atual lei de contratação pública.

#### **Para o modelo de execução do Objeto:**

Sugerimos que a concessão administrativa seja realizada por meio de Pregão Eletrônico. Essa modalidade é a mais adequada para contratação de bens e serviços comuns. Dessa forma, o TJMA poderá otimizar seus recursos financeiros e garantir a



**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

qualidade dos serviços prestados.

## **6. DESCRIÇÃO**

6.1 O Fórum Desembargador Raimundo Freire Cutrim tem sete pavimentos e um subsolo com garagem. No entanto, na presente avaliação, foi considerada apenas a área técnica da lanchonete. Foi também considerado que o referido Fórum está localizado numa área com potencial para ter um elevado fluxo de pessoas e que está a ser alvo de uma crescente valorização..

6.2 As características do mercado e o valor da concessão onerosa estão avaliados conforme ANEXO - PARECER TÉCNICO DE AVALIAÇÃO – LAUDO DE AVALIAÇÃO.

6.3 Para o levantamento de preços em questão, foi utilizado o método comparativo direto de dados de mercado, conforme a NBR n.º 14 653-2. No entanto, como não foram encontrados elementos suficientes na pesquisa de mercado, foi adotada uma metodologia baseada na aplicação de fatores de homogeneização para uniformizar os dados de mercado, bem como na regressão linear e na inferência estatística dos valores resultantes.

## **7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO**

O valor estimado da concessão onerosa pelo uso do espaço da lanchonete é de 2.000,00 reais, conforme o laudo técnico de avaliação da Diretoria de Engenharia em anexo.

## **8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

Conceder, por meio de processo licitatório, de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços de lanchonete, na forma de concessão onerosa de uso de área física situada no Fórum da Comarca de Imperatriz, observando a legislação aplicável, para atender às necessidades dos magistrados, servidores e terceirizados e demais usuários.

## **9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO**

Considerando as características dos serviços a serem contratados mediante concessão onerosa de uso de área física para instalação de uma cantina, não haverá parcelamento da solução.



## **10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

A concessão tem como objetivo satisfazer a procura dos magistrados, servidores, terceirizados e demais utilizadores relativamente ao fornecimento de lanches, proporcionando-lhes maior conforto e comodidade. A concessão não acarretará despesas para o tribunal, tendo em conta o tipo de solução adotada, pela qual a concessionária deverá pagar uma quantia mensal ao tribunal, em contrapartida pela utilização do espaço a conceder.

## **11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

A adaptação do espaço físico destinado à concessão de uso para o funcionamento da lanchonete será da responsabilidade da Diretoria de Engenharia. Os equipamentos e utensílios inerentes à atividade, como fogões, frigoríficos, armários, câmaras frigoríficas, pratos, talheres e outros, serão fornecidos pela concessionária.

## **12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES**

Não há, no âmbito desta instituição, concessões correlacionadas e/ou interdependentes com o objeto da contratação pretendida.

## **13. IMPACTOS AMBIENTAIS**

Com vista à aplicação efetiva de critérios e ações ambientais e socioambientais no que se refere à inclusão de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de concessão promovidos pela Administração Pública, serão exigidos os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

- a) Utilização de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que cumpram as classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- b) medidas para evitar o desperdício de água tratada;
- c) respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos, no que couber.
- d) Adoção de todas as diretrizes do CNJ e do TJMA no que se refere à sustentabilidade e utilização de materiais e produtos que minimizem o impacto no meio ambiente. Estas diretrizes serão detalhadas no Termo de Referência a elaborar.

## **14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**



**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

Os estudos preliminares evidenciam que a contratação da solução descrita, ou seja, a concessão onerosa de uma área física para exploração de um espaço de lanchonete nas instalações do Fórum Desembargador Raimundo Freire Cutrim, bem como o seu pleno funcionamento, é tecnicamente possível e fundamentadamente necessária, com a maioria dos riscos a apontar para uma baixa probabilidade de ocorrência.

Diante do exposto, a Diretoria do Fórum de Imperatriz conclui que é viável e razoável conceder o uso de uma área física para exploração de um serviço de lanchonete nas instalações do Fórum Desembargador Raimundo Freire Cutrim.

**LEILA MARINHO DOS SANTOS**  
Coordenadora Administrativa do Fórum de Imperatriz  
Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz  
Matrícula 112573

Documento assinado. IMPERATRIZ, 03/02/2026 10:12 (LEILA MARINHO DOS SANTOS)



---

**ANEXO – II**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

(Em anexo Termo de Referência contendo 19 fls)

**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

TR-DFRCI - 62026

Código de validação: 1FD3968DE3

## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

1.1 Constitui objeto do presente Termo a concessão administrativa de uso de 1 (um) espaço, a título oneroso, para exploração de serviços de lanchonete, nas instalações físicas do Fórum Desembargador Raimundo Freire Cutrim, situado à Rua Tapajós, s/n, Parque Santa Lúcia, CEP 65900-001, Imperatriz-MA.

1.2 O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 5 (cinco) anos, desde que mantidas as condições vantajosas para a Administração e observada a disponibilidade orçamentária, com fundamento nos arts. 105 e 106 da Lei nº 14.133/2021.

### **2. JUSTIFICATIVA E FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

2.1 A concessão administrativa de uso justifica-se pela necessidade de proporcionar aos magistrados, servidores, terceirizados e ao público em geral um local adequado para lanches e refeições rápidas no Fórum de Imperatriz.

2.2 Considerando a distância entre a sede do Fórum e restaurantes/mercados, torna-se necessário o espaço da lanchonete para atender aos magistrados, servidores, profissionais de direito e cidadãos que frequentam o Fórum.

2.3 Considerando que o objetivo do Poder Judiciário é dispor de um serviço de qualidade que atenda às necessidades dos seus servidores e jurisdicionados, e não a obtenção de vantagem financeira com a concessão, optou-se pelo ressarcimento, por meio de abatimento mensal do aluguel, das despesas de instalação da CONCESSIONÁRIA que tenham sido autorizadas pela Administração, após manifestação da Diretoria de Engenharia, mantendo-se a sua incorporação no patrimônio do Tribunal. Ficam de fora desta incorporação apenas o mobiliário e os demais utensílios das áreas de uso exclusivo da CONCESSIONÁRIA, que, por conseguinte, não poderão ser ressarcidos.

2.4 Esta licitação será regida pela Lei nº 14.133/2021, aplicando-se, subsidiariamente, às normas da IN nº 81/2022 e do Estudo Técnico Preliminar nº





01/2025.

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1 Concessão onerosa de uso de área física para instalação de uma lanchonete, para atender magistrados, servidores, terceirizados e demais usuários, conforme levantamento do Estudo Técnico Preliminar.

3.2 A concessionária prestará serviços de preparação e distribuição de alimentos no primeiro piso, de segunda a sexta-feira, das 08h às 18h, exceto nos dias sem expediente.

3.3 Estimativa de usuários:

3.3.1 O Fórum possui cerca de 400 trabalhadores (magistrados, servidores, militares, terceirizados e estagiários).

3.3.2 O ambiente é frequentado por aproximadamente 1.500 pessoas diariamente.

3.3.3 A estimativa do público diário é de 150 usuários para o almoço e serviços de alimentação rápida (lanche).

3.3.4 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.

3.4 Localização e dimensões da área concedida:

ITEM	LOCALIZAÇÃO	DISCRIMINAÇÃO	ÁREA (m²)
1	1º ANDAR	Lanchonete	78,67

3.5 Plantas de localização com disposição do espaço físico estão demonstradas no Laudo de Avaliação.

### 4. EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1 A concessionária executará suas atividades no local indicado mediante contrato de concessão administrativa de uso, após assinatura de termo de vistoria pelas partes.

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

4.3 A área de circulação e mesas de refeição é de livre acesso a qualquer



**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

servidor ou terceirizado, mesmo que leve alimentos de casa ou de terceiros.

**4.4 Vistoria técnica:**

4.4.1 Os licitantes poderão, se assim o desejarem, vistoriar o local objeto da concessão, sendo acompanhados por servidor da Coordenadoria Administrativa do Fórum.

4.4.2 Todos os custos das visitas são de responsabilidade do licitante.

4.4.3 Visita técnica poderá ser feita até o último dia útil antes da abertura da licitação, com agendamento prévio (segunda a sexta, das 08h às 18h), pelos telefones (99) 2055-1232.

4.4.4 Os licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições do local objeto da concessão 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. GESTÃO DO CONTRATO**

5.1 A CONCEDENTE exercerá ampla e irrestrita fiscalização na execução dos serviços, a qualquer hora.

5.2 O fiscal do contrato registrará ocorrências, determinará ações corretivas e terá dentro das suas atribuições:

5.2.1 Verificar qualidade dos produtos e serviços;

5.2.2 Exigir pontualidade nos horários;

5.2.3 Exigir limpeza de áreas, equipamentos e utensílios;

5.2.4 Relatar ocorrências à autoridade sanitária;

5.2.5 Registrar queixas para exame;

5.2.6 Determinar substituição ou retirada de empregado inconveniente;

5.2.7 Efetuar vistorias periódicas na cozinha e áreas de atendimento;

5.2.8 Verificar conservação das instalações;

5.2.9 Avaliar hábitos de higiene dos funcionários;

5.2.10 Propor vistorias pela vigilância sanitária estadual;

5.2.11 Sugerir penalidades e aplicação de sanções superiores;

5.2.12 Emitir relatório mensal de ocorrências.

5.3 A CONCESSIONÁRIA deverá designar um preposto, responsável por coordenar, supervisionar, disciplinar empregados e manter contato com a Coordenadoria Administrativa.

5.4 A gestão será feita:

5.4.1 Pela Coordenadora Administrativa: Leila Marinho dos Santos, matrícula 112573 e, em substituição, pelo Analista Judiciário Administrador: Gíblerth Sá Amorim, matrícula 158253;

5.4.2 A fiscalização será realizada pela senhora Evellyn Dias de Souza Lima,



**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

matrícula 208652 e, em substituição, pelo servidor Ronaldo Alves Silva, matrícula 112714.

## 6. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO – MAIOR OFERTA

6.1 Critério O critério de julgamento da presente licitação será o de MAIOR LANCE/OFERTA pela concessão onerosa de uso do espaço público, observando-se o valor mínimo de R\$ 2.000,00 (dois mil reais).

6.2 Operacionalização no Sistema Compras.gov.

Considerando que o sistema Compras.gov opera sob a lógica de “menor preço” e não dispõe, atualmente, de funcionalidade específica para disputa por maior lance, a sessão pública será processada mediante modelagem matemática inversa, sem alteração da essência do critério de julgamento. Para fins exclusivamente operacionais, será adotada a seguinte sistemática:

Base fictícia operacional:

R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais)

Fórmula de conversão:

{Valor real ofertado = R\$ 1.000.000,00 – valor lançado no sistema}

A classificação final será realizada com base no valor real ofertado, sendo considerado vencedor o licitante que apresentar o maior valor real, correspondente ao menor valor registrado no sistema.

6.3 Valor Mínimo da Concessão

O valor real ofertado não poderá ser inferior a R\$ 2.000,00 (dois mil reais), sob pena de desclassificação da proposta.

6.4 Diferença Mínima entre Lances

A diferença mínima entre os lances será de R\$ 50,00 (cinquenta reais). Considerando a modelagem inversa adotada, cada redução de R\$ 50,00 no sistema corresponderá a acréscimo de R\$ 50,00 no valor real ofertado.

6.5 Tabela Explicativa de Conversão:

Valor lançado no sistema (R\$)	Cálculo (1.000.000 – sistema)	Valor real ofertado (R\$)
998.000,00	1.000.000 – 998.000	2.000,00
997.950,00	1.000.000 – 997.950	2.050,00
997.900,00	1.000.000 – 997.900	2.100,00
997.850,00	1.000.000 – 997.850	2.150,00
997.800,00	1.000.000 – 997.800	2.200,00

## 7. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

7.1 Segunda a sexta-feira, das 08h às 18h.

7.2 Acesso para funcionários da concessionária: 06h30 às 19h30, e fornecedores: 08h às 18h.



**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

7.3 Alterações de horário dependem de autorização prévia da Coordenação Administrativa.

7.4 Eventos especiais terão horário diferenciado, mediante comunicação escrita com 48h de antecedência.

## **8. EXTINÇÃO CONTRATUAL**

8.1 A extinção da concessão dar-se-á nos termos dos artigos 106, inciso III, ou 137 da Lei nº 14.133/2021.

8.2 A Concessão poderá ser extinta unilateralmente pela Administração, nos casos de inexecução parcial ou total do objeto, sem prejuízo da aplicação das sanções nele previstas e em legislação específica.

## **9. ACRÉSCIMOS, SUPRESSÕES E ALTERAÇÕES**

9.1 Regidos pelos arts. 125 e 126 da Lei nº 14.133/2021.

## **10. PROIBIÇÕES**

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

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

10.3 É proibida a utilização do ambiente do lanchonete, pela CONCESSIONÁRIA, para eventos alheios à finalidade da concessão, sem consulta prévia à Administração.

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

## **11. RESPONSABILIDADES**

11.1 Caberá à CONCEDENTE:

11.1.1 Permitir o acesso dos empregados da licitante vencedora para execução dos serviços nos dias úteis, conforme dias e horários elencados no item 6.1.1 do contrato;

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

11.1.3 Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato, que estejam em desacordo com o avençado,



**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

informando à Coordenadoria Administrativa para que sejam tomadas as devidas providências;

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

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

11.1.6 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;

11.1.7 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.

11.1.8 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 à CONCESSIONÁRIA.

11.2 Caberá à CONCESSIONÁRIA:

11.2.1 Quanto à manipulação e acondicionamento dos alimentos:

11.2.1.1 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;

11.2.1.2 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;

11.2.1.3 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;

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

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

11.2.1.6 Evitar o contato entre os alimentos crus e cozidos;

11.2.1.7 Utilizar, sempre, garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos





**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

prontos, evitando demasiada manipulação deles;

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

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

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

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

11.2.1.12 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;

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

11.2.1.13.1 alimentos secos ou não perecíveis;

11.2.1.13.2 frutas, verduras e legumes;

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

11.2.1.13.4 leites, seus derivados e sobremesas à base de leite;

11.2.1.13.5 carnes, peixes e aves crus; e

11.2.1.13.6 alimentos cozidos.

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

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

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

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

11.2.1.17 Não utilizar sobras de alimentos;

11.2.1.18 Não utilizar equipamentos ou utensílios de madeira;

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

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

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



**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

**11.3. Quanto aos seus empregados:**

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

11.3.2 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;

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

11.3.3.1 salários;

11.3.3.2 seguro de acidentes;

11.3.3.3 taxas, impostos e contribuições;

11.3.3.4 indenizações;

11.3.3.5 vale-transporte;

11.3.3.6 vale-refeição; e

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

11.3.4 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;

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

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

11.3.7 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;

11.3.8 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;

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

11.3.10 Manter seus empregados devidamente uniformizados, com vestimentas adequadas às atividades de manipulação, produção e fornecimento de lanches e





**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

refeições (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscaras etc.);

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

11.3.12 Manter seus empregados, quando em serviço, identificados por crachá;

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

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

11.4. Quanto às instalações físicas:

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

11.4.2 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.

11.4.3 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.

11.4.4 Deve primar-se pela higiene nas áreas de preparação e manipulação de alimentos, bem como pela manutenção do refeitório, da área de atendimento e da cozinha, que devem estar rigorosamente limpos e arrumados. Para tal, a concessionária deverá utilizar produtos biodegradáveis e manter as mesas, vidraças, portas, janelas e o piso dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene.

11.4.4.1. 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:

11.4.4.1.1 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

11.4.4.1.2 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.

11.4.5 Realizar dedetização a cada 03 (três) meses, ou menos, caso as



**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

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.

11.4.5.1 É obrigatório que a concessionária seja especializada no ramo e realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos de fiscalização.

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

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

11.4.5.4 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.

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

11.5 Quanto às despesas operacionais:

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

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

11.5.2.1 Considerando que a edificação dispõe de ponto de medição elétrica único, sem individualização por unidade ou sala, as despesas ordinárias de utilidades vinculadas ao imóvel locado serão tratadas da seguinte forma:

**1. Energia elétrica**

Enquanto não houver individualização, o consumo de energia da unidade locada será estimado e faturado de forma integrada ao aluguel mensal, sob a rubrica 'aluguel + utilidades estimadas'.

A estimativa inicial será apurada por meio de: a) submedições temporárias com medidor portátil/trifásico instalado na unidade; e/ou b) critérios técnicos de rateio (área útil, carga instalada e horas de funcionamento); e c) histórico recente de faturas e estrutura tarifária da concessionária.

Essa estimativa será revisada no 2º mês completo de operação e, a partir de então, trimestralmente, com possibilidade de crédito ou débito compensatório no mês subsequente sempre que a diferença apurada superar 10% em relação ao valor estimado.

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

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

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

11.6. Quanto ao Treinamento:



**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

11.6.1 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.

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

11.7. Critérios e práticas de sustentabilidade:

11.7.1. A Concessionária deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com o art. 225 da Constituição Federal de 1988, e em conformidade com o art. 5º da Lei nº 14.133/21.

11.7.2 Adicionalmente, a Concessionária deverá, sempre que viável, observar as normas vigentes relacionadas à sustentabilidade ambiental e aderir às melhores práticas delineadas no Guia Prático de Critérios de Sustentabilidade para Compras no TJMA e Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, durante a execução dos serviços.

11.7.3. Recomenda-se que a Concessionária cumpra as cotas raciais, de gênero e de pessoas com deficiência.

11.7.4. Recomenda-se que a concessionária tenha um programa interno de treinamento visando a redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos.

11.7.5. Materiais de divulgação devem, preferencialmente, ser utilizados em formato digital, como forma de evitar o gasto desnecessário com papel e impressão.

11.7.6. No caso de produtos que possuam plástico em sua composição, como canetas e outros, recomenda-se que seja dada preferência àqueles confeccionados em plástico biodegradável, reciclado e/ou reciclável.

11.7.7. Dar preferência a compra de copos, xícaras, pratos, bandejas e talheres de material durável como vidro, cerâmica, aço escovado ou fibras naturais, como a fibra de coco, em substituição aos descartáveis.

11.7.8. Sendo necessária a aquisição de materiais descartáveis, optar por aqueles biodegradáveis e, se possível, fabricados em material não plástico, como de papel ou a base de amido de milho, dentre outros.

11.7.9. A concessionária deve proceder ao recolhimento dos resíduos recicláveis descartados, de forma seletiva, bem como de pilhas e baterias nos papas-pilhas instalados nas unidades do TJMA.

11.7.10. Recomenda-se que os aparelhos elétricos necessários à realização dos serviços sejam classificados com a classe de eficiência "A" na Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (Ence). A exigência da Ence só pode ocorrer caso o produto a adquirir tenha avaliação da conformidade compulsória.

11.8. Quanto à adequação do espaço físico:



**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

11.8.1. O Tribunal de Justiça disponibilizará as áreas delimitadas no estado em que se encontram, sem quaisquer benfeitorias, à exceção da instalação de mesas e cadeiras para refeições nas áreas comuns. Compete à(s) concessionária(s) suportar os custos de todas as obras, serviços, adaptações e manutenções necessários ao funcionamento do espaço concedido, sendo tais melhorias incorporadas no patrimônio do Tribunal no termo do contrato de concessão.

11.8.2. A concessionária deverá adquirir o mobiliário e os demais utensílios das áreas de uso exclusivo, os quais poderão ser levantados no final da concessão.

11.8.3. Caso se mostre mais vantajoso para a Administração Pública, a aquisição do mobiliário e demais utensílios das áreas de mesas de refeição e lanches poderá ser transferida para a CONCESSIONÁRIA, ficando tais mobiliários e utensílios incorporados no patrimônio do Tribunal no termo do contrato de concessão.

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

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

11.10. Quanto ao recebimento:

11.10.1 No final dos trabalhos e antes da sua utilização, cada espaço será devidamente inspecionado e recebido por funcionários designados para o efeito, que assinarão o Termo de Recebimento e a Declaração, atestando que a CONCESSIONÁRIA cumpriu os termos e prazos de entrega.

11.11. Da Proteção de dados:

11.11.1 A concessionária deve observar os ditames da Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), Lei Federal nº 12.527/2011 (Lei de Acesso à Informação), na Lei Complementar nº 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal) e da RESOL-GP-132021.

## 12. PREÇOS

12.1 O preço das refeições, sobremesas e lanches não poderá ultrapassar o valor regular de mercado praticado em estabelecimentos similares na região.

12.1.1 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.

12.1.2 Os terceirizados que exercem atividades contínuas no Fórum Desembargador Raimundo Freire Cutrim, resultantes de contrato firmado com o TJ/MA, poderão também se beneficiar do desconto acima especificado.



**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

### 13. 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).

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

13.3 No caso de reajuste, será lavrado termo aditivo.

### 14. VIGÊNCIA

14.1 O termo de concessão administrativa de uso é oneroso e precário, tendo uma duração de 12 meses.

### 15. HABILITAÇÃO

15.1 A qualificação técnica do licitante deverá ser comprovada por meio de:

15.1.1 Atestado Sanitário, emitido pela Superintendência de Vigilância Epidemiológica e Sanitária ou pela Secretaria Municipal de Saúde.

15.1.2 Alvará de Funcionamento da licitante, expedido pela Prefeitura Municipal.

15.1.3 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.

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

15.2 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.

15.3 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;





**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

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:

- Certidão Negativa de Débito (CND) do INSS;
- Certificado de Regularidade do FGTS (CRF).

**15.4 Documentação relativa à HABILITAÇÃO ECONÔMICA**

15.4.1 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de sociedade simples; Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

15.4.2 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

Ativo Total

$$LC = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

Ativo Circulante

$$SG = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

15.4.3 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

15.4.4 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º).



**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

15.4.5. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

15.4.6 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10.% (dez por cento) do valor total estimado da contratação (assim considerado, para esta finalidade, aquele resultante da taxa de ocupação proposta, multiplicado por 12 meses).

15.4.7 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pela empresa.

## 16. GARANTIA

16.1 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.

16.2 Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, permanecendo em vigor mesmo que a CESSIONÁRIA não pague o prêmio nas datas convencionadas.

## 17. INFRAÇÕES E SANÇÕES

17.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 14.133, de 2021, a CESSIONÁRIA que:

17.1.1 der causa à inexecução parcial do contrato;

17.1.2 der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

17.1.3 der causa à inexecução total do contrato;

17.1.4 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

17.1.5 apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

17.1.6 praticar ato fraudulento na execução do contrato;

17.1.7 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

17.1.8 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013.





**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

17.2 Serão aplicadas à CESSIONÁRIA que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

17.2.1. Advertência, quando a CESSIONÁRIA der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei n.º 14.133, de 2021);

17.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens “17.1.2.”, “17.1.3.” e “17.1.4.” do subitem 17.1 deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021);

17.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens “17.1.5.”, “17.1.6.”, “17.1.7.” e “17.1.8” do subitem 17.1 deste Termo, bem como nos subitens “17.1.2.”, “17.1.3.” e “17.1.4.”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

17.2.4. Multa:

17.2.4.1. moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 (sessenta dias) dias;

17.2.4.2. moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

17.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n.º 14.133, de 2021.

17.2.4.3 Compensatória, para as infrações descritas nos subitens “17.1.5” a “17.1.8” do subitem 17.1, de 3% a 5% do valor do Contrato.

17.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista no subitem “17.1.3” do subitem 17.1, de 0,5% a 2% do valor do Contrato.

17.2.4.5. Para infração descrita no subitem “17.1.2” do subitem 17.1, a multa será de 0,5% a 1% do valor do Contrato.

17.2.4.6. Para infrações descritas no subitem “17.1.4” do subitem 17.1, a multa será de 0,2% a 0,5% do valor do Contrato.

17.2.4.7. Para a infração descrita no subitem 17.1.1 do subitem 17.1, a multa será de 0,1% a 0,2% do valor do Contrato.

17.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CEDENTE (art. 156, §9º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

17.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas



**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

17.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei n.º 14.133, de 2021).

17.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela CESSIONÁRIA ao CEDENTE, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

17.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 20 (vinte) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

17.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à CESSIONÁRIA, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei n.º 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

17.6. Na aplicação das sanções serão considerados o disposto no art. 156, §1º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

## **18. RECEBIMENTO DEFINITO E PROVISÓRIO**

18.1 O recebimento provisório será realizado pelo fiscal logo após a instalação ou mensalmente, atestando que a lanchonete está instalada e pronta para funcionar.

18.2 O recebimento definitivo será realizado pelo gestor do contrato, após verificação minuciosa, confirmando que a lanchonete cumpre todos os requisitos, instalações e normas técnicas.

18.3 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil da CONCESSIONÁRIA pela solidez e pela segurança do serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução da concessão.

## **19. PAGAMENTO**

19.1 A concessionária pagará à concedente, a título de remuneração pela concessão de uso, até ao 5.º dia útil do mês seguinte ao mês a que se refere o pagamento, exclusivamente por meio de boleto bancário que contenha a soma dos valores (aluguel + utilidades estimadas), conforme consta no item 11.5.2.1, destinado ao Fundo de Reaparelhamento e Modernização do Judiciário (FERJ), podendo o mesmo ser levantado na contadoria judicial.

19.2 A concessionária deverá comprovar a quitação do valor estipulado junto à Coordenadoria Administrativa do Fórum de Imperatriz no prazo máximo de dois dias após o pagamento.

19.3 Em caso de atraso, será cobrada uma taxa de 0,4% (zero vírgula quatro por



**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

cento) por cada dia de atraso.

19.4 Não serão consideradas quaisquer ofertas de vantagens não previstas no Termo de Referência e/ou no Edital.

## 20. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

20.1.1 Prestar os serviços de forma contínua, não sendo admissível a sua interrupção por qualquer motivo, sem justa causa e comunicação prévia à CONCEDENTE.

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

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

20.1.4 Prestar os serviços de acordo com os parâmetros e as rotinas estabelecidos, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência, no edital de convocação e na proposta apresentada, mantendo o padrão de qualidade dos produtos e do atendimento pessoal, desde o primeiro até ao último dia de vigência do contrato.

20.1.5 Comunicar à CONCEDENTE, de imediato e por escrito, qualquer anormalidade verificada durante a execução dos serviços contratados, para que esta possa adotar as medidas necessárias à sua regularização.

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

20.1.7 Colaborar com os programas de prevenção de doenças instituídos pela equipa de saúde da CONCEDENTE, fornecendo alimentos com baixo teor de sódio (sal) e gorduras, bem como produtos dietéticos/light.

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

20.1.9 Desocupar, de imediato, a área cedida, restituindo-a em perfeitas condições de uso, no termino da concessão.

20.1.10 Deve observar o que dispõe o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação (Resolução RDC n.º 216/2004) e cumprir as exigências dos órgãos responsáveis pela fiscalização, sendo responsável pelo cumprimento de quaisquer regras da vigilância sanitária e, se for o caso, por fornecer os materiais necessários para o efeito.

20.2 Não se admitirá em nenhuma hipótese a subcontratação total ou parcial do objeto contratado, nem a transferência de qualquer das obrigações assumidas.



**PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO MARANHÃO**  
**Corregedoria Geral da Justiça**  
**Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz**

**LEILA MARINHO DOS SANTOS**  
Coordenadora Administrativa do Fórum de Imperatriz  
Diretoria do Fórum da Comarca de Imperatriz  
Matrícula 112573

Documento assinado. IMPERATRIZ, 07/04/2026 17:48 (LEILA MARINHO DOS SANTOS)



**ANEXO – III**

**MINUTA DE CONTRATO**

**CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO nº XX/2026**

**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, com sede na cidade de São Luís, Estado do Maranhão, situado à Av. Pedro II, s/nº, Centro, Palácio “Clóvis Beviláqua”, Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ sob o nº 05.288.790/0001-76, representado pelo seu Presidente o **Desembargador xxxxx**, brasileiro, residente e domiciliado nesta cidade, inscrito no CPF sob o nº xxx, portador da Carteira de Identidade nº xxx, doravante denominado CONTRATANTE, de outro a **EMPRESA xxxxxxxxxxxx** CNPJ Nº xxxxxxxxxxxx, sediada à Rua xxxxxxxx, neste ato representada pelo Sr. xxxxxxxxxxxx, portador da Carteira de Identidade nº xxxxxxxx, doravante denominada CONTRATADA, tendo em vista o que consta o Processo Administrativo nº 53.289/2025, decorrente da licitação na modalidade Pregão Eletrônico nº xx/2026 e em observância ao disposto na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e demais legislações aplicadas à matéria, têm entre si justo e contratado o que segue:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO**

1.1. Concessão administrativa de uso de 1 (um) espaço, a título oneroso, para exploração de serviços de lanchonete, nas dependências do novo FÓRUM DA COMARCA DE IMPERATRIZ/MA (Fórum Desembargador Raimundo Freire Cutrim), conforme especificação e quantidades constantes no Termo de Referência, anexo do edital PE xx/2026 e proposta de preço apresentada.

1.2. A concessionária prestará serviços de preparação e distribuição de alimentos no primeiro piso, de segunda a sexta-feira, das 08h às 18h, ressalvados os dias em que não houver expediente na CONCEDENTE.

Item	Discriminação	Quantidade	Valor mensal	Valor total anual
1	Concessão administrativa de uso de 1 (um) espaço, a	1		

	título oneroso, para exploração de serviços de lanchonete, nas instalações físicas do Fórum Desembargador Raimundo Freire Cutrim, 1º andar, área de 78,67m².			
--	--	--	--	--

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

## **CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA**

2.1. O prazo de vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 5 (cinco) anos, desde que mantidas as condições vantajosas para a Administração e observada a disponibilidade orçamentária, com fundamento nos arts. 105 e 106 da Lei nº 14.133/2021.

## **CLÁUSULA TERCEIRA – DO REGIME DE EXECUÇÃO**

3.1. O regime de execução será por empreitada por preço global.

## **CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

4.1. 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 QUINTA – LOCAL DE FUNCIONAMENTO E ESTRUTURA FÍSICA**

5.1. A concessionária executará suas atividades nas instalações físicas, destinada à lanchonete, 1º andar do Fórum Desembargador Raimundo Freire Cutrim, situado à rua Tapajós, S/Nº, Parque Santa Lucia, CEP: 65.900-001, Imperatriz/MA, após assinatura de termo de vistoria pelas partes.

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

5.3. A área de circulação e mesas de refeição é de livre acesso a qualquer servidor ou terceirizado, mesmo que leve alimentos de casa ou de terceiros.



## **CLÁUSULA SEXTA – DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO**

6.1. A concessionária prestará serviços de preparação e distribuição de alimentos no primeiro piso, de segunda a sexta-feira, 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 da Concessionária.

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.

6.1.2. Alterações de horário dependem de autorização prévia da Coordenação Administrativa.

6.1.3. Eventos especiais terão horário diferenciado, mediante comunicação escrita com 48h de antecedência.

## **CLÁUSULA SÉTIMA – 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 proibida a contratação, pela CONCESSIONÁRIA, de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONCEDENTE.

7.3. É proibida a utilização do ambiente da lanchonete, pela CONCESSIONÁRIA, para eventos alheios à finalidade da concessão, sem consulta prévia à Administração.

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

## **CLÁUSULA OITAVA – 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 deste Contrato.



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;

8.1.7. 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.

8.1.8. 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 à CONCESSIONÁRIA.

8.2. Caberá à CONCESSIONÁRIA:

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.

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

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

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

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

8.2.1.17. Não utilizar sobras de alimentos;

8.2.1.18. Não utilizar equipamentos ou utensílios de madeira;

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

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

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

8.3. Quanto aos seus empregados:

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

8.3.2. 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;

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

8.3.3.1. salários;

8.3.3.2. seguro de acidentes;

8.3.3.3. taxas, impostos e contribuições;

8.3.3.4. indenizações;

8.3.3.5. vale-transporte;

8.3.3.6. vale-refeição; e

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

8.3.4. 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;

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

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

8.3.7. 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;

8.3.8. 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;

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

8.3.10. 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.);

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

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

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

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

8.4. Quanto às instalações físicas:

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

8.4.2 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.

8.4.3 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.

8.4.4 Deve primar-se pela higiene nas áreas de preparação e manipulação de alimentos, bem como pela manutenção do refeitório, da área de atendimento e da cozinha, que devem estar rigorosamente limpos e arrumados. Para tal, a concessionária deverá utilizar produtos biodegradáveis e manter as mesas, vidraças, portas, janelas e o piso dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene.

8.4.4.1. 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:

8.4.4.1.1 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

8.4.4.1.2 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.

8.4.5 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.

8.4.5.1 É obrigatório que a concessionária seja especializada no ramo e realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos de fiscalização.

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

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

8.4.5.4 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.

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

8.5 Quanto às despesas operacionais:

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

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

8.5.2.1 Considerando que a edificação dispõe de ponto de medição elétrica único, sem individualização por unidade ou sala, as despesas ordinárias de utilidades vinculadas ao imóvel locado serão tratadas da seguinte forma:

8.5.2.1.1. Energia elétrica

Enquanto não houver individualização, o consumo de energia da unidade locada será estimado e faturado de forma integrada ao aluguel mensal, sob a rubrica 'aluguel + utilidades estimadas'.

A estimativa inicial será apurada por meio de:

a) submedições temporárias com medidor portátil/trifásico instalado na unidade; e/ou b) critérios técnicos de rateio (área útil, carga instalada e horas de funcionamento); e c) histórico recente de faturas e estrutura tarifária da concessionária. Essa estimativa será revisada no 2º mês completo de operação e, a partir de então, trimestralmente, com possibilidade de crédito ou débito compensatório no mês subsequente sempre que a diferença apurada superar 10% em relação ao valor estimado.

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

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

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

#### 8.6. Quanto ao Treinamento:

8.6.1 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.

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

#### 8.7. Critérios e práticas de sustentabilidade:

8.7.1. A Concessionária deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com o art. 225 da Constituição Federal de 1988, e em conformidade com o art. 5º da Lei nº 14.133/21.

8.7.2 Adicionalmente, a Concessionária deverá, sempre que viável, observar as normas vigentes relacionadas à sustentabilidade ambiental e aderir às melhores práticas delineadas no Guia Prático de Critérios de Sustentabilidade para Compras no TJMA e Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, durante a execução dos serviços.

8.7.3. Recomenda-se que a Concessionária cumpra as cotas raciais, de gênero e de pessoas com deficiência.

8.7.4. Recomenda-se que a concessionária tenha um programa interno de treinamento visando a redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos.

8.7.5. Materiais de divulgação devem, preferencialmente, ser utilizados em formato digital, como forma de evitar o gasto desnecessário com papel e impressão.

8.7.6. No caso de produtos que possuam plástico em sua composição, como canetas e outros, recomenda-se que seja dada preferência àqueles confeccionados em plástico biodegradável, reciclado e/ou reciclável.

8.7.7. Dar preferência a compra de copos, xícaras, pratos, bandejas e talheres de material durável como vidro, cerâmica, aço escovado ou fibras naturais, como a fibra de coco, em substituição aos descartáveis.

8.7.8. Sendo necessária a aquisição de materiais descartáveis, optar por aqueles biodegradáveis e, se possível, fabricados em material não plástico, como de papel ou a base de amido de milho, dentre outros.



8.7.9. A concessionária deve proceder ao recolhimento dos resíduos recicláveis descartados, de forma seletiva, bem como de pilhas e baterias nos papas-pilhas instalados nas unidades do TJMA.

8.7.10. Recomenda-se que os aparelhos elétricos necessários à realização dos serviços sejam classificados com a classe de eficiência "A" na Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (Ence). A exigência da Ence só pode ocorrer caso o produto a adquirir tenha avaliação da conformidade compulsória.

8.8. Quanto à adequação do espaço físico:

8.8.1. O Tribunal de Justiça disponibilizará as áreas delimitadas no estado em que se encontram, sem quaisquer benfeitorias, à exceção da instalação de mesas e cadeiras para refeições nas áreas comuns. Compete à(s) concessionária(s) suportar os custos de todas as obras, serviços, adaptações e manutenções necessários ao funcionamento do espaço concedido, sendo tais melhorias incorporadas no patrimônio do Tribunal no termo do contrato de concessão.

8.8.2. A concessionária deverá adquirir o mobiliário e os demais utensílios das áreas de uso exclusivo, os quais poderão ser levantados no final da concessão.

8.8.3. Caso se mostre mais vantajoso para a Administração Pública, a aquisição do mobiliário e demais utensílios das áreas de mesas de refeição e lanches poderá ser transferida para a CONCESSIONÁRIA, ficando tais mobiliários e utensílios incorporados no patrimônio do Tribunal no termo do contrato de concessão.

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

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

8.10. Quanto ao recebimento:

8.10.1 No final dos trabalhos e antes da sua utilização, cada espaço será devidamente inspecionado e recebido por funcionários designados para o efeito, que assinarão o Termo de Recebimento e a Declaração, atestando que a CONCESSIONÁRIA cumpriu os termos e prazos de entrega.

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

8.12. Prestar os serviços de forma contínua, não sendo admissível a sua interrupção por qualquer motivo, sem justa causa e comunicação prévia à CONCEDENTE.

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

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

8.15. Prestar os serviços de acordo com os parâmetros e as rotinas estabelecidos, em conformidade com o disposto no Termo de Referência, no edital de convocação e na proposta apresentada, mantendo o padrão de qualidade dos produtos e do atendimento pessoal, desde o primeiro até ao último dia de vigência do contrato.

8.16. Comunicar à CONCEDENTE, de imediato e por escrito, qualquer anormalidade verificada durante a execução dos serviços contratados, para que esta possa adotar as medidas necessárias à sua regularização.

8.17. Acatar as determinações feitas pela fiscalização da CONCEDENTE no que se refere ao fiel cumprimento do objeto deste contrato.

8.18. Colaborar com os programas de prevenção de doenças instituídos pela equipa de saúde da CONCEDENTE, fornecendo alimentos com baixo teor de sódio (sal) e gorduras, bem como produtos dietéticos/light.

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

8.20. Desocupar, de imediato, a área cedida, restituindo-a em perfeitas condições de uso, no término da concessão.

8.21. Deve observar o que dispõe o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação (Resolução RDC n.º 216/2004) e cumprir as exigências dos órgãos responsáveis pela fiscalização, sendo responsável pelo cumprimento de quaisquer regras da vigilância sanitária e, se for o caso, por fornecer os materiais necessários para o efeito.

## **CLÁUSULA NONA –DOS PREÇOS**

9.1. O preço das refeições, sobremesas e lanches não poderá ultrapassar o valor regular de mercado praticado em estabelecimentos similares na região.

9.1.1 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.

9.1.2 Os terceirizados que exercem atividades contínuas no Fórum Desembargador Raimundo Freire Cutrim, resultantes de contrato firmado com o TJ/MA, poderão também se beneficiar do desconto acima especificado.

## **CLÁUSULA DEZ –DO PAGAMENTO DA TAXA DE UTILIZAÇÃO**

10.1. A concessionária pagará à concedente, a título de remuneração pela concessão de uso, até ao 5.º dia útil do mês seguinte ao mês a que se refere o pagamento, exclusivamente por meio de boleto bancário que contenha a soma dos valores (aluguel + utilidades estimadas), conforme consta no item 11.5.2.1 do Termo de Referência, destinado ao Fundo de Reaparelhamento e Modernização do Judiciário (FERJ), podendo o mesmo ser levantado na contadoria judicial.

10.2. A concessionária deverá comprovar a quitação do valor estipulado junto à Coordenadoria Administrativa do Fórum de Imperatriz no prazo máximo de dois dias após o pagamento.

10.3. Em caso de atraso, será cobrada uma taxa de 0,4% (zero vírgula quatro por cento) por cada dia de atraso.

10.4 Não serão consideradas quaisquer ofertas de vantagens não previstas no Termo de Referência e/ou no Edital.

## **CLÁUSULA ONZE –DO REAJUSTE DE PREÇO**

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 de concessão até a data da prorrogação contratual subsequente.

11.3. No caso de reajuste, será lavrado termo aditivo.

## **CLÁUSULA DOZE – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO 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.

12.2. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, permanecendo em vigor mesmo que a CESSIONÁRIA não pague o prêmio nas datas convencionadas.

### **CLÁUSULA TREZE – DO RECEBIMENTO DEFINITIVO E PROVISÓRIO**

13.1. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal logo após a instalação ou mensalmente, atestando que a lanchonete está instalada e pronta para funcionar.

13.2. O recebimento definitivo será realizado pelo gestor do contrato, após verificação minuciosa, confirmando que a lanchonete cumpre todos os requisitos, instalações e normas técnicas.

13.3. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil da CONCESSIONÁRIA pela solidez e pela segurança do serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução da concessão.

### **CLÁUSULA QUATORZE – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

14.1 A CONCEDENTE exercerá ampla e irrestrita fiscalização na execução dos serviços, a qualquer hora.

14.2 O fiscal do contrato registrará ocorrências, determinará ações corretivas e terá dentro das suas atribuições:

14.2.1 Verificar qualidade dos produtos e serviços;

14.2.2 Exigir pontualidade nos horários;

14.2.3 Exigir limpeza de áreas, equipamentos e utensílios;

14.2.4 Relatar ocorrências à autoridade sanitária;

14.2.5 Registrar queixas para exame;

14.2.6 Determinar substituição ou retirada de empregado inconveniente;

14.2.7 Efetuar vistorias periódicas na cozinha e áreas de atendimento;

14.2.8 Verificar conservação das instalações;

14.2.9 Avaliar hábitos de higiene dos funcionários;

14.2.10 Propor vistorias pela vigilância sanitária estadual;

14.2.11 Sugerir penalidades e aplicação de sanções superiores;

14.2.12 Emitir relatório mensal de ocorrências.

14.3 A CONCESSIONÁRIA deverá designar um preposto, responsável por coordenar, supervisionar, disciplinar empregados e manter contato com a Coordenadoria Administrativa.

14.4 A gestão será feita:

14.4.1 Pela Coordenadora Administrativa: Leila Marinho dos Santos, matrícula 112573 e, em substituição, pelo Analista Judiciário Administrador: Giberth Sá Amorim, matrícula 158253;

14.4.2 A fiscalização será realizada pela senhora Evellyn Dias de Souza Lima, matrícula 208652 e, em substituição, pelo servidor Ronaldo Alves Silva, matrícula 112714.

14.5. A gestão e fiscalização do contrato será exercida, no que couber, pelas regras gerais estabelecidas no Capítulo VI (Da execução dos Contratos) da Lei nº 14.133/2021 e nos termos da Resolução-GP nº 108/2024 e da Portaria-TJ nº 4177/2024.

14.6. A presença de fiscalização do Tribunal de Justiça não elide nem diminui a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

## **CLÁUSULA QUINZE – DA SUSTENTABILIDADE**

15.1. A Concessionária deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com o art. 225 da Constituição Federal de 1988, e em conformidade com o art. 5º da Lei nº 14.133/21.

15.2 Adicionalmente, a Concessionária deverá, sempre que viável, observar as normas vigentes relacionadas à sustentabilidade ambiental e aderir às melhores práticas delineadas no Guia Prático de Critérios de Sustentabilidade para Compras no TJMA e Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, durante a execução dos serviços.

15.3. Recomenda-se que a Concessionária cumpra as cotas raciais, de gênero e de pessoas com deficiência.

15.4. Recomenda-se que a concessionária tenha um programa interno de treinamento visando a redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos.

15.5. Materiais de divulgação devem, preferencialmente, ser utilizados em formato digital, como forma de evitar o gasto desnecessário com papel e impressão.

15.6. No caso de produtos que possuam plástico em sua composição, como canetas e outros, recomenda-se que seja dada preferência àqueles confeccionados em plástico biodegradável, reciclado e/ou reciclável.

15.7. Dar preferência a compra de copos, xícaras, pratos, bandejas e talheres de material durável como vidro, cerâmica, aço escovado ou fibras naturais, como a fibra de coco, em substituição aos descartáveis.

15.8. Sendo necessária a aquisição de materiais descartáveis, optar por aqueles biodegradáveis e, se possível, fabricados em material não plástico, como de papel ou a base de amido de milho, dentre outros.

15.9. A concessionária deve proceder ao recolhimento dos resíduos recicláveis descartados, de forma seletiva, bem como de pilhas e baterias nos papas-pilhas instalados nas unidades do TJMA.

15.10. Recomenda-se que os aparelhos elétricos necessários à realização dos serviços sejam classificados com a classe de eficiência "A" na Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (Ence). A exigência da Ence só pode ocorrer caso o produto a adquirir tenha avaliação da conformidade compulsória.

## **CLÁUSULA DEZESSEIS – DA SUBCONTRATAÇÃO**

16.1. Não se admitirá em nenhuma hipótese a subcontratação total ou parcial do objeto contratado, nem a transferência de qualquer das obrigações assumidas.

## **CLÁUSULA DEZESSETE – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

17.1. Com fundamento nos artigos 155 e 156 da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, a CONTRATADA:

17.1.1. Será sancionada com advertência, quando der causa à inexecução parcial do contrato e não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

17.1.2. Ficará impedida de licitar e contratar no âmbito do Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão (TJMA), pelo prazo máximo de 3 (três) anos, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, a licitante ou CONTRATADA que enquadrar-se nas condutas a seguir enumeradas, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, considerando-se, na dosimetria da pena, os princípios da legalidade, da proporcionalidade e da razoabilidade:

I – dar causa à inexecução parcial do contrato, que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.



II – dar causa à inexecução total do contrato.

III – ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do contrato sem motivo justificado.

17.1.3. Será declarada inidônea para licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, considerando-se, na dosimetria da pena, os princípios da legalidade, da proporcionalidade e da razoabilidade, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, quando praticar as seguintes infrações:

I – aquelas previstas para a sanção de impedimento de licitar e contratar com o TJMA, quando se justificar imposição de penalidade mais grave;

II – apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

III – praticar ato fraudulento na execução do contrato;

IV – comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

V – praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

17.1.4. A aplicação da sanção de declaração de inidoneidade será precedida da análise jurídica prevista no § 6º do art. 156 da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, e deverá seguir os trâmites descritos no art. 6º da Resolução -GP nº. 83, de 13 de agosto de 2024.

17.1.5. A multa moratória e a sanção pecuniária que será imposta à CONTRATADA que entregar o objeto ou executar o serviço contratado de forma integral, porém com atraso injustificado em relação ao prazo fixado no contrato, e será aplicada nos seguintes percentuais:

I – 0,5% (cinco décimos percentuais) sobre o valor do contrato, pelo 1º (primeiro) dia de atraso;

II – 0,2% (dois décimos percentuais) ao dia, do 2º (segundo) até o 30º (trigésimo) dia de atraso, a ser calculado sobre o valor da parcela executada em desconformidade com o prazo previsto no contrato;

III – 0,3% (três décimos percentuais) ao dia, a partir do 31º (trigésimo primeiro) e até o 45º (quadragésimo quinto) dia de atraso, a ser calculado sobre o valor da parcela executada em desconformidade com o prazo previsto no contrato;

IV – após o 45º (quadragésimo quinto) dia de atraso, a unidade gestora do contrato deve notificar o contratado e, considerando as eventuais justificativas apresentadas, avaliar em manifestação fundamentada se persiste o interesse em manter a contratação ou se é mais vantajoso rescindi-la.

17.1.6. O valor final apurado para a sanção de multa, calculada na forma do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato e poderá ser aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021.

17.1.7. Considera-se atraso injustificado a não apresentação pela CONTRATADA de argumentos e documentos capazes de motivar o descumprimento do prazo estabelecido no contrato para a entrega ou a prestação do serviço.

17.1.8. A aplicação de multa de mora não impedirá que o CONTRATANTE a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas no contrato e na Resolução - GP nº. 83, de 13 de agosto de 2024.

17.1.9. Caso a CONTRATADA entregue parte do objeto em atraso e não cumpra o restante da obrigação, será aplicada a penalidade de multa moratória a ser calculada sobre a parcela entregue em atraso, e aplicada a penalidade de multa compensatória a ser calculada sobre a parcela não entregue.

17.1.10. Observada a ordem abaixo estabelecida, o valor da multa aplicada será:

I – descontado dos pagamentos devidos pela Administração;

II – recolhido à conta bancária informada à CONTRATADA pelo TJMA, mediante apresentação do respectivo comprovante;

III – descontado do valor da garantia prestada.

17.1.11. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONTRATADA ao CONTRATANTE, conforme disposto no art. 21, §1º e 2º, da Resolução - GP nº. 83, de 13 de agosto de 2024 e havendo garantia prestada na forma do art. 96 da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, será a seguradora ou a fiadora notificada para

proceder com o pagamento dos valores devidos ou, conforme o caso, será levantado o valor caucionado ou serão resgatados os títulos da dívida pública.

17.1.12. A multa compensatória será imposta à CONTRATADA que executar parcialmente o objeto contratado ou não o executar, situação em que restará configurada, respectivamente, a inexecução parcial e a inexecução total do contrato, podendo, nesses casos, o TJMA rescindir unilateralmente o contrato, observando-se o disposto nos arts. 137 e seguintes da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021.

17.1.13. A inexecução parcial do objeto do contrato implica a aplicação de multa no **percentual de 20% (vinte por cento)** sobre o valor da parcela não cumprida, nos termos definidos neste contrato, com os parâmetros estabelecidos no art. 156, da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021 e § 1º do art. 3º da Resolução -GP nº. 83, de 13 de agosto de 2024.

17.1.14. A inexecução total do objeto do contrato implica a aplicação de multa no **percentual de 30% (trinta por cento)**, a ser calculada sobre o valor total do contrato, nos termos definidos neste contrato, com os parâmetros estabelecidos no art. 156, da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021 e § 1º do art. 3º da Resolução -GP nº. 83, de 13 de agosto de 2024.

17.1.15. As penalidades de multa moratória e multa compensatória não serão cumuladas, situação que não se confunde com a descrita no § 4º do art. 20 da Resolução -GP nº. 83, de 13 de agosto de 2024.

17.1.16. O TJMA exigirá o pagamento do valor fixado a título de multa compensatória independentemente da demonstração de prejuízos, nos termos do art. 416 do Código Civil.

17.1.17. A aplicação da multa compensatória não obsta a apuração e cobrança de eventuais perdas e danos decorrentes do descumprimento do contrato.

17.1.18. A penalidade de multa compensatória poderá ser aplicada cumulativamente com as sanções previstas nos incisos I, III e IV do caput do art. 156 Lei 14.133, de 1º de abril de 2021 e do art. 3º da Resolução -GP nº. 83, de 13 de agosto de 2024, observadas as ressalvas do Art. 162, parágrafo único, da Lei 14.133, de 1º de abril de 2021 e §§3º e 4º do art. 20, da Resolução -GP nº. 83, de 13 de agosto de 2024.

17.1.19. A aplicação das sanções será precedida de regular instrução de processo de responsabilização, constituído e conduzido em observância às regras dispostas na Lei 14.133, de 1º de abril de 2021 e Resolução -GP nº. 83, de 13 de agosto de 2024, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

## **CLÁUSULA DEZOITO – DO TRATAMENTO E DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

18.1. As Partes obrigam-se a atuar no Contrato em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais, em especial com a Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD), nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, e Lei Federal nº 12.527/2011 (Lei de Acesso à Informação), assim como com as determinações do Conselho Nacional de Justiça e da Autoridade Nacional de Proteção de Dados, da Política de Proteção de Dados do Tribunal de Justiça do Maranhão, (Resolução-GP n.º 5, de 24 de janeiro de 2024) e Portaria GP 224/2024 – TJMA.

## **CLÁUSULA DEZENOVE– DA ANTICORRUPÇÃO**

19.1. A CONTRATADA deverá cumprir as normas de prevenção à corrupção, previstas na legislação brasileira, dentre elas a Lei Federal no 12.846/13 e seus regulamentos, e se compromete, por si, a cumpri-las fielmente, e observando os princípios da legalidade, moralidade, probidade, lealdade, confidencialidade, transparência, eficiência e respeito aos valores preconizados no Código de Ética Profissional, Conduta e Integridade dos Servidores do Poder Judiciário do Estado do Maranhão (RES GP 59/2021).

## **CLÁUSULA VINTE – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

20.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei n.º 14.133/2021.

20.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizeram necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

20.3. Registros que não caracterizam alteração do Contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei n.º 14.133/2021.

## **CLÁUSULA VINTE E UM –DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

21.1. A extinção da concessão dar-se-á nos termos dos artigos 106, inciso III, ou 137 da Lei nº 14.133/2021.

21.2. A Concessão poderá ser extinta unilateralmente pela Administração, nos casos de inexecução parcial ou total do objeto, sem prejuízo da aplicação das sanções nele previstas e em legislação específica.

## **CLÁUSULA VINTE E DOIS – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL DA LICITAÇÃO**

22.1. O presente contrato tem fundamento na Lei Federal nº 14.133/2021, de 01 de Abril de 2021.

22.2. O CONCEDENTE e a CONCESSIONÁRIA vinculam-se plenamente ao presente contrato e aos documentos que integram o Processo Administrativo nº 53.289/2025 – TJ/MA, e que são partes integrantes deste contrato, independente de transcrição, o Edital PE xx/2025, o Termo de Referência e a Proposta de Preços da CONCESSIONÁRIA.

## **CLÁUSULA VINTE E TRÊS – DA POLÍTICA DE PREVENÇÃO E ENFRENTAMENTO DO ASSÉDIO MORAL, DO ASSÉDIO SEXUAL E DA DISCRIMINAÇÃO**

23.1. Da Política de Prevenção e Enfrentamento do Assédio Moral, do Assédio Sexual e da Discriminação.

23.1.1. As partes declaram que têm ciência da existência da Política de Prevenção e Enfrentamento do Assédio Moral, do Assédio Sexual e da Discriminação, inclusive dos instrumentos e dos canais disponíveis para garantir sua efetividade.

23.1.2. As partes comprometem-se a dar conhecimento aos funcionários e/ou aos colaboradores que atuam, diretamente, nos Órgãos do Poder Judiciário do Estado do Maranhão dos instrumentos e dos canais disponíveis acerca da Política de Prevenção e Enfrentamento do Assédio Moral, do Assédio Sexual e da Discriminação.

23.1.3. Ato em desacordo com a Política de Prevenção e Enfrentamento do Assédio Moral, do Assédio Sexual e da Discriminação, implicarão penalidades de acordo com a gravidade do fato, podendo ser aplicadas as seguintes sanções: censura, advertência, suspensão ou rescisão contratual, assim como outras medidas legais cabíveis, conforme previsto nos arts. 221 e 228 do Estatuto dos Servidores Públicos Cíveis do Estado do Maranhão (Lei nº 6107/94); no art. 7º do Regulamento Disciplinar dos Servidores do Poder Judiciário do Estado do Maranhão (Resolução nº 50/2010); no inciso XXI, art. 35 do Regimento Interno; no art. 32 do Código de Normas da Corregedoria.

## **CLÁUSULA VINTE E QUATRO– CASOS OMISSOS**

24.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

## **CLÁUSULA VINTE E CINCO – DA PUBLICAÇÃO**

25.1. O CONTRATANTE providenciará a divulgação dos extratos de termos dos contratos e respectivos aditivos, no Portal Nacional de Contratações Públicas, em obediência ao disposto no art. 94, inciso I da Lei Federal nº 14.133/2021, de 01 de Abril de 2021.

25.2 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](http://www.tjma.jus.br/financas/index.php?acao_portal=menu_contratos)

## **CLÁUSULA VINTE E SEIS – DO FORO**

26.1. 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 estarem assim de pleno acordo, assinam as partes o presente instrumento na forma eletrônica, nos termos da Lei nº 11.419/2006 e da Instrução Normativa CNJ nº 67/2015.

Datado e assinado eletronicamente.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Presidente do Tribunal de Justiça do Maranhão

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

*Representante da Empresa*

## **ANEXO – IV**

### **MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE NEPOTISMO PESSOA JURÍDICA**

(Poderá 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 22/06/2016)

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 nº: \_\_\_\_\_

**XXXXXXXXXXXX**


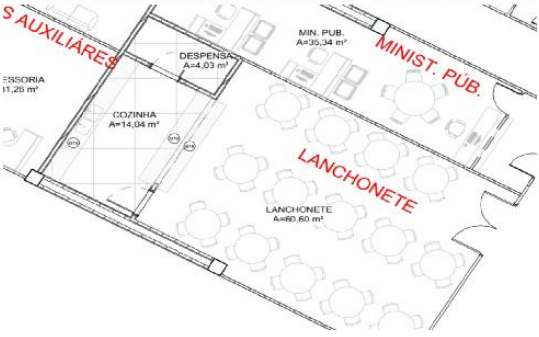
Nome e Assinatura do Representante Legal

CPF nº xxxxxxxxxxxx



**LAUDO DE AVALIAÇÃO**

**RESUMO**

Endereço do imóvel <b>Loteamento Residencial Kubitscheck</b>		 	
Cidade <b>Imperatriz</b>	UF <b>MA</b>		
Objetivo da Avaliação <b>Determinação do valor de mercado para locação</b>			
Finalidade da Avaliação <b>Aluguel/termo de cessão</b>			
Solicitante e/ou Interessado <b>Diretoria do Fórum de Imperatriz</b>			
Proprietário <b>Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão</b>			
Tipo de Imóvel <b>Comercial</b>		Áreas do imóvel (m²) <b>Área Terreno: 78.67 m²</b>	
Metodologia <b>Método Comparativo Direto de Dados de Mercado</b>		Especificação (fundamentação/precisão) <b>Grau de Fundamentação II e Grau de Precisão III.</b>	
Valor de Avaliação para locação <b>R\$ 2.000,00 (dois mil reais).</b>		Valor mínimo para locação <b>R\$ 2.056,17 (dois mil e cinquenta e seis reais e dezessete centavos).</b>	
Valor máximo para locação <b>R\$ 2.420,40 (dois mil quatrocentos e vinte reais e quarenta centavos).</b>		Classificação quanto a liquidez do Imóvel <b>Normal</b>	
Nome do Responsável Técnico: <b>Gustavo Oliveira Brasil</b>	CPF do RT: <b>616.697.903-71</b>	Formação do RT: <b>Eng. Civil e Esp. em BIM e Projetos Aplicados à Construção Civil</b>	CREA do RT: <b>nº 112187108-9</b>

Assinatura do Responsável Técnico

Imperatriz - MA, Avenida Pedro Neiva de Santana, 15 de Setembro de 2025

Local/Data

**01     IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE**

Tribunal de Justiça do Estado do Maranhão

**02.    FINALIDADE**

Locação para termo de referência e estudo preliminar.

**03.    OBJETIVO**

Determinação do valor de locação.

**04.    PRESSUPOSTOS, RESSALVAS E CONDIÇÕES LIMITANTES**

O presente Laudo de Avaliação foi elaborado em estrita conformidade com as diretrizes e procedimentos estabelecidos pelas normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) para Avaliação de Bens. Especificamente, foram seguidas as orientações da NBR 14653 – Parte 1 (Procedimentos Gerais) e NBR 14653 – Parte 2 (Imóveis Urbanos), ambas registradas no Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).

Para a fundamentação e elaboração deste documento, foram consideradas as seguintes fontes de informação e procedimentos:

- **Documentação Fornecida:** Análise do Registro Geral de Imóveis (RGI) da propriedade.
- **Pesquisa de Mercado:** Coleta de dados e informações junto a agentes atuantes no mercado imobiliário local, incluindo vendedores, compradores e intermediários.
- **Vistoria Presencial:** Realização de vistoria técnica do imóvel em **15 de setembro de 2025**, com o objetivo de confirmar as características e condições observadas. Durante a vistoria, foi constatada a presença de vegetação rasteira em todo o entorno da propriedade.

**Considerações e Ressalvas Importantes**

Para os propósitos desta avaliação, assumiu-se que toda a documentação pertinente ao imóvel se encontra correta, completa e que a propriedade está devidamente regularizada perante os órgãos competentes.

É fundamental ressaltar as seguintes limitações e a natureza das informações utilizadas:

- **Não Verificação Documental Aprofundada:** Não foram efetuadas investigações aprofundadas quanto à veracidade ou correção dos documentos fornecidos. A análise se restringiu aos documentos apresentados.
- **Observações Visuais:** As observações realizadas "in loco" (durante a vistoria) foram de natureza visual, sem o emprego de instrumentos de medição para aferição de dimensões ou outras grandezas físicas.
- **Informações de Terceiros:** As informações obtidas junto a agentes do mercado imobiliário foram consideradas com base na presunção de boa-fé.
- **Verificação Complementar:** Uma conferência complementar da localização e do entorno do imóvel foi realizada utilizando a ferramenta Google Earth.

## 05 IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO IMÓVEL AVALIANDO

- Tipo do bem: Comercial
- Matrícula n.º não identificada
- Ocupante do imóvel: Sem informação.
- Endereço: Loteamento Residencial Kubitschek, novo fórum de Imperatriz
- Cidade: Imperatriz - MA
- Área: 78.67 m²

### Caracterização da região:

O imóvel avaliado encontra-se situado na zona urbana do município de Imperatriz, Maranhão. Sua localização dista aproximadamente 2 (dois) quilômetros da Avenida Pedro Neiva de Santana, uma das principais vias da cidade.

Além do mais, o imóvel encontra-se instalado dentro do novo fórum de Imperatriz.



Figura 01 - Localização do imóvel avaliado  
Acervo fotográfico Google Earth, 2025

### Caracterização do Imóvel:

#### **1. Localização e Caracterização**

O imóvel objeto desta avaliação está estrategicamente situado na região urbana de Imperatriz, MA, inserido no **Loteamento Residencial Kubitscheck**. Sua localização dista aproximadamente 2,00 (dois) quilômetros da Avenida Pedro Neiva de Santana, um importante corredor viário da cidade, e está inserido dentro da edificação do novo Fórum de Imperatriz.

#### **2. Características Físicas**

- Piso: Porcelanato — adequação estética e facilidade de limpeza, ideal para área de atendimento ao público.
- Pintura: Paredes em branco gelo e teto em branco neve — cores claras favorecem inspeção visual de limpeza, condizentes com boas práticas sanitárias.
- Bancadas: Granito — superfície não porosa, resistente e higiênica para áreas de apoio/atendimento.
- Climatização: Sistema VRF — conforto térmico e eficiência energética nas áreas de consumo e circulação; recomenda-se isolamento do sistema de cozinha (não usar VRF na área de cocção).
- Sistema de combate a incêndio: Indicado como completo — base para aprovação junto ao Corpo de Bombeiros; na cozinha, complementar com dispositivos específicos.
- Luminárias de led em todo o setor.
- Sistema de esgotamento sanitário próprio.

#### **06. DIAGNÓSTICO DE MERCADO**

O município de Imperatriz, MA, apresenta uma população estimada em aproximadamente 273.000 habitantes, configurando-se como um dos principais centros urbanos do estado. A economia local é caracterizada por uma **alta movimentação**, impulsionada principalmente por dois setores estratégicos:

- **Mercado Imobiliário:** Demonstra atividade contínua, com projetos de desenvolvimento e transações significativas.
- **Setor Agropecuário:** Representa um pilar fundamental da economia regional, gerando empregos e renda.

##### **1. Comportamento do Mercado Imobiliário Local**

A análise de mercado indica que a **oferta de bens imóveis similares** na região é considerada dentro da normalidade. Consequentemente, a **absorção desses bens pelo mercado consumidor** também se alinha a padrões esperados, não evidenciando excesso de oferta ou demanda reprimida para o segmento geral.

##### **2. Classificação do Imóvel Avaliando e sua Liquidez**

O imóvel objeto desta avaliação possui um padrão construtivo **compatível com as características predominantes** observadas na cidade. Suas dimensões e tipologia são similares



às da maioria dos centros comerciais que foram selecionados e analisados na amostra de mercado para este estudo.

Contudo, ao considerar as condições gerais do mercado e, especialmente, os atributos particulares da gleba avaliada (conforme detalhado nas seções anteriores, como a ausência de infraestrutura completa e acesso limitado), classifica-se a **liquidez deste imóvel como baixa**. Esta classificação reflete a percepção de que o tempo necessário para a conversão do ativo em dinheiro, sem perdas significativas de valor, tende a ser mais longo do que o usual para propriedades com infraestrutura e acesso consolidados.

## **07. INDICAÇÃO DO MÉTODO E PROCEDIMENTOS**

### **1. Base Metodológica e Normativa**

Para a elaboração deste laudo de avaliação, foi empregado o “**Método Comparativo Direto de Dados de Mercado**”. Este método consiste na identificação de imóveis semelhantes ao avaliando no mercado, cujos valores são utilizados como referência. O tratamento técnico dos dados foi realizado por meio de **regressão linear e inferência estatística**, garantindo a cientificidade e a objetividade do processo.

Esta abordagem está em plena conformidade com as recomendações da Norma Técnica da ABNT – NBR 14.653, que dispõe sobre Avaliação de Bens, especificamente as **Partes 1 (Procedimentos Gerais) e 2 (Imóveis Urbanos)**.

### **2. Ferramentas de Análise Estatística**

Para a realização dos cálculos inferenciais estatísticos, incluindo regressão linear múltipla e a aplicação de redes neurais artificiais, foi utilizado o *software* **SisDEA Home**. Os detalhes dos cálculos e análises gerados por esta ferramenta encontram-se devidamente anexados a este laudo.

### **3. Pesquisa e Coleta de Dados de Mercado**

- **Período da Pesquisa:** A coleta de dados de mercado foi conduzida no período compreendido entre **08 de setembro de 2025 a 15 de setembro de 2025**.
- **Fontes dos Dados:** Todos os dados pesquisados representam ofertas de imóveis e foram obtidos por meio de **imobiliárias e sites especializados** no mercado imobiliário local.
- **Amostra Inicial:** Inicialmente, foram pesquisados um total de **50 (cinquenta) dados** de imóveis na cidade de Imperatriz. Esses imóveis apresentavam padrões de topografia similares ao do imóvel avaliando e possuíam dimensões variadas, características de terrenos de grandes proporções.
- **Dados Utilizados:** Após a análise preliminar, **28 (vinte e oito) dados** da amostra foram efetivamente selecionados e utilizados no processo de avaliação, por apresentarem maior pertinência e confiabilidade. Maiores detalhes sobre os dados coletados e suas características estão disponíveis em anexo.

#### 4. Modelo de Regressão e Variáveis Significativas

Após a realização dos tratamentos de dados, incluindo etapas de homogeneização e testes rigorosos por meio de estatística inferencial, foi desenvolvido um robusto modelo de regressão. Neste modelo, as seguintes variáveis demonstraram consistência e significância estatística para a determinação do valor do imóvel:

- **Área:** variável independente quantitativa, que informa a área construída de cada elemento. Amplitude da amostra: 20,00,00 m<sup>2</sup> a 456,00 m<sup>2</sup>. A hipótese prevista é quanto maior a área construída, menor o valor unitário, o que foi confirmado.
- **Bairro localização:** variável independente qualitativa, que informa a valorização do bairro do imóvel tendo como base os códigos alocados listados a seguir:
  - 1 – Baixo: dados contendo imóveis em regiões com pouca infraestrutura, com acesso limitado por alguns locais;
  - 2 – Médio: dados contendo imóveis em regiões com acesso por ruas pavimentadas e ótima pavimentação;
  - 3 – Alto: dados contendo imóveis em regiões com infraestrutura completa, e próximos a regiões influentes, como por exemplo Shopping Centers;

*A hipótese prevista é quanto maior o número informado, melhor a região em que o imóvel encontra-se situado.*

- **Entorno residencial ou comercial:** variável independente dicotômica, que informa o entorno da edificação, se é comercial ou residencial
  - 0 – Residencial: Imóvel localizado em regiões com entornos residenciais, com menores fluxos de pessoas.
  - 1 – Comercial: Imóvel localizado em regiões com entornos comerciais, com maiores fluxos de pessoas.

*A hipótese prevista é quanto maior o número informado, melhor onde o imóvel encontra-se situado.*

- **Valor Unit (R\$/m<sup>2</sup>):** variável dependente, representando o valor unitário de cada elemento, ou seja, a relação entre o valor total e sua respectiva área. Amplitude da amostra aproveitada: R\$ 15,63 a R\$ 100,00.

As variáveis equipamentos de lazer e acesso e padrão de acabamento, foram testadas porém não se mostraram significantes estatisticamente.

O modelo inferencial que mostrou melhor ajuste aos pontos da amostra encontra-se detalhadamente apresentado no Anexo.

**08. ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO:**

Atributos de entrada:

Dados do imóvel avaliando:

Item	Descrição	Grau			Pontos obtidos
		III	II	I	
1	Caracterização do imóvel avaliando	Completa quanto a todas as variáveis analisadas	Completa quanto às variáveis utilizadas no modelo	Adoção de situação paradigma	3
2	Quantidade mínima de dados de mercado, efetivamente utilizados	6 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	4 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	3 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	3
3	Identificação dos dados de mercado	Apresentação de informações relativas a todos os dados e variáveis analisados na modelagem, com foto e características observadas pelo autor do laudo	Apresentação de informações relativas a todos os dados e variáveis analisados na modelagem	Apresentação de informações relativas aos dados e variáveis efetivamente utilizados no modelo	2
4	Extrapolação	Não admitida	Admitida para apenas uma variável, desde que: a) as medidas das características do imóvel avaliando não sejam superiores a 100% do limite amostral superior, nem inferiores à metade do limite amostral inferior, b) o valor estimado não ultrapasse 15% do valor calculado no limite da fronteira amostral, para a referida variável	Admitida, desde que: a) as medidas das características do imóvel avaliando não sejam superiores a 100% do limite amostral superior, nem inferiores à metade do limite amostral inferior b) o valor estimado não ultrapasse 20% do valor calculado no limite da fronteira amostral, para as referidas variáveis, de per si e simultaneamente, e em módulo	3
5	Nível de significância (somatório do valor das duas caudas) máximo para a rejeição da hipótese nula de cada regressor (teste bicaudal)	10%	20%	30%	3
6	Nível de significância máximo admitido para a rejeição da hipótese nula do modelo através do teste F de Snedecor	1%	2%	5%	3

Graus	III	II	I	Soma
Pontos Mínimos	16	10	6	17
Itens obrigatórios	2, 4, 5 e 6 no grau III e os demais no mínimo no grau II	2, 4, 5 e 6 no mínimo no grau II e os demais no mínimo no grau I	Todos, no mínimo no grau I	
Grau de Fundamentação do Laudo				II

Grau de Fundamentação II e Grau de Precisão III.

Por mais que tenha atingido pontuação para grau de fundamentação III, não foi possível atingir tal, tendo em vista que todos os dados são de ofertas.



## 09 RESULTADO DA AVALIAÇÃO:

Variável	Conteúdo	Extrapolção
Endereço com nº	Fórum de Imperatriz	-
CIDADE	Imperatriz	-
Área construída (m²)	78,67	Não
BAIRRO LOCALIZAÇÃO	2,00	Não
Entorno (residencial, comercial)	0,00	Não
Informante		-
Contato		-
Fonte de Pesquisa		-

Resultados para a moda, com intervalo de confiança ao nível de 80%:

Estimativa	Média	Amplitude	Grau de Precisão
Valor Mínimo	26,14	7,52%	
Valor Médio	28,26	-	III
Valor Máximo	30,77	8,86%	

Resultados para o Campo de Arbítrio:

	Unitário (R\$/m²)	Total (R\$)	Amplitude
Mínimo	26,14	2,056,17	-15%
Calculado	28,26	2.223,47	---
Máximo	30,77	2.420,40	15%
Valor adotado: <b>R\$ 2.000,00</b>			

Usou-se ajuste de 10% no valor calculado devido a todos os elementos da amostra serem de oferta em seguida arredondamos o resultado de acordo com o preconizado em norma em até 1%.

$R\$ 2.223,47 \times 0,90 = R\$ 2.001,12$  arredondando em R\$ 2.000,00

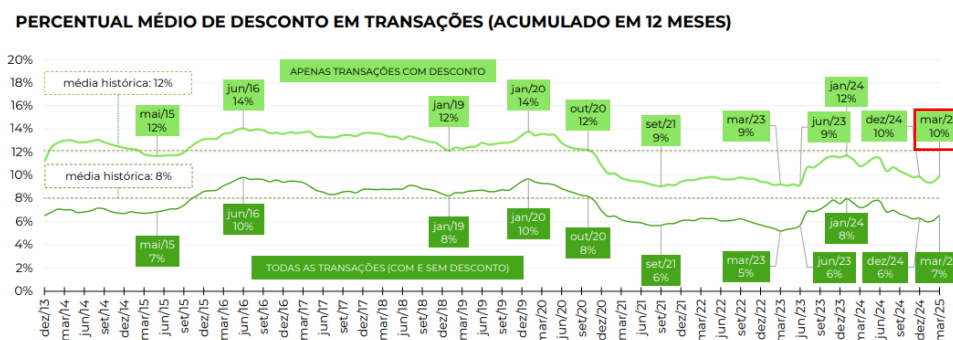


Figura 02 – Percentual médio de desconto em transações imobiliárias  
Acervo fotográfico Google, 2025

## 10 PONTOS IMPORTANTES E ANÁLISES PRÉVIAS

O Considerando que a edificação dispõe de ponto de medição elétrica único, sem individualização por unidade ou sala, as despesas ordinárias de utilidades vinculadas ao imóvel locado serão tratadas da seguinte forma:

### 1. Energia elétrica

- Enquanto não houver individualização, o consumo de energia da unidade locada será estimado e faturado de forma integrada ao aluguel mensal, sob a rubrica ‘aluguel + utilidades estimadas’.
- A estimativa inicial será apurada por meio de: a) submedições temporárias com medidor portátil/trifásico instalado na unidade; e/ou b) critérios técnicos de rateio (área útil, carga instalada e horas de funcionamento); e c) histórico recente de faturas e estrutura tarifária da concessionária.
- A estimativa será revisada no 2º mês completo de operação e, a partir de então, trimestralmente, com possibilidade de crédito ou débito compensatório no mês subsequente sempre que a diferença apurada superar 10% em relação ao valor estimado.

### 2. Água e gás (quando aplicáveis)

- Na hipótese de não haver medição individualizada de água e/ou gás, aplica-se o mesmo procedimento: incorporação ao aluguel como ‘utilidades estimadas’, com revisões periódicas e compensações por diferença relevante (>10%).

#### Observações importantes

- Tributação e reajustes: ao incorporar utilidades ao aluguel, esses valores passam a compor a base de reajuste anual e podem ter implicações fiscais/contábeis. Alternativa: manter como rubrica separada “reembolso de utilidades” detalhada na nota/recibo, ainda que conste como parte do valor mensal devido. Alinhar com a contabilidade.
- Sazonalidade: consumo de ar-condicionado pode variar conforme temperatura e horário de funcionamento do fórum. As revisões trimestrais ajudam a capturar essa variação.
- Caminho ótimo: instalar submedidor permanente para energia da lanchonete (custo baixo, alta precisão) e, se viável, hidrômetro setorizado. Isso elimina disputas e simplifica a gestão.

## 11. CONCLUSÃO

Fundamentados nos elementos, condições do imóvel e do terreno, bem como nas análises de mercado e técnicas consignadas no presente **Laudo de Avaliação**, atribuímos ao imóvel em questão o seguinte **valor de locação**:

VALORTOTAL DE AVALIAÇÃO DA SALA COMERCIAL	
VALOR DE AVALIAÇÃO DA SALA COMERCIAL	R\$ 2.000,00
VALOR MÍNIMO DE AVALIAÇÃO DA SALA COMERCIAL	R\$ 2.056,17
VALOR MÁXIMO DE AVALIAÇÃO DA SALA COMERCIAL	R\$ 2.420,40

Tabela 1 - Valores de avaliação para a sala comercial

Assim sendo, conclui-se que a avaliação para locação da sala em questão, é:

- **Valor de avaliação para a sala comercial:** R\$ 2.000,00 (dois mil reais);
- **Valor mínimo para a sala comercial:** R\$ R\$ 2.056,17 (dois mil e cinquenta e seis reais e dezessete centavos);
- **Valor máximo para a sala comercial:** R\$ 2.420,40 (dois mil quatrocentos e vinte reais e quarenta centavos).

## 12. ANEXO I - TABELA DE DADOS AMOSTRAIS

nº Dado	Endereço com nº	CIDADE	Área construída (m²)	Preço Total (R\$)	Preço unitário (R\$/m²)	BAIRRO LOCALIZAÇÃO	Acesso (Avenida/Rua)	Entorno (residencial, comercial)	Padrão de acabamento	Informante	Contato	Fonte de Pesquisa
01	Avenida Dorgival Pinheiro de Sousa   Imperatriz - MA	IMPERATRIZ	45,00	R\$ 2.800,00	R\$ 62,22	3	1	1	2	Bella Empreendimentos LTDA	15 98185-2125	Sites especializados
02	Rua Tese de Marçaldirim São Luis, Imperatriz, MA, 65913080	IMPERATRIZ	400,00	R\$ 6.000,00	R\$ 15,00	1	0	0	1	GOMES	(99) 984123234	Sites especializados
03	bairro Centro - Imperatriz/MA, SPACE OFFICE	IMPERATRIZ	24,00	R\$ 1.700,00	R\$ 70,83	3	0	1	3	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
04	rua Simplicio Moreira 1740	IMPERATRIZ	67,00	R\$ 4.000,00	R\$ 59,70	3	0	1	2	Soares Filho	99 9 81612566	Sites especializados
05	Aracati office	IMPERATRIZ	60,19	R\$ 4.000,00	R\$ 66,46	3	0	1	3	Marcia	(99) 98499-1112	Sites especializados
06	Centro	IMPERATRIZ	21,00	R\$ 1.800,00	R\$ 85,71	3	0	1	3	Ariane Kadett Mann	(99) 98110-0285	Sites especializados
07	Vila Lobão	IMPERATRIZ	424,00	R\$ 8.000,00	R\$ 18,87	1	0	0	1	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
08	Av Bernardo Sayao ITZ MA	IMPERATRIZ	120,00	R\$ 4.500,00	R\$ 37,50	2	1	1	1	Zelene Martins	(99) 99176-9244	Sites especializados
09	Br 010	IMPERATRIZ	450,00	R\$ 6.000,00	R\$ 13,33	1	1	0	1	Ruberval Melo	(99) 98110-1994	Sites especializados
10	próximo ao Imperial Shopping	IMPERATRIZ	24,00	R\$ 2.000,00	R\$ 83,33	3	1	1	3	Dalvilene Prudêncio	(99)98499-1112	Sites especializados
11	AV Bernardo Sayão 1319	IMPERATRIZ	100,00	R\$ 3.000,00	R\$ 30,00	2	1	1	2	Zelene Martins	(99) 99176-9244	Sites especializados
12	Edifício Orion Business na rua Pernambuco, centro de Imperatriz-MA	IMPERATRIZ	60,00	R\$ 1.800,00	R\$ 30,00	3	0	1	2	NADIA	(99)99191-0099	Sites especializados
13	Rua Coronel Manoel Bandeira, Centro de Imperatriz-MA	IMPERATRIZ	180,00	R\$ 6.000,00	R\$ 33,33	3	0	1	2	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
14	Rua São João 1070 E no Bairro Nova Imperatriz	IMPERATRIZ	20,00	R\$ 2.000,00	R\$ 100,00	3	0	1	2	Zelene Martins	(99) 99176-9244	Sites especializados
15	bairro Centro - Imperatriz/MA	IMPERATRIZ	47,00	R\$ 4.100,00	R\$ 87,23	3	0	1	2	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
16	Aracati office	IMPERATRIZ	60,00	R\$ 4.000,00	R\$ 66,67	3	0	1	3	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
17	Residencial Colina Park, Imperatriz/MA	IMPERATRIZ	288,00	R\$ 4.500,00	R\$ 15,63	1	0	0	1	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
18	Centro, Imperatriz/MA	IMPERATRIZ	33,25	R\$ 2.000,00	R\$ 60,15	3	0	1	3	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
19	Santa Rita - Imperatriz/MA	IMPERATRIZ	240,00	R\$ 4.000,00	R\$ 16,67	1	0	0	1	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
20	Rua Godofredo Viana, ao lado da Dollar Dreams	IMPERATRIZ	66,00	R\$ 3.500,00	R\$ 53,03	3	0	1	2	Alexandro Vieira Targino	(99) 98103-0813	Sites especializados
21	Br 010	IMPERATRIZ	400,00	R\$ 7.500,00	R\$ 18,75	1	1	0	1	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
22	Aracati office	IMPERATRIZ	60,00	R\$ 3.500,00	R\$ 58,33	3	0	1	2	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
23	Br 010, no bairro Vila Santa Luzia - Imperatriz	IMPERATRIZ	231,00	R\$ 3.800,00	R\$ 16,45	1	1	0	1	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
24	bairro Parque São José - Imperatriz/MA	IMPERATRIZ	132,00	R\$ 2.500,00	R\$ 18,94	1	0	1	1	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
25	Aracati office	IMPERATRIZ	35,00	R\$ 3.000,00	R\$ 85,71	3	0	1	2	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
26	bairro Juçara - Imperatriz/MA	IMPERATRIZ	27,00	R\$ 1.500,00	R\$ 55,56	2	0	0	2	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
27	Rua Leônicio Pires DouradoBacuri, Imperatriz, MA, 65901020	IMPERATRIZ	102,00	R\$ 3.500,00	R\$ 34,31	2	0	1	2	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
28	Aracati office	IMPERATRIZ	60,00	R\$ 4.000,00	R\$ 66,67	3	0	1	2	Vanessa Ferraz	(99) 98124-9872	Sites especializados
29	bairro Entroncamento - Imperatriz/MA	IMPERATRIZ	175,00	R\$ 2.000,00	R\$ 11,43	1	0	0	1	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
30	bairro Entroncamento - Imperatriz/MA	IMPERATRIZ	210,00	R\$ 4.000,00	R\$ 19,05	1	0	0	1	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
31	bairro Jardim São Luis - Imperatriz/MA	IMPERATRIZ	150,00	R\$ 2.100,00	R\$ 14,00	1	0	0	1	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
32	Rua Coronel Mário AndrezaMaranhão Novo, Imperatriz, MA, 65903087	IMPERATRIZ	65,00	R\$ 4.000,00	R\$ 61,54	2	0	1	2	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
33	Rodovia BR-010Vila São João, Imperatriz, MA, 65909610	IMPERATRIZ	300,00	R\$ 8.000,00	R\$ 26,67	1	0	0	1	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
34	Avenida BabauândiaEntroncamento, Imperatriz, MA, 65913475	IMPERATRIZ	160,00	R\$ 8.000,00	R\$ 50,00	2	1	1	2	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
35	Avenida Dorgival Pinheiro de SousaCentro, Imperatriz, MA, 65903270	IMPERATRIZ	456,00	R\$ 10.000,00	R\$ 21,93	3	1	1	1	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
36	Rua Leônicio Pires DouradoBacuri, Imperatriz, MA, 65901020	IMPERATRIZ	136,00	R\$ 3.500,00	R\$ 25,74	2	0	0	2	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
37	Aracati office	IMPERATRIZ	42,00	R\$ 3.100,00	R\$ 73,81	3	0	1	3	Vanessa Ferraz	(99) 98124-9872	Sites especializados
38	Avenida Bernardo SayãoMaranhão Novo, Imperatriz, MA, 65903075	IMPERATRIZ	60,00	R\$ 3.200,00	R\$ 53,33	2	1	1	2	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
39	Rua CearáNova Imperatriz, Imperatriz, MA, 65907090	IMPERATRIZ	67,00	R\$ 4.000,00	R\$ 59,70	2	0	1	2	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
40	Rua BandeirantesBacuri, Imperatriz, MA, 65901420	IMPERATRIZ	50,00	R\$ 4.200,00	R\$ 84,00	2	0	1	2	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000	Sites especializados
41	Imperatriz Medical Center	IMPERATRIZ	41,00	R\$ 5.000,00	R\$ 121,95	3	1	1	3	Vanessa Ferraz	(99) 98124-9872	Sites especializados

### 13. ANEXO II – CÁLCULOS

#### 1) INFORMAÇÕES BÁSICAS:

Autor:	Gustavo Oliveira Brasil
Modelo:	Avaliação lanchonete - Fórum de Imperatriz
Data do modelo:	quarta-feira, 15 de setembro de 2025
Tipologia:	Lojas

#### 2) INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Variáveis e dados do modelo	Quant.
Total de variáveis:	7
Variáveis utilizadas no modelo:	4
Total de dados:	50
Dados utilizados no modelo:	28

#### 3) DESCRIÇÃO DAS VARIÁVEIS:

Nome	Tipo	Classificação	Descrição da variável	Habilitada
Endereço com nº	Texto	Texto		Sim
CIDADE	Texto	Texto		Sim
Área construída (m²)	Numérica	Quantitativa		Sim
Preço Total (R\$)	Numérica	Quantitativa		Não
BAIRRO LOCALIZAÇÃO	Numérica	Qualitativa (Códigos Alocados)		Sim
Acesso (Avenida/Rua)	Numérica	Dicotomica		Não
Entorno (residencial, comercial)	Numérica	Dicotomica		Sim
Padrão de acabamento	Numérica	Qualitativa (Códigos Alocados)		Não
Informante	Texto	Texto		Sim
Contato	Texto	Texto		Sim
Fonte de Pesquisa	Texto	Texto		Sim
Preço unitário (R\$/m²)	Numérica	Dependente		Sim

#### 4) ESTATÍSTICAS DESCRITIVAS:

Nome da variável	Valor Mínimo	Valor Máximo	Amplitude	Valor Médio
Área construída (m²)	20,00	456,00	436,00	108,02
BAIRRO LOCALIZAÇÃO	1.700,00	10.000,00	8.300,00	3.946,43
Entorno (residencial, comercial)	1,00	3,00	2,00	2,54
Preço unitário (R\$/m²)	0,00	1,00	1,00	0,21

#### 5) COEFICIENTES DE CORRELAÇÃO, DETERMINAÇÃO E ESTATÍSTICA F:

Estatísticas do modelo	Estatística
Coefficiente de correlação:	0,9902402 / 0,9478208
Coefficiente de determinação:	0,9805757
Fisher - Snedecor:	403,86
Significância do modelo (%):	0,00

6) **NORMALIDADE DOS RESÍDUOS:**

Distribuição dos resíduos	Curva Normal	Modelo
Resíduos situados entre $-1\sigma$ e $+1\sigma$	68%	64%
Resíduos situados entre $-1,64\sigma$ e $+1,64\sigma$	90%	92%
Resíduos situados entre $-1,96\sigma$ e $+1,96\sigma$	95%	96%

7) **OUTLIERS DO MODELO DE REGRESSÃO:**

Quantidade de outliers:	1
% de outliers:	3,57%

8) **ANÁLISE DA VARIÂNCIA:**

Fonte de variação	Soma dos Quadrados	Graus de Liberdade	Quadrado Médio	F
Explicada	0,007	3	0,002	403,855
Não Explicada	0,000	24	0,000	
Total	0,008	27		

9) **EQUAÇÃO DE REGRESSÃO / FUNÇÃO ESTIMATIVA (moda, mediana e média):**

$1/\text{Preço unitário (R\$/m}^2) = +0,01837267047 + 7,860043928E-05 * \text{Área construída (m}^2) + 0,02165106196 / \text{BAIRRO LOCALIZAÇÃO} - 0,01495183029 * \text{Entorno (residencial, comercial)}$

10) **TESTES DE HIPÓTESES (significância dos regressores):**

Variáveis	Transf.	t Obs.	Sig.(%)
Área construída (m <sup>2</sup> )	x	14,69	0,00
BAIRRO LOCALIZAÇÃO	1/x	4,69	0,01
Entorno (residencial, comercial)	x	-5,42	0,00
Preço unitário (R\$/m <sup>2</sup> )	1/y	4,29	0,03

11) **CORRELAÇÕES PARCIAIS ISOLADAS:**

Variável	Alias	x1	x2	x3	y
Área construída (m <sup>2</sup> )	x1	0,00	0,52	-0,51	0,83

BAIRRO LOCALIZAÇÃO	x2	0,52	0,00	-0,90	0,87
Entorno (residencial, comercial)	x3	-0,51	-0,90	0,00	-0,88
Preço unitário (R\$/m²)	y	0,83	0,87	-0,88	0,00

12) **CORRELAÇÕES PARCIAIS INFLUÊNCIA:**

Variável	Alias	x1	x2	x3	y
Área construída (m²)	x1	0,00	0,62	0,68	0,95
BAIRRO LOCALIZAÇÃO	x2	0,62	0,00	0,10	0,69
Entorno (residencial, comercial)	x3	0,68	0,10	0,00	0,74
Preço unitário (R\$/m²)	y	0,95	0,69	0,74	0,00

13) **TABELA DE RESÍDUOS DA REGRESSÃO E DISTANCIA DE COOK**

Dado	Observado	Estimado	Resíduo	Resíduo (%)	Resíduo / DP	DCook
1	0,01607100	0,01417500	0,00189700	11,8007%	0,769578	0,00856700
3	0,01411800	0,01252400	0,00159300	11,2864%	0,646557	0,00722000
4	0,01675000	0,01590400	0,00084600	5,0502%	0,343252	0,00152800
5	0,01504800	0,01536900	-0,00032100	-2,1354%	-0,130385	0,00022600
6	0,01166700	0,01228800	-0,00062200	-5,3297%	-0,252314	0,00113300
8	0,02666700	0,02367800	0,00298800	11,2059%	1,212564	0,05105000
10	0,01200000	0,01252400	-0,00052400	-4,3689%	-0,212738	0,00078200
13	0,03000000	0,02478600	0,00521400	17,3802%	2,115752	0,12794400
14	0,01000000	0,01221000	-0,00221000	-22,0987%	-0,896717	0,01445000
15	0,01146300	0,01433200	-0,00286900	-25,0245%	-1,164042	0,01933500
16	0,01500000	0,01535400	-0,00035400	-2,3592%	-0,143600	0,00027400
17	0,06400000	0,06266100	0,00133900	2,0927%	0,543475	0,03235100
18	0,01662500	0,01325100	0,00337400	20,2928%	1,368964	0,02972400
19	0,06000000	0,05888800	0,00111200	1,8536%	0,451291	0,02036500
20	0,01885700	0,01582500	0,00303200	16,0769%	1,230179	0,01968400
22	0,01714300	0,01535400	0,00178900	10,4357%	0,725925	0,00700400
23	0,06078900	0,05818000	0,00260900	4,2919%	1,058691	0,11199600
25	0,01166700	0,01338900	-0,00172200	-14,7618%	-0,698835	0,00763100
28	0,01500000	0,01535400	-0,00035400	-2,3592%	-0,143600	0,00027400
30	0,05250000	0,05653000	-0,00403000	-7,6759%	-1,635215	0,27224800
32	0,01625000	0,01935500	-0,00310500	-19,1102%	-1,260104	0,05817300
35	0,04560000	0,04648000	-0,00088000	-1,9291%	-0,356947	0,27826000
36	0,03885700	0,03988800	-0,00103100	-2,6526%	-0,418243	0,54020100
37	0,01354800	0,01393900	-0,00039100	-2,8837%	-0,158534	0,00037100
38	0,01875000	0,01896200	-0,00021200	-1,1328%	-0,086186	0,00027800
39	0,01675000	0,01951300	-0,00276300	-16,4931%	-1,121003	0,04569900
48	0,01499900	0,01535400	-0,00035500	-2,3644%	-0,143904	0,00027500
49	0,02600100	0,03005200	-0,00405100	-15,5806%	-1,643860	0,17859600

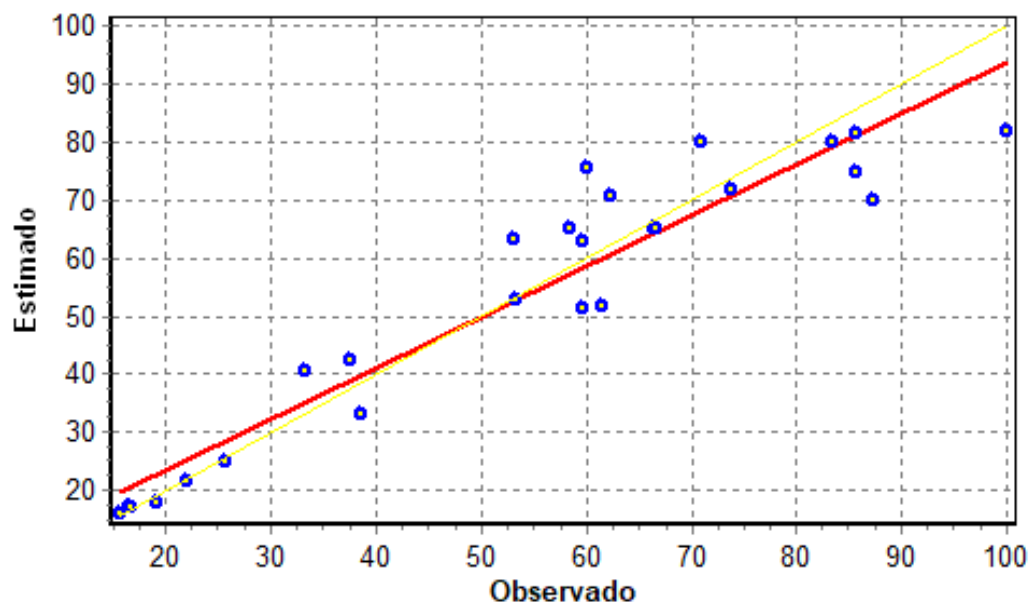
14) **TABELA DE FUNDAMENTAÇÃO - NBR 14653-2**

Item	Descrição	Grau III	Grau II	Grau I	Pontos obtidos
1	Caracterização do imóvel avaliando	Completa quanto a todas as variáveis analisadas	Completa quanto às variáveis utilizadas no modelo	Adoção de situação paradigma	
2	Quantidade mínima de dados de mercado, efetivamente utilizados	6 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	4 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	3 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	3
3	Identificação dos dados de mercado	Apresentação de informações relativas a todos os dados e variáveis analisados na modelagem, com foto e características conferidas pelo autor do laudo	Apresentação de informações relativas a todos os dados e variáveis analisados na modelagem	Apresentação de informações relativas aos dados e variáveis efetivamente utilizados no modelo	
4	Extrapolação	Não admitida	Admitida para apenas uma variável, desde que: a) as medidas das características do imóvel avaliando não sejam superiores a 100% do limite amostral superior, nem inferiores à metade do limite amostral inferior, b) o valor estimado não ultrapasse 15% do valor calculado no limite da fronteira amostral, para a referida variável	Admitida, desde que: a) as medidas das características do imóvel avaliando não sejam superiores a 100 % do limite amostral superior, nem inferiores à metade do limite amostral inferior; b) o valor estimado não ultrapasse 20 % do valor calculado no limite da fronteira amostral, para as referidas variáveis, de per si e simultaneamente, e em módulo	
5	Nível de significância (somatório do valor das duas caudas) máximo para a rejeição da hipótese nula de cada regressor (teste bicaudal)	10%	20%	30%	3
6	Nível de significância máximo admitido para a rejeição da hipótese nula do modelo através do teste F de Snedecor	1%	2%	5%	3

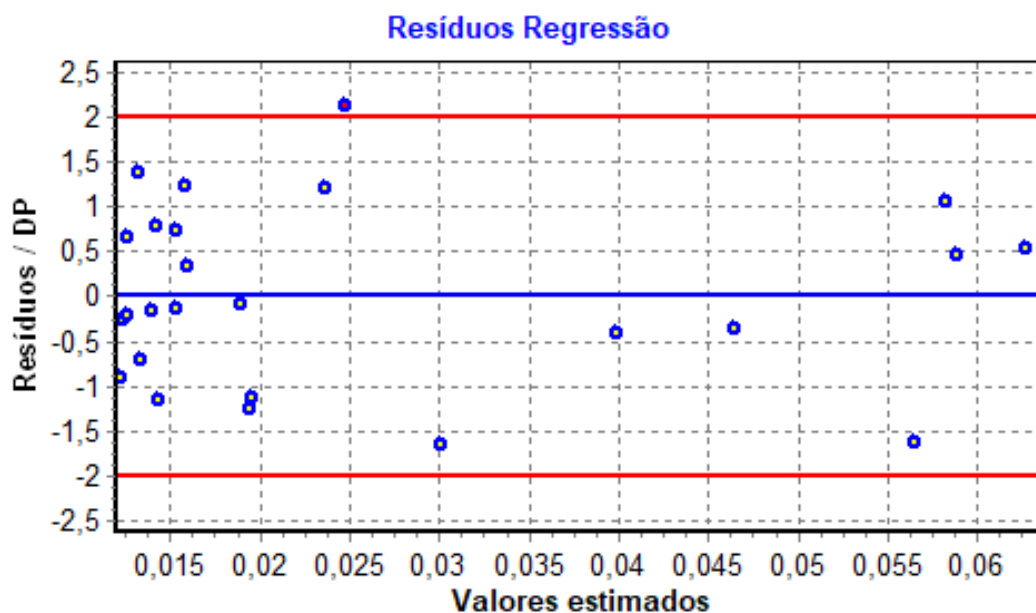


15) **GRÁFICOS DE ADERÊNCIA E DE RESÍDUOS DA REGRESSÃO:**

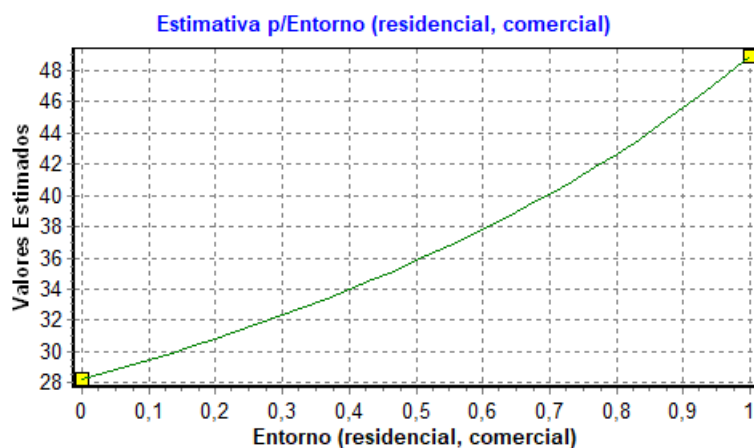
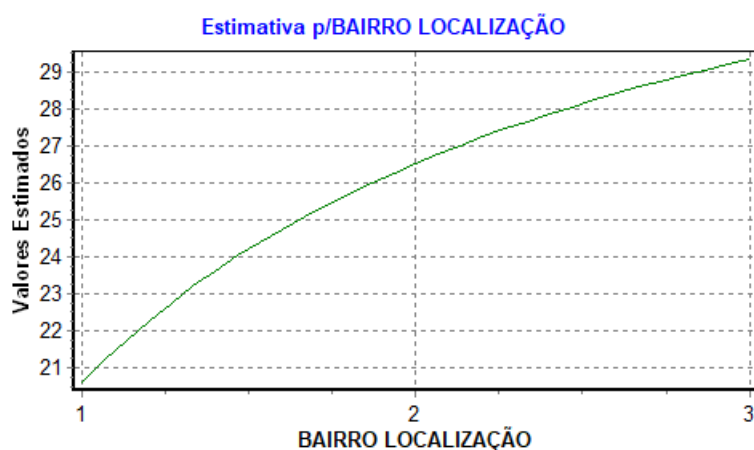
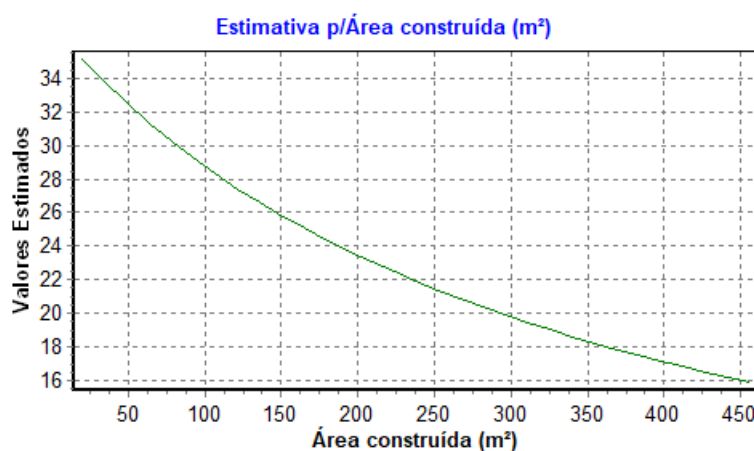
Aderência Observado x Estimado - Regressão Linear na forma direta



Resíduos da Regressão Linear



16) **GRÁFICOS DE ELASTICIDADE DA FUNÇÃO NO PONTO MÉDIO:**



17) **TABELA DE DADOS - AMOSTRA:**

**Variáveis Texto:**

ID	Desabilitado	Endereço com nº	CIDADE	Informante	Contato
1		Avenida Dorgival Pinheiro de Sousa   Imperatriz - MA	IMPERATRIZ	Bella Empreendimentos LTDA	15 98185-2125
2	*	Rua Treze de Março Jardim São Luís, Imperatriz, MA, 65913080	IMPERATRIZ	GOMES	(99) 984123234
3		bairro Centro - Imperatriz/MA, SPACE OFFICE	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
4		rua Simplicio Moreira 1740	IMPERATRIZ	Soares Filho	99
5		Aracati oficce	IMPERATRIZ	Marcia	(99) 98499-1112
6		Centro	IMPERATRIZ	Ariane Kadett Mann	(99) 98110-0285
7	*	Vila Lobão	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
8		av Bernardo Sayao ITZ MA	IMPERATRIZ	Zelene Martins	(99) 99176-9244
9	*	Br 010	IMPERATRIZ	Ruberval Melo	(99) 98110-1994
10		próximo ao Imperial Shopping	IMPERATRIZ	Dalvilene Prudêncio	(99)98499-1112
11	*	AV Bernardo Sayão 1319	IMPERATRIZ	Zelene Martins	(99) 99176-9244
12	*	Edifício Orion Business na rua Pernambuco, centro de Imperatriz-MA	IMPERATRIZ	NADJA	(99)99191-0099
13		Rua Coronel Manoel Bandeira, Centro de Imperatriz-Ma	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
14		Rua Sao João 1070 E no Bairro Nova Imperatriz	IMPERATRIZ	Zelene Martins	(99) 99176-9244
15		bairro Centro - Imperatriz/MA	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
16		Aracati oficce	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
17		Residencial Colina Park, Imperatriz/MA	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
18		Centro, Imperatriz/MA	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
19		Santa Rita - Imperatriz/MA	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
20		Rua Godofredo Viana, ao lado da Dollar Dreams	IMPERATRIZ	Alexandro Vieira Targino	(99) 98103-0813
21	*	Br 010	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000

22		Aracati oficce	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
23		Br 010, no bairro Vila Santa Luzia - Imperatriz	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
24	*	bairro Parque São José - Imperatriz/MA	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
25		Aracati oficce	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
26	*	bairro Juçara - Imperatriz/MA	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
27	*	Rua Leôncio Pires DouradoBacuri, Imperatriz, MA, 65901020	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
28		Aracati oficce	IMPERATRIZ	Vanessa Ferraz	(99) 98124-9872
29	*	bairro Entroncamento - Imperatriz/MA	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
30		bairro Entroncamento - Imperatriz/MA	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
31	*	bairro Jardim São Luís - Imperatriz/MA	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
32		Rua Coronel Mário AndreazaMaranhão Novo, Imperatriz, MA, 65903087	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
33	*	Rodovia BR-010Vila São João, Imperatriz, MA, 65909610	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
34	*	Avenida BabaçulândiaEntroncamento, Imperatriz, MA, 65913475	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
35		Avenida Dorgival Pinheiro de SousaCentro, Imperatriz, MA, 65903270	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
36		Rua Leôncio Pires DouradoBacuri, Imperatriz, MA, 65901020	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
37		Aracati oficce	IMPERATRIZ	Vanessa Ferraz	(99) 98124-9872
38		Avenida Bernardo SayãoMaranhão Novo, Imperatriz, MA, 65903075	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
39		Rua CearáNova Imperatriz, Imperatriz, MA, 65907090	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
40	*	Rua BandeirantesBacuri, Imperatriz, MA, 65901420	IMPERATRIZ	Borges Empreendimentos	(99) 98144-8000
41	*	Imperatriz Medical Center	IMPERATRIZ	Vanessa Ferraz	(99) 98124-9872

42	*	Av. Itaipu	IMPERATRIZ	Rejanis	(99) 98846-8570
43	*	Tres Poderes	IMPERATRIZ	Casal Corretor	99991056748
44	*	Avenida Dorgival Pinheiro de Sousa, S/N, Vila Lobão, Imperatriz	IMPERATRIZ	Casal Corretor	99991056748
45	*	Rua Dom Vital, 02, Entroncamento, Imperatriz	IMPERATRIZ	Casal Corretor	99991056748
46	*	Avenida Moacir Campos Milhomem, Imperatriz, Maranhão	IMPERATRIZ	Casal Corretor	99991056748
47	*	Rua Quinze de Novembro, Beira Rio, Imperatriz	IMPERATRIZ	Casal Corretor	99991056748
48		Rua Urbano Santos, Centro, Imperatriz	IMPERATRIZ	Casal Corretor	99991056748
49		Avenida Dorgival Pinheiro de Sousa, Centro, Imperatriz	IMPERATRIZ	Casal Corretor	99991056748
50	*	Avenida Getúlio Vargas, Centro, Imperatriz	IMPERATRIZ	Casal Corretor	99991056748

ID	Desabilitado	Fonte de Pesquisa
1		Sites especializados
2	*	Sites especializados
3		Sites especializados
4		Sites especializados
5		Sites especializados
6		Sites especializados
7	*	Sites especializados
8		Sites especializados
9	*	Sites especializados
10		Sites especializados
11	*	Sites especializados
12	*	Sites especializados
13		Sites especializados
14		Sites especializados
15		Sites especializados
16		Sites especializados
17		Sites especializados
18		Sites especializados
19		Sites especializados
20		Sites especializados
21	*	Sites especializados
22		Sites especializados
23		Sites especializados
24	*	Sites especializados
25		Sites especializados
26	*	Sites especializados
27	*	Sites especializados

28		Sites especializados
29	*	Sites especializados
30		Sites especializados
31	*	Sites especializados
32		Sites especializados
33	*	Sites especializados
34	*	Sites especializados
35		Sites especializados
36		Sites especializados
37		Sites especializados
38		Sites especializados
39		Sites especializados
40	*	Sites especializados
41	*	Sites especializados
42	*	corretores
43	*	Sites especializados
44	*	Sites especializados
45	*	Sites especializados
46	*	Sites especializados
47	*	Sites especializados
48		Sites especializados
49		Sites especializados
50	*	Sites especializados

**Variáveis Numéricas:**

ID	Desabilitado	Área construída (m²)	Preço Total (R\$)	BAIRRO LOCALIZAÇÃO	Acesso (Avenida/Rua)	Entorno (residencial, comercial)	Padrão de acabamento	Preço unitário (R\$/m²)
1		45,00	2.800,00	3,00	1,00	1,00	2,00	62,22
2	*	400,00	6.000,00	1,00	0,00	0,00	1,00	15,00
3		24,00	1.700,00	3,00	0,00	1,00	3,00	70,83
4		67,00	4.000,00	3,00	0,00	1,00	2,00	59,70
5		60,19	4.000,00	3,00	0,00	1,00	3,00	66,46
6		21,00	1.800,00	3,00	0,00	1,00	3,00	85,71
7	*	424,00	8.000,00	1,00	0,00	0,00	1,00	18,87
8		120,00	4.500,00	2,00	1,00	1,00	1,00	37,50
9	*	450,00	6.000,00	1,00	1,00	0,00	1,00	13,33
10		24,00	2.000,00	3,00	1,00	1,00	3,00	83,33
11	*	100,00	3.000,00	2,00	1,00	1,00	2,00	30,00
12	*	60,00	1.800,00	3,00	0,00	1,00	2,00	30,00
13		180,00	6.000,00	3,00	0,00	1,00	2,00	33,33
14		20,00	2.000,00	3,00	0,00	1,00	2,00	100,00
15		47,00	4.100,00	3,00	0,00	1,00	2,00	87,23
16		60,00	4.000,00	3,00	0,00	1,00	3,00	66,67
17		288,00	4.500,00	1,00	0,00	0,00	1,00	15,63
18		33,25	2.000,00	3,00	0,00	1,00	3,00	60,15
19		240,00	4.000,00	1,00	0,00	0,00	1,00	16,67
20		66,00	3.500,00	3,00	0,00	1,00	2,00	53,03
21	*	400,00	7.500,00	1,00	1,00	0,00	1,00	18,75
22		60,00	3.500,00	3,00	0,00	1,00	2,00	58,33
23		231,00	3.800,00	1,00	1,00	0,00	1,00	16,45

24	*	132,00	2.500,00	1,00	0,00	1,00	1,00	18,94
25		35,00	3.000,00	3,00	0,00	1,00	2,00	85,71
26	*	27,00	1.500,00	2,00	0,00	0,00	2,00	55,56
27	*	102,00	3.500,00	2,00	0,00	1,00	2,00	34,31
28		60,00	4.000,00	3,00	0,00	1,00	2,00	66,67
29	*	175,00	2.000,00	1,00	0,00	0,00	1,00	11,43
30		210,00	4.000,00	1,00	0,00	0,00	1,00	19,05
31	*	150,00	2.100,00	1,00	0,00	0,00	1,00	14,00
32		65,00	4.000,00	2,00	0,00	1,00	2,00	61,54
33	*	300,00	8.000,00	1,00	0,00	0,00	1,00	26,67
34	*	160,00	8.000,00	2,00	1,00	1,00	2,00	50,00
35		456,00	10.000,00	3,00	1,00	1,00	1,00	21,93
36		136,00	3.500,00	2,00	0,00	0,00	2,00	25,74
37		42,00	3.100,00	3,00	0,00	1,00	3,00	73,81
38		60,00	3.200,00	2,00	1,00	1,00	2,00	53,33
39		67,00	4.000,00	2,00	0,00	1,00	2,00	59,70
40	*	50,00	4.200,00	2,00	0,00	1,00	2,00	84,00
41	*	41,00	5.000,00	3,00	1,00	1,00	3,00	121,95
42	*	35,00	1.500,00	1,00	1,00	0,00	2,00	42,86
43	*	145,00	10.500,00	3,00	1,00	1,00	3,00	72,41
44	*	600,00	2.500,00	1,00	1,00	0,00	1,00	4,17
45	*	20,00	1.500,00	1,00	0,00	0,00	1,00	75,00
46	*	300,00	4.000,00	1,00	0,00	0,00	1,00	13,33
47	*	228,00	5.000,00	2,00	0,00	1,00	2,00	21,93
48		60,00	4.000,00	3,00	0,00	1,00	3,00	66,67
49		247,00	9.500,00	3,00	0,00	1,00	2,00	38,46
50	*	40,00	2.000,00	3,00	1,00	1,00	3,00	50,00

## 18) ESTIMATIVAS DE VALORES:

### •Imóvel avaliando 1:

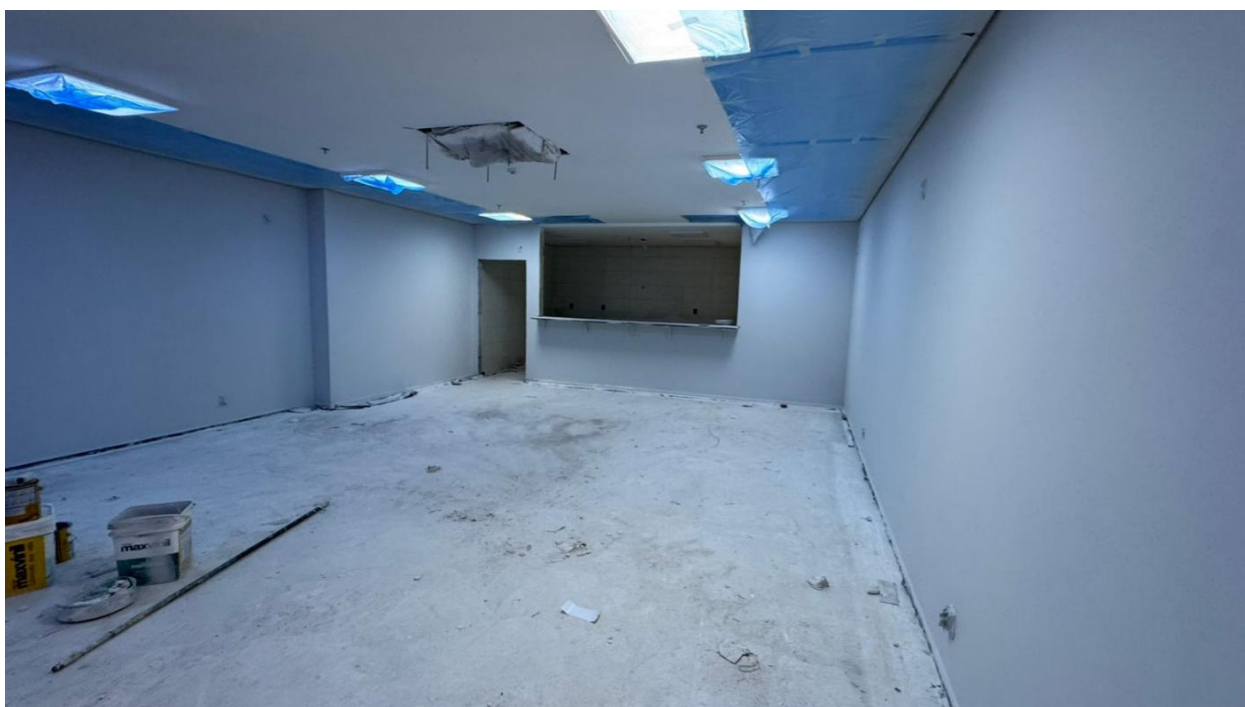
Estimativa	Média	Amplitude	Grau de Precisão
Valor Mínimo	26,14	7,52%	
Valor Médio	28,26	-	III
Valor Máximo	30,77	8,86%	

### Dados do imóvel avaliando:

Variável	Conteúdo	Extrapolção
Endereço com nº	Fórum de Imperatriz	-
CIDADE	Imperatriz	-
Área construída (m²)	78,67	Não
BAIRRO LOCALIZAÇÃO	2,00	Não
Entorno (residencial, comercial)	0,00	Não
Informante		-
Contato		-
Fonte de Pesquisa		-



**14. ANEXO III – DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**



15. **ANEXO IV – DOCUMENTAÇÃO DO IMÓVEL**

16. **ANEXO V – CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL**

MÉTODO **ELITE**

  
**MURILO REIS**  
@eng.jmuriloreis

  
**CERTIFIED**

**CERTIFICADO DE CONCLUSÃO**



GUSTAVO OLIVEIRA BRASIL

Participou com aproveitamento do **Curso de Formação em Engenharia de Avaliações e Perícias de Imóveis Urbanos** com inferência estatística aplicada com carga horária de 160 horas aula.

  
**José Murilo Moura dos Reis**  
Engenheiro Civil CONFEA nº 110440994-1  
Esp. Engenharia de Avaliações e Perícias

CNPJ 23.108.960/0001-75  
J M M DOS REIS - ME  
Rua General Arthur Carvalho, 27  
Bom Jardim  
CEP: 65.110-000  
SÃO JOSÉ DE RIBAMAR - MA

19/07/2024  
Data

Escola Brasileira de Engenharia de ELITE. CNPJ 23.108.960/0001-75  
R. General Arthur Carvalho, 27 – Bom Jardim, São José de Ribamar - MA  
(98) 98842-0809