

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2023- CSL
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 251.483/2022 – UEMA

EDITAL ALTERADO

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a **Universidade Estadual do Maranhão – UEMA**, por meio da **Comissão Setorial Permanente de Licitação - CSL**, criada pela **Portaria n.º 711 de 17 de outubro de 2022**, sediada na Cidade Universitária Paulo VI, Av. Lourenço Vieira da Silva, nº 1.000, Jardim São Cristóvão, nesta Capital, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei Federal nº **10.520, de 17 de julho de 2002**, do Decreto nº **10.024, de 20 de setembro de 2019**, da Lei Estadual nº **10.403, de 29 de dezembro de 2015**, da Instrução Normativa SEGES/MP nº **03, de 26 de abril de 2018**, a Lei Complementar n.º **123, de 14 de dezembro de 2006**, alterada pela Lei Complementar nº **147, de 07 de agosto de 2014**, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº **8.666/93, de 21 de junho de 1993**, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 18 de abril de 2023

Horário: 09hs30min (horário de Brasília)

Critério de julgamento: MENOR PREÇO GLOBAL

Modo de Disputa: ABERTO E FECHADO

Intervalo mínimo entre os lances: R\$ 100,00 (cem reais)

Local: Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br/>.

1. DO CREDENCIAMENTO

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

1.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

1.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

1.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

1.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

1.5.A. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2. DO OBJETO

2.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de refeições (bandeirão e quentinhas) para o almoço e jantar dos docentes, discentes e colaboradores** nas instalações do Restaurante Universitário da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2.2. A licitação será realizada conforme tabela constante da **“PLANILHA DE LICITAÇÃO (SIGA)”**, ANEXO II deste edital.

2.3. Deverá constar da Proposta de Preços do licitante, devidamente juntada (anexo) ao sistema “COMPRAS.GOV.BR” conforme subitem 6.1 deste edital, o detalhamento dos quantitativos e valores unitários e totais das refeições, de acordo com Planilha constante do **subitem 4.1. do Termo de Referência**, ANEXO I deste edital.

2.4. *O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO GLOBAL**, observadas as exigências contidas neste edital e seus anexos quanto às especificações do objeto.*

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

3.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

3.2. ***Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte e para o microempreendedor individual, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e suas alterações.***

3.3. Ficam impedidos de participar desta licitação os interessados que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição, pessoas jurídicas que explorem ramo de atividade incompatível com o objeto desta licitação e com sócios comuns concorrendo entre si, empresas estrangeiras que não funcionem no país, nem aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública ou punidos com suspensão ou impedimento do direito de licitar e contratar com o UEMA ou com o Estado do Maranhão.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

3.4. Como condição para participação no pregão, a licitante assinalará **"SIM" ou "NÃO"** em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações.

3.4.1 Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

3.4.1.1. Em procedimento licitatório sem reserva de cota para participação exclusiva de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual, a assinalação do campo "NÃO", apenas produzirá o efeito do licitante não ter o direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006 e suas alterações.

3.4.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

3.4.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

3.4.4. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.4.5. Que 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;

3.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

3.6. A simples apresentação da proposta implica, por parte do licitante, de que inexistem fatos que impeçam a sua participação na presente licitação, eximindo assim a(o) pregoeira(o) do disposto no art. 97 da Lei nº 8.666/93.

4. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E OBTENÇÃO DE ESCLARECIMENTOS

4.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

4.2. A impugnação deverá ser exclusivamente por meio eletrônico, encaminhada através do e-mail "licitacao.pe@uema.br", por petição dirigida à **Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA**, de segunda a sexta-feira, sob pena de não conhecimento da impugnação.

4.3. Caberá ao(a) Pregoeiro(a), auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação

4.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

4.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao(a) Pregoeiro(a), **até 03 (três) dias úteis anteriores** à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

4.6. O(a) Pregoeiro(a) responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

4.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

4.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo(a) Pregoeiro(a), nos autos do processo de licitação.

4.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. Além de anexar a proposta de preços assinada e digitalizada, exclusivamente por meio do sistema, conforme previsto no item 6.1 do Edital, o licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de proposta, conforme anexo deste Edital;

5.3.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale-transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

5.3.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93.

5.4. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

5.4.1. Cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

5.4.2. Cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

5.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **120 (cento e vinte) dias** corridos, a contar da data de sua apresentação.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

6.1.1. Deverá constar da Proposta de Preços (anexo) ao sistema “**COMPRAS.GOV.BR**”, o detalhamento dos quantitativos e valores unitários e totais das refeições, de acordo com Planilha constante do **subitem 4.1. do Termo de Referência**, ANEXO I deste edital.

6.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

6.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

6.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

6.5. Incumbirá ao 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 quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

6.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

6.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do(a) Pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

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

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR GLOBAL** do objeto deste Pregão.

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

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

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **R\$ 100,00 (cem reais)**.

7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

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

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

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

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

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

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

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

7.15. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo(a) Pregoeiro(a), devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia;

7.15.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

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

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

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

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

7.19 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) Pregoeiro(a) persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.20 o critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO GLOBAL**, conforme definido neste edital e seus anexos.

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

7.22 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 às 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 LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

7.24 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 05 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.25 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.

7.26 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.

7.27 Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

7.28 A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só deverá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.29 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) Pregoeiro(a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

7.29.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.29.2. O(a) Pregoeiro(a) solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados

7.30 Após a negociação do preço, o(a) Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS VENCEDORAS

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, sendo facultado ao PREGOEIRO aceitar documento equivalente desde que comprove a exequibilidade do preço proposto.

8.3. A proposta de preços deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, contado da solicitação do pregoeiro, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da aceitação do lance vencedor.

8.4. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que:

8.4.1. Não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

8.4.2. Contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.4.3. Não apresente as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência e/ou anexos;

8.4.4. Apresentar preço final incompatível com o estimado pela Administração, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

8.4.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

8.4.4.1.1. For insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração

8.4.4.1.2. Apresentar um ou mais valores que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

8.5. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.6. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

8.7. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.7.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.8. O(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

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

8.9. Todos os dados informados pelo licitante em sua proposta deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

8.10. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

8.11. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.12. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.

8.13. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.14. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02 (duas) horas**, a contar da solicitação do(a) Pregoeiro(a) no sistema eletrônico e deverá:

9.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

9.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

9.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

9.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, vinculam a Contratada.

9.3. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

9.4. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

9.5. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

10. DA HABILITAÇÃO

10.1. Ressalvado o disposto no **item 6.3**, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

10.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Prova de registro comercial, no caso de empresa individual;

a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

documentos de eleição de seus administradores, no qual deverá estar contemplado, dentre os objetivos sociais, a execução de atividades da mesma natureza ou compatíveis com o objeto da licitação;

b1) Os documentos da alínea “a” e “b” deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

10.1.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista.

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

e) Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual**, do domicílio ou sede do licitante, através da Certidão Negativa de Débitos e Certidão Negativa de Inscrição de Débitos na Dívida Ativa

f) Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede do licitante, através da Certidão Negativa de Débitos e Certidão Negativa de Inscrição de Débitos na Dívida Ativa.

g) *caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.*

10.1.3. Qualificação Técnica:

a) No mínimo, 01 (um) Atestado ou Declaração de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executou ou está executando serviços compatíveis com o objeto desta licitação. O atestado deverá ser impresso em papel timbrado do emitente, constando seu CNPJ e endereço completo, devendo ser assinado por seus sócios, diretores administradores, procuradores, gerentes ou servidor responsável, com expressa indicação de seu nome completo e cargo/função.

b) Experiência mínima, com desempenho satisfatório, durante pelo menos 6 (seis) meses, ininterruptos ou não, admitindo-se a utilização de mais de um atestado para somar o(s) prazo(s), porém não podem ser concomitantes, salvo para comprovar a quantidade diária.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

c) Certidão de registro no Conselho Regional de Nutricionistas da região que a licitante estiver vinculada. Com base na Resolução nº 378 do Conselho Federal de Nutrição, as firmas participantes deverão apresentar registro de inscrição da empresa e de seu responsável técnico no conselho regional de Nutrição, comprovando a regularidade neste órgão;

d) Comprovante fornecido pela licitante de que possui em seu quadro permanente profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, detentor(a) de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto, emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas;

d.1) A comprovação do vínculo empregatício do profissional com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho;

d.2) A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutricionistas), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas;

e) Apresentar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP*s) em atendimento a RDC nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA;

f) Declaração de que instalará escritório na cidade de São Luís, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados a partir da vigência do contrato, em cumprimento ao disposto no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SLTI/MP nº 05/2017. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório.

10.1.4. Qualificação Econômico-Financeira

10.1.4.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social já exigível e apresentado na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios.

a) A comprovação de boa situação financeira da empresa licitante será demonstrada através de índices financeiros utilizando-se as fórmulas abaixo, cujos resultados deverão estar de acordo com os valores ali estabelecidos;

$$\mathbf{ILG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável em Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível em Longo Prazo}} \quad 1,0$$

$$\mathbf{ILC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \cdot 1,0$$

a1) A fórmula deverá estar devidamente aplicada em memorial de cálculos junto ao Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

b) As empresas que apresentarem índices iguais ou inferiores a 01 (um) deverão comprovar sua qualificação econômico-financeira mediante capital mínimo de 10% (dez por cento), calculado sobre o valor cotado pelo licitante.

10.1.4.1.1. As empresas com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste subitem mediante a apresentação do Balanço de Abertura;

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

a) Publicados em Diário Oficial ou:

a) Publicados em jornal de grande circulação ou;

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

c) Por cópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, na forma da **Instrução Normativa nº 11, de 05 de dezembro de 2013**, do **Departamento de Registro Empresarial e Integração-DREI** acompanhada obrigatoriamente dos **Termos de Abertura e de Encerramento**.

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

10.1.4.1.4. A pessoa jurídica optante do Sistema de Lucro Real ou Presumido (Somente a que distribuem lucro), deverá apresentar juntamente com o Balanço Patrimonial, cópia do recibo de entrega da escrituração contábil digital – **SPED CONTÁBIL**, nos termos da **IN RFB 1.420/2013, 1.422/2013, IN RFB 1.486/2014, IN RFB 1.510/2014, IN RFB 1.594/2015 e IN RFB 1.660/2016**.

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

10.1.5 OUTROS DOCUMENTOS

a) **Certidão Simplificada** da Junta Comercial do Estado do Maranhão – JUCEMA, devidamente atualizada, para empresas com sede e/ou filial no Estado do Maranhão, de acordo com Art. 1º do Decreto Estadual nº 21.040/05

10.2. DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE HABILITAÇÃO:

10.2.1. O(a) Pregoeiro(a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

10.2.1.1. SICAF;

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

10.2.1.2. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

10.2.2. Constatada a existência de sanção, o(a) Pregoeiro(a) reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

10.2.3. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.2.4. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

10.2.4.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

10.2.4.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

10.2.4.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo(a) Pregoeiro(a) lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

10.2.5. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.

10.2.6. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

10.2.7. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

10.2.8. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

10.2.8.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10.2.9. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

10.2.9.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

10.2.10. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, 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 pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

10.2.11. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos 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.

10.2.12. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

10.2.13. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

10.2.14. Em item não exclusivo a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.2.15. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo **30 (trinta) minutos**, para que qualquer licitante manifeste a intenção de

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

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

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

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

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

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

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

11.5. Se não reconsiderar sua decisão a(o) pregoeira(o) submeterá o recurso, devidamente informado, à consideração da autoridade competente, que proferirá decisão definitiva.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14. DO TERMO DE CONTRATO

14.1. Homologado o resultado deste Pregão, a UEMA poderá convocar o licitante vencedor para, no prazo de **5 (cinco)** dias úteis, retirar a Nota de Empenho e/ou assinar o instrumento Contratual, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/02.

14.2. O prazo para a assinatura do Contrato estabelecido no subitem **14.1** poderá ser prorrogado por igual período, quando solicitado pelo adjudicatário durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela UEMA.

14.3. O contrato deverá ser assinado por representante do licitante vencedor, devidamente habilitado.

14.4. A contratação fica condicionada à consulta prévia pela Universidade Estadual do Maranhão - UEMA ao Cadastro Estadual de Inadimplentes - CEI, consoante determina o art. 6º da Lei Estadual nº 6.690/1996.

14.5. No ato da assinatura do Contrato a adjudicatária **estabelecida no Maranhão** deverá apresentar Certidão Negativa de Débito com a CAEMA, conforme Decreto Estadual nº 21.178/2005.

14.6. Constan das cláusulas da Minuta do Contrato, as condições os demais elementos necessários à execução do seu objeto, tais como valor, prazos, condições de pagamento, condições de recebimento, fiscalização, estão do contrato, responsabilidade das partes, sanções e tudo o mais relacionado com o objeto da contratação.

15. DO PAGAMENTO

15.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

16. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. Os recursos financeiros para cobertura do presente contrato correrão à conta da Dotação Orçamentária abaixo declinada.

16.1.1. **UNIDADE GESTORA:** 240201 – UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO – UEMA;
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 24201 – UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO – UEMA;
FUNÇÃO: 12; **SUBFUNÇÃO:** 306 **PROGRAMA:** 103; **AÇÃO:** 4802; **SUBAÇÃO:** 3902; **NATUREZA DA DESPESA:** 33.90.39.41; **FONTE:** 1500.

17. SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO

17.1. Os licitantes deverão cumprir rigorosamente as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sobretudo no termo de Referência, no Contrato e na PROPOSTA vencedora, para a participação neste certame e execução do objeto desta licitação, inclusive obrigações adicionais estabelecidas neste instrumento, sob pena de, sujeitar-se às penalidades cabíveis.

17.2. Serão aplicadas as sanções previstas no art. 7 da Lei Federal nº 10.520/2002 o licitante que deixar de cumprir os deveres definidos neste Edital, agir má fé e sendo vencedor, se recusar injustificadamente a assinar o termo do contrato dentro do prazo estabelecido, assegurado o direito de defesa.

18. DA RESCISÃO

18.1. A inexecução total ou parcial da entrega do objeto ensejará sua Rescisão com as consequências contratuais previstas na Lei Federal nº 8.666/93, garantido o direito de ampla defesa.

19. DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. A(o) pregoeira(o) poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da **UEMA** ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

19.2. 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 desta Universidade.

19.3. A(o) pregoeira(o) ou a Autoridade Superior, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais, desde que não comprometam a proposta, a legislação vigente e a lisura desta Licitação, reservando-se o direito de promover diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, em qualquer fase da licitação, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

19.4. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

19.5. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos, com qualquer cadastro ou especificações de itens de materiais/serviços referentes ao procedimento licitatório no sistema “**COMPRAS.GOV.BR**” ou demais peças que compõem o processo, prevalecerão as disposições constantes deste Edital..

19.6. O licitante deverá manter atualizados, durante toda a contratação, todos os seus dados, como representantes, endereço, telefone, e-mail etc. sob a pena de, não sendo devidamente informado a UEMA, as notificações/comunicações serem consideradas efetivamente realizadas.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

19.7. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado do Maranhão e Diário Oficial da União.

19.8. 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 da(o) pregoeira(o) em contrário.

19.9. Os casos omissos serão decididos pela(o) pregoeira(o) em conformidade com as disposições constantes das Leis citadas no preâmbulo deste edital e demais normas pertinentes.

19.10. Para quaisquer questões judiciais oriundas do presente Edital, fica eleito o Foro da Comarca de São Luís, Estado do Maranhão com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

19.11. Integram ao presente Edital como ANEXOS e independente de transcrição os documentos seguintes:

ANEXO I – Termo de Referência

ANEXO II – Arquivo/Planilha de Licitação (SIGA)

ANEXO III – Modelo Carta Proposta

ANEXO IV – Minuta do Contrato

São Luís – MA, 31 de março de 2023.

Kiany Pereira Costa
PREGOEIRA

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2023 CSL/UEMA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 251.483/2022**

**ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA**

1. DO OBJETO

1.1.O presente Termo de Referência tem como objeto a **contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de refeições (bandeirão e quentinhas) para o almoço e jantar dos docentes, discentes e colaboradores** nas instalações do Restaurante Universitário da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA).

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A presente contratação busca suprir as necessidades da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA) quanto ao preparo e fornecimento de refeições na forma de bandeirão e quentinhas.

2.2. Também é importante esclarecer que o Restaurante Universitário é o local com infraestrutura destinado às refeições de discentes, docentes e técnicos-administrativos, bem como os demais beneficiários dos Programas existentes no Campus da Cidade Universitária Paulo VI, em São Luís.

2.3. Em assim sendo, a contratação de fornecimento de refeições, se justifica pela necessidade que tem a UEMA, de manter nos turnos os servidores e docentes. E por outro lado os discentes, que em sua grande maioria necessitam permanecer por mais de um turno, para cursar disciplinas, realizar atividades de pesquisa em laboratórios, consultas na Biblioteca Central para aperfeiçoamento nos assuntos abordados ou realizar atividades de extensão.

2.4. A contratada deverá fornecer uma alimentação de qualidade feita por funcionários da área, que servirão os alimentos, atendendo as especificações, exigências e quantidades mínimas para cada usuário e obedecendo o calendário do ano letivo.

2.5. Ademais, quanto à forma de licitação, ela será realizada através de grupo, a sua aglutinação (em grupos) objetiva a ampliação da competitividade na licitação, bem como a melhor gestão contratual. Conforme outrora ponderou o então Ministro José Jorge do TCU: "A adjudicação por grupo ou lote não é, em princípio, irregular, devendo a Administração, nesses casos, justificar de forma fundamentada, no respectivo processo administrativo, a vantagem dessa opção"¹

2.6. Diante da decisão supramencionada, bem como buscando uma contratação com economia de escala a contratação da forma estabelecida se faz mais viável.

¹ Acórdão 5301/2013-Segunda Câmara. Rel. Ministro André Luis.

3. DA FUNDAMENTAÇÃO JURÍDICA

Para elaboração deste Termo de Referência foram observadas, entre outras normas:

3.1. Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993: *Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;*

3.2. Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002: *Institui no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;*

3.3. Decreto nº 10.024 de 20 de setembro de 2019: *Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.*

3.4. Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006: *Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis nº 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943, da Lei no 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar no 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis no 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999.*

3.5. Instrução Normativa nº 5 de 26 de maio de 2017: *Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.*

4. DA ESPECIFICAÇÃO E QUANTITATIVO DO SERVIÇO

4.1. A presente contratação de refeições contemplará o fornecimento de refeições em forma de bandejão e de quentinhas, conforme o quantitativo adiante:

GRUPO 1					
ITEM	DESCRIÇÃO DA FORMA DE FORNECIMENTO	UND	TOTAL ESTIMADO DE REFEIÇÕES/ ANO (A)	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO POR REFEIÇÃO (B)	VALOR TOTAL ESTIMADO (C=AxB)
01	Refeição tipo almoço distribuída em bandejões.	UND	476.000	R\$ 17,21	R\$ 8.190.373,33
02	Refeição tipo jantar distribuída em bandejões.	UND	238.000	R\$ 16,84	R\$ 4.007.920,00
03	Refeição tipo almoço distribuída em quentinhas.	UND	10.320	R\$ 18,83	R\$ 194.360,00
Valor Total Estimado					R\$ 12.392.653,33

4.2. O fornecimento do almoço e jantar ocorrerá em dias úteis, de segunda à sexta-feira.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

4.2.1. O fornecimento do almoço iniciará no horário das 11h e finalizará às 14h e o jantar iniciará no horário das 17h e finalizará às 19h, salvo nos casos excepcionais que serão previamente informados à Contratada pela Contratante, no prazo mínimo de 24 horas.

4.3. A CONTRATADA deverá preparar e servir refeições durante os dois semestres letivos regulares da UEMA, conforme calendário acadêmico. No entanto, a CONTRATADA poderá oferecer seus serviços nos períodos férias discentes, contanto que obtenha autorização por parte do fiscal do contrato.

4.4. Todos os equipamentos, utensílios e mobiliários existentes na cozinha do RU serão disponibilizados à contratada para o preparo e fornecimento das refeições, conforme especificado no item 7 deste documento.

4.5. O custo das refeições aferidas será integralmente subsidiado pela UEMA.

4.6. O quantitativo de refeições poderá ser reavaliado pela UEMA - Universidade Estadual do Maranhão, ao longo da vigência do Contrato, na forma do Art. 65, inciso I e II da Lei 8.666/93, desde que o percentual dos acréscimos e/ou supressão nos serviços não ultrapasse o índice de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

5. DA CLASSIFICAÇÃO DO SERVIÇO

5.1. Os itens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de serviços comuns, assim definidos como aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais do mercado, nos termos da Lei nº 10.520/02.

6. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

6.1. Do Início da Execução do Serviço

6.1.1. A execução do serviço iniciará em até 5 (cinco) dias úteis contatos a partir do protocolo de recebimento da Ordem de Serviço emitida pela Contratante.

6.2. Do Local de Execução do Serviço

6.2.1. O preparo e o fornecimento de refeições (bandeirão e quentinhas) serão realizados nas dependências do **Restaurante Universitário da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA)** localizado na Cidade Universitária Paulo VI, Avenida Lourenço Viera da Silva, nº 1000, Bairro Jardim São Cristóvão, CEP 65.055-310, São Luís – MA, salvo nos casos excepcionais previamente ajustados entre a Contratante e a Contratada.

6.3. Da Forma de Prestação dos Serviços

6.3.1. Os cardápios deverão ser nutricionalmente balanceados e seguros do ponto de vista higiênicossanitário, com boa aparência e sabor agradável, elaborados de forma diversificada.

6.3.2. Os cardápios serão vistoriados pelo(a) nutricionista, o gerente do Restaurante e fiscal do contrato autorizado pela CONTRATANTE;

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

- 6.3.3. Fica proibida a exposição e distribuição de propaganda por parte da CONTRATANTE e da CONTRATADA sem prévia autorização da gerência do RU;
- 6.3.4. A CONTRATADA cabe manter em seu quadro, além dos colaboradores operacionais, profissionais nutricionistas em número que atendam às necessidades de planejamento, abastecimento e produção, conforme preconizado pela Lei nº 8.234, de 24 de setembro de 1991 e Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.
- 6.3.5. Deverá ser fornecido aos comensais durante a refeição: guardanapo, palito de dente em sachê, sal em sachê e saco descartável de papel com aba para isolamento e acomodação dos talheres.
- 6.3.6. Para entrega das refeições só será admitido veículo fechado e inspecionado e com certificação expedida pela Vigilância Sanitária.
- 6.3.7. Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição não mais poderão ser utilizados em nenhuma hipótese.
- 6.3.8. Os bandejões e todos os utensílios de uso no Restaurante Universitário, após serem usados, devem ser lavados e esterilizados na temperatura de 70°C em máquina específica de lavagem e de forma a serem reutilizados dentro dos padrões de higiene estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes.
- 6.3.9. As refeições, almoço e jantar, deverão ser compostos no mínimo por:
- a) Salada;
 - a) Prato Principal;
 - b) Guarnição;
 - c) Acompanhamento: Cereal e leguminosa;
 - d) Sobremesa.

- 6.3.9.1. **Salada:** 2(dois) tipos de saladas com cores e texturas diferentes. Sendo uma cozida com no mínimo 4(quatro) componentes cada totalizando o per capita líquido com no mínimo 120g. Para a salada crua/verde serão no mínimo 3(três) componentes, totalizando o per capita líquido de 80g, seguindo o quadro de incidência discriminado abaixo:

Composição	Incidência
Hortalças Grupo A	Diariamente
Hortalças Grupo B	Diariamente
Hortalças Grupo C	04 (quatro) vezes ao mês

- 6.3.9.1.1. Os grupos de Hortalças mencionados acima caracterizam-se conforme discriminado a seguir:

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

- a) Hortaliças grupo A (5% de hidratos de carbono²) - Acelga, agrião, alface hidropônica, alface americana, almeirão, chicória, couve manteiga, couve flor, escarola, brócolis, espinafre, repolho verde, repolho roxo, rúcula, berinjela, jiló, pepino, rabanete, salsa, pimentão, tomate e outros;
- a) Hortaliças B (10% de hidratos de carbono) - Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, maxixe, quiabo, vagem e outros;
- b) Hortaliças C (20% de hidratos de carbono) - Aipim, batata-inglesa, batata-doce, cará, inhame e outros.

6.3.9.2. **Prato principal:** 03 (três) opções de prato principal, composto por 2(dois) tipos diversificados de pratos proteicos e 1(um) prato proteico vegetariano. Caracterizado da seguinte forma:

6.3.9.2.1. **Prato proteico – uma carne (bovina ou frango ou pescado) ou preparação** à base de carne, totalizando o per capita de:

- a) Carne bovina sem osso: 180*g;
- a) Carne de ave sem osso: 150*g;
- b) Carne de ave com osso: 280*g;
- c) Filé de peixe: 180*g;
- d) Peixe em posta: 250*g;
- e) Carne Suína: 180*g;
- f) Preparações à base de carne (torta, lasanha, almôndegas, iscas, vísceras musculares e não-musculares): 200 g;

6.3.9.2.1.1. Na hipótese de preparação de feijoada, sarapatel e mocotó serão inseridas vísceras musculares e carnes sal preso/salgada e linguiça do tipo paio e calabresa.

6.3.9.2.2. **Prato proteico vegetariano - Prato à base de proteína de soja, totalizando o per capita de 180g*.**

6.3.9.2.3. A incidência dos tipos de carnes e de preparações dos pratos proteico e proteico vegetariano deve estar conforme o discriminado em quadro abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	INCIDÊNCIA
------	---------------	-------------	------------

² "Os hidratos de carbono, também chamados de carboidratos ou glicídios, são moléculas constituídas por carbono, oxigênio e hidrogênio;"



Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

Bovina sem osso (resfriada)	Coração da alcatra Carne bovina, traseira, de 1ª, resfriada, sem osso (coração da alcatra), embalada a vácuo e identificada, com selo do S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal).	Grelhados, bifés, cubos e iscas.	10 (dez) vezes/ mês
	Chã de fora Carne bovina, de 1ª, resfriada, sem osso (chã de fora), embalada a vácuo e identificada com selo do S.I.F.	Carne assada, cozida e grelhada.	10 (dez) vezes/ mês
	Carne moída de primeira (alcatra). *A carne utilizada pelo Restaurante Universitário é moída nas dependências do Restaurante.	Com molho, legumes, almôndegas, torta de carne, lasanha.	10 (dez) vezes/ mês
Ave sem osso (congelada)	Filé de peito de frango Filé de peito de frango, peça inteira, sem pele, sem aparas, sem osso, sem cartilagem, congelado, embalado e identificado, embalagem em saco plástico, peso médio de 1.000g, com selo do S.I.F.	Grelhados, bifés, cubos, iscas, estrogonofe, frango xadrez, torta de frango, lasanha.	10 (dez) vezes/ mês
Ave com osso (congelada)	Coxa e sobrecoxa Frango coxa e sobrecoxa, congelado, embalado e identificado, embalagem em saco plástico com peso médio de 1.000 g, sem contrapeso, com selo do S.I.F. Peso médio por porção de 250 g.	Grelhado, Assado e frito.	10 (dez) vezes/ mês
Pescados (resfriado)	Posta de peixe (pescada) Peixe in natura. Peixe pescada, resfriado, limpo, em postas de aproximadamente 250g e 1cm de largura, sem cabeça, sem rabo, sem ponta de rabo, sem vísceras e sem contrapeso	Frito	02 (duas) vez/mês (pescada amarela)
Vegetariano	Proteína de soja (texturizada ou em pedaços) clara ou escura. Proteína texturizada de soja grossa de cor branca, tamanho médio, embalagem de 500g, sem glúten, sem lactose, sem açúcar, com no mínimo 50% de proteína e teor de fibra máximo de 4% Proteína texturizada de soja grossa de cor caramelo, tamanho médio, embalagem de 500g, sem glúten, sem lactose, sem açúcar, com no mínimo 50% de proteína e teor de fibra máximo de 4% Proteína texturizada de soja, clara, embalagem 400 g Proteína texturizada de soja, escura, embalagem 400 g	<ul style="list-style-type: none">• Hambúrguer de soja (preparado no próprio Restaurante Universitário);• dobradinha de soja;• escondidinho de soja;• macarronada de soja;• paella vegetariana;• almôndegas de soja ao molho de tomate;• yakissoba vegetariano;• tomate recheado;• torta de soja;• feijoada vegetariana;• nhocada de soja;• charuto de repolho vegetariano;• proteína de soja com legumes;• refogado de soja;	Diariamente.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

6.3.9.2.4. O Per capita da carne refere-se ao alimento cru. Para o produto pronto, considera-se no máximo uma redução de 20% do peso para carnes cozidas e 25% para bifês, carnes fritas, assadas ou grelhadas.

6.3.9.3. **Guarnição:** 01 (uma) opção de guarnição, 02 (duas) vezes por semana, variando entre: vegetais refogados, cozidos, panachê ou sauté; tubérculos em formas de purês ou sauté. Evitar as formas fritas.

6.3.9.3.1. Massas: macarrões, lasanhas, nhoques, farofas e tortas, totalizando o per capita líquido de:

- a. Vegetais: 100 g;
- b. Massas e tortas: 80 g;
- c. Farofas: 40 g.

6.3.9.3.2. A incidência dos tipos de vegetais deve estar conforme o discriminado em quadro abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA
Vegetal	Grupo A	15(quinze) vez/mês
	Grupo B	01(uma) vez/mês
	Grupo A+B	02(duas) vezes/mês
	Grupo C	02(duas) vezes/mês
Farinha de mandioca	Farofas em geral	15(quinze) vezes/mês
Massas	Macarrão, nhoque, etc.	04(quatro) vezes/mês

6.3.9.3.3. **Hortalças grupo A (5% de hidratos de carbono)** - Acelga, agrião, alface hidropônica, alface americana, almeirão, chicória, couve manteiga, couve flor, escarola, brócolis, espinafre, repolho verde, repolho roxo, rúcula, berinjela, jiló, pepino, rabanete, salsa, pimentão, tomate.

6.3.9.3.4. **Hortalças B (10% de hidratos de carbono)** - Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, maxixe, quiabo, vagem.

6.3.9.3.5. **Hortalças C (20% de hidratos de carbono)** - Aipim, batata-inglesa, batata-doce, cará, inhame.

6.3.9.3.6. **Acompanhamentos: Cereal e leguminosa** – 01 (um) cereal: arroz polido e 01 (uma) leguminosa: feijão, totalizando o per capita de:

- a) Cereal (arroz): 140g*;
- a) Leguminosa (feijão): 80g*;

6.3.9.3.6.1. A incidência dos acompanhamentos deve estar conforme o discriminado em quadro abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA
------	---------------	------------



Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

Arroz Polido	Arroz Polido, Longo, Fino, Tipo 1	Diária
Feijão	Carioca Feijão carioca, Grupo 1, Feijão Comum, Classe Cores, Tipo 1	15 (quinze) vezes/mês.
	Preto Feijão preto, tipo 1	02 (duas) vezes/mês.
	Branco Feijão Branco, tipo fradinho, tipo 1	02 (duas) vezes/mês.

6.3.9.3.6.2. O *per capita* do arroz e do feijão refere-se ao alimento cozido.

6.3.9.3.6.3. É proibido o uso de espessantes de qualquer tipo para o feijão.

6.3.9.3.7. **Sobremesa:** 01 (um) tipo de sobremesa, sendo fruta totalizando o per capita:

- a) Banana prata: 130 g;
- a) Abacaxi e melão: 180 g;
- b) Laranja e tangerina: 200 g;
- c) Maçã: 150 g;
- d) Melancia: 300 g;
- e) Mamão: 100g;

6.3.9.3.7.1. A incidência das sobremesas deve estar conforme o discriminado em quadro abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA
Fruta	Abacaxi ou banana ou laranja ou maçã ou melancia ou melão ou tangerina ou mamão.	20 (vinte) vezes/mês

6.3.10. Para execução dos serviços a CONTRATADA oferecerá corpo técnico de profissionais qualificados e em quantidade suficiente para o atendimento da demanda prezando pela garantia da qualidade e da eficácia dos seus serviços considerando as orientações a seguir:

6.3.10.1. O quadro de pessoal deverá ser composto pelos profissionais que se fizerem necessários ao perfeito cumprimento da execução dos serviços, bem como Profissional Técnico Responsável.

6.3.10.2. O correto dimensionamento do quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender integralmente o cumprimento das obrigações estabelecidas neste instrumento.

6.3.10.3. Todo o quadro de pessoal deverá apresentar-se permanentemente de uniformes completos adequados para a execução de suas atribuições, incluindo o uso de bibico ou touca de proteção nos cabelos para os profissionais que terão qualquer contato com o ambiente de preparo e cocção dos alimentos.

6.3.10.4. Os manipuladores de alimentos e responsáveis pela higienização da área de produção e distribuição de refeição devem usar uniformes apropriados, diferentes daqueles utilizados pelos funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias.



Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

- 6.3.10.5. Todo o quadro de pessoal deverá no exercício de suas atividades utilizar EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) adequados para cada função e/ou atividade executada, conforme legislação vigente.
- 6.3.10.6. Manter profissional, responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, em conformidade com as normas vigentes do Conselho Federal de Nutrição.
- 6.3.10.7. Dispor e manter quadro de pessoal operacional exclusivo para desenvolver as atividades de limpeza e higienização dos vestuários dos funcionários, equipamentos, utensílios e instalações utilizadas na execução dos serviços.
- 6.3.10.8. Os manipuladores de alimentos e responsáveis pela higienização da área de produção e distribuição de refeição devem usar uniformes apropriados, diferentes daqueles utilizados pelos funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias.
- 6.3.10.9. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.
- 6.3.10.10. Os funcionários deverão ser previamente alertados sobre a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde (gripes, lesões de pele, ferimentos, úlceras, infecções intestinais, respiratórias e oculares, etc.).
- 6.3.10.11. Os manipuladores deverão realizar exames admissionais, periódicos e demissionais específicos atendendo a Norma Regulamentadora Nº 7 do Ministério do Trabalho e Emprego.
- 6.3.10.12. Os manipuladores deverão ser afastados, até a melhoria da sua condição de saúde, da atividade de manipulação ao apresentarem lesões ou enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, preparações e ou refeições.
- 6.3.10.13. Os manipuladores devem manter o asseio pessoal precisando ter um local apropriado para guardar os objetos de uso pessoal.
- 6.3.10.14. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pelas legislações vigentes, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.
- 6.3.11. A empresa contratada deverá dispor no local da prestação dos serviços dos seus próprios equipamentos e utensílios necessários tanto à cocção dos alimentos quanto ao fornecimento aos usuários, quando necessário.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

- 6.3.12. A empresa contratada será responsável pela execução e manutenção da limpeza e higienização do espaço, dos equipamentos e utensílios utilizados na prestação dos serviços, bem como todos os materiais necessários.
- 6.3.13. A Contratada deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade ambiental na execução do serviço:
- 6.3.13.1. Evitar o uso de itens descartáveis sempre que possível e dar preferência aos itens que contenham o máximo de material reciclável e biodegradável.
- 6.3.13.2. Utilizar produtos, preferencialmente, sustentáveis e de menor impacto ambiental.
- 6.3.13.3. Utilizar produtos, preferencialmente, acondicionados em embalagens que utilize materiais recicláveis e atóxicos, conforme determina as normas da ABNT NBR 15448-1 e 15448-2, de forma a garantir a máxima proteção durante sua utilização, transporte e armazenamento.
- 6.3.13.4. Utilizar produtos de limpeza biodegradáveis, e preferencialmente, que possuam certificação ecológica.
- 6.3.13.5. Realizar programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- 6.3.13.6. Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- 6.3.13.7. Adotar práticas adequadas de descarte de resíduos, lixo e/ou partes e componentes de produtos obsoletos.
- 6.3.13.8. Realizar separação e correta destinação dos resíduos sólidos, disponibilizando lixeiras para "lixo seco" e "orgânico".
- 6.3.13.9. Adotar práticas adequadas de redução de consumo e uso racional de água.
- 6.3.13.10. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.
- 6.3.13.11. Adotar práticas adequadas de redução de consumo e uso racional de energia elétrica.
- 6.3.13.12. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

6.4. Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

- 6.4.1. O número de refeições servidas será contabilizado por meio de catraca eletrônica do Restaurante Universitário.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

- 6.4.2. O número de quentinhas será contabilizado por meio de emissão das CI's do setor solicitante para fins de prestação de contas no final da quinzena, sob a fiscalização do fiscal do contrato.
- 6.4.3. Ao final de cada quinzena, com base nos números de comensais, a UEMA providenciará os trâmites para o repasse dos valores subsidiados.
- 6.4.4. A empresa contratada deverá fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus colaboradores (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou courvin, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, bibico, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção de refeições.
- 6.4.5. Qualquer prejuízo ou dano ocorrido aos bandejões e talheres será de responsabilidade da empresa contratada, não podendo repassá-los em nenhuma hipótese a contratante.
- 6.4.6. As despesas com transporte, alimentação e segurança do pessoal da empresa contratada ocorrerão por conta da mesma.
- 6.4.7. A empresa contratada deverá fornecer todos os EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) adequados e em quantidade compatível à duração e quantidade de serviços prestados, de modo atender as normas de segurança no trabalho considerando a legislação vigente.

7. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

7.1. Os equipamentos, utensílios e mobiliários existentes nas dependências do RU, por ocasião do contrato, estão elencados no **Anexo I** deste Termo de Referência e deverão ser relacionados e entregues à empresa vencedora, a qual assumirá a posse para uso no serviço, devendo a CONTRATADA realizar a cada seis meses a manutenção preventiva e, sempre que necessária, a manutenção corretiva. Ademais, deverá ser assinado Termo de Responsabilidade, que constará anexa toda a listagem de materiais entregues à empresa contratada.

7.2. Ficará a cargo da CONTRATADA adquirir novos equipamentos, utensílios e mobiliários para a prestação dos serviços, caso necessário para o cumprimento das exigências estabelecidas neste documento.

8. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos estabelecidos a seguir:

8.2. O cumprimento da composição básica das refeições, conforme descrito neste instrumento, bem como sua especificação técnica, quantidade e qualidade.

8.2.1. Todos os materiais, inclusive os de higiene, deverão estar de acordo com a legislação vigente, cabendo à fiscalização da UEMA-Universidade Estadual do Maranhão recusar a utilização daqueles que julgar inconveniente ou abaixo do padrão de qualidade de higiene requerido.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

- 8.2.2. Os gêneros e produtos componentes do cardápio, quando necessário, poderão ser substituídos por outros gêneros alimentícios do mesmo tipo ou composição nutricional similar desde que haja concordância prévia expressa da CONTRATANTE.
- 8.2.3. A contratada deverá armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem acondicionados com produtos de limpeza e higiene, descartáveis, utensílios, equipamentos para manutenção e algum outro material que não gêneros alimentícios de forma a garantir as condições ideais de armazenamento.
- 8.2.4. Apresentar sempre que solicitado pelos fiscais da UEMA – Universidade Estadual do Maranhão, as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, modo de preparo, rendimento e demais informações pertinentes.

9. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.1. No mínimo, 1 (um) Atestado ou Declaração de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executou ou está executando serviços compatíveis com o objeto desta licitação.

9.1.1. O atestado deverá ser impresso em papel timbrado do emitente, constando seu CNPJ e endereço completo, devendo ser assinado por seus sócios, diretores administradores, procuradores, gerentes ou servidor responsável, com expressa indicação de seu nome completo e cargo/função.

9.1.2. Experiência mínima, com desempenho satisfatório, durante pelo menos 6 (seis) meses, ininterruptos ou não, admitindo-se a utilização de mais de um atestado para somar o(s) prazo(s), porém não podem ser concomitantes, salvo para comprovar a quantidade diária.

9.1.3. Certidão de registro no Conselho Regional de Nutricionistas da região que a licitante estiver vinculada. Com base na Resolução nº 378 do Conselho Federal de Nutrição, as firmas participantes deverão apresentar registro de inscrição da empresa e de seu responsável técnico no conselho regional de Nutrição, comprovando a regularidade neste órgão;

9.1.4. Comprovante fornecido pela licitante de que possui em seu quadro permanente profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, detentor(a) de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto, emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas;

9.1.4.1. A comprovação do vínculo empregatício do profissional com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho;

9.1.4.2. A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

(Conselho Regional de Nutricionistas), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas;

9.1.5. Apresentar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP*s) em atendimento a RDC nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA;

9.1.6. Declaração de que instalará escritório na cidade de São Luís, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados a partir da vigência do contrato, em cumprimento ao disposto no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SLTI/MP nº 05/2017. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria para este exercício financeiro, conforme classificação abaixo:

**UNIDADE GESTORA: 240201 – UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO – UEMA;
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 24201 – UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO – UEMA;
FUNÇÃO: 12; SUBFUNÇÃO: 306 PROGRAMA: 103; AÇÃO: 4802; SUBAÇÃO: 3902; NATUREZA DA DESPESA: 33.90.39.41; FONTE: 1500.**

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A **CONTRATADA** se obriga a:

11.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

11.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

11.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

11.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

11.5. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

11.6. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;

11.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

11.8. Apresentar, quando solicitado, atestado de antecedentes criminais e distribuição cível de toda a mão de obra oferecida para atuar nas instalações do órgão;

11.9. Atender as solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;

11.10. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

11.11. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência, a fim de evitar desvio de função;

11.12. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

11.13. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

11.14. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

11.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

11.16. Cumprir a Legislação Sanitária Federal, Estadual e Municipal e cumprir Instruções, Normas técnicas, Manuais, e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou dos executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais.

11.17. Dar manutenção ou mesmo substituir, sempre que necessário ou quando determinado pela CONTRATANTE, mediante justificativa por parte desta, qualquer máquina, peça ou equipamento que apresente defeito, no prazo que este estabelecer, sem prejuízo das demais penalidades previstas.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

11.18. Contratar empregados que possuam qualificação escolar exigida para cada categoria profissional, e aptos a exercerem as atividades exigidas neste Termo de Referência.

11.19. Nomear prepostos, responsáveis pelos serviços, que deverão permanecer nas dependências da contratante durante a toda a jornada de trabalho e atender às solicitações de esclarecimentos do Fiscal do Contrato. Eles serão responsáveis por:

- a) apresentar mensalmente relatório das visitas realizadas constando as ações, identificação de irregularidades e orientações e no qual deverá constar a assinatura do responsável pela CONTRATANTE que responde pela fiscalização na ocasião da visita e outros relatórios que sejam solicitados pela UEMA-Universidade Estadual do Maranhão e pelo Restaurante Universitário;
- a) reportar-se ao fiscal do contrato, apontando providências para correções de falhas na execução do serviço;
- b) cumprir e fazer cumprir as diretrizes da CONTRATANTE observando os termos do contrato;
- c) zelar pelo tratamento adequado e respeitoso dos usuários do serviço contratado;
- d) fornecer número de telefone fixo ou móvel, fax e e-mail com o fim de propiciar uma comunicação rápida para a solução de problemas relativos aos serviços contratados.

11.20. Responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo móvel, equipamento e utensílio danificado, extraviado, furtado ou roubado, por outro equivalente, mantendo a qualidade e o quantitativo do material inicialmente disponibilizado pela CONTRATANTE, no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, sem ônus para a CONTRATANTE, que avaliará a similaridade quanto a sua funcionalidade.

11.21. Devolver, ao término do contrato, em perfeito estado de conservação, os equipamentos, utensílios, móveis e instalações prediais pertencentes à CONTRATANTE que forem disponibilizados à CONTRATADA. Caso contrário, a CONTRATANTE poderá reter o valor da nota fiscal referente à reposição desses materiais.

11.22. Divulgar o cardápio semanalmente em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE, bem como disponibilizá-lo em meio eletrônico (Site da UEMA).

11.23. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

11.24. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive áreas externas (local de recebimento de gêneros e de materiais e nos arredores do prédio, das suas dependências vinculadas ao serviço) observadas às normas sanitárias vigentes e boas práticas.

11.25. Supervisionar, na etapa de distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura das refeições fornecidas.

11.26. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A **UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO – UEMA**, pessoa jurídica de direito público, obriga-se a:

12.1. Emitir a(s) respectiva(s) Nota de Empenho e Ordem de Serviço.

12.2. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do objeto.

12.3. Não obstante a CONTRATADA seja a única responsável pela execução do objeto deste Termo de Referência, a CONTRATANTE, através do Fiscal do Contrato, se reserva o direito de, sem que de forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e detalhada fiscalização sobre o objeto contratado, diretamente ou por prepostos designado pela contratante.

12.4. Acompanhar e fiscalizar o contrato, por intermédio de um representante da Administração especialmente designado, permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição.

12.5. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

12.6. Solicitar a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes quando as decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante.

12.7. Realizar os pagamentos conforme as disposições compactuadas no contrato.

12.8. Comunicar, com a antecedência razoável, de comum acordo com o contratante, qualquer alteração que eventualmente poderá advir durante a execução do contrato.

12.9. Proporcionar todas as facilidades para que a contratada possa desempenhar seus serviços.

12.10. Exigir imediato afastamento de qualquer empregado ou preposto da contratada que não mereça a sua confiança ou embarace a fiscalização, ou ainda, que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

12.11. A ausência de previsão expressa neste item não exclui outras que estejam dispostas no bojo do Termo de Referência, edital e contrato.

12.12. Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, de acordo com a forma e prazo estabelecido, observando as normas administrativas e financeiras em vigor.

12.13. Comunicar à CONTRATADA sobre toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do serviço.

12.14. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

12.15. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

12.16. Propor a aplicação das sanções administrativas e demais cominações legais pelo descumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA.

13. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

13.1. Nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/1993, será designado representante e/ou comissão para acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

13.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz 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 em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666/1993.

13.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

13.4. O servidor responsável por fiscalizar o contrato será indicado pelo Magnífico Reitor e deverá constar cadastro no SIGEF (Sistema de Planejamento e Gestão Fiscal).

13.5. As demais obrigações da Fiscalização deverão ser observadas conforme o Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos aprovado através da Resolução nº 340-2021-CAD/UEMA.

14. DO PAGAMENTO

14.1. O pagamento será efetuado após a assinatura do atesto da nota fiscal que formalizar o recebimento definitivo, desde que não haja fator impeditivo provocado pela CONTRATADA, mediante a apresentação dos itens relacionados a seguir:

- a) Nota Fiscal/fatura, acompanhada da respectiva nota de empenho;
- a) Certidão Negativa de débitos relativos aos tributos federais e a dívida ativa da União;
- b) Certidão Regularidade do FGTS – CRF;
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhista – CNDT;
- d) Certidão Negativa de Débitos da Receita Estadual – CND;
- e) Certidão Negativa da Dívida Ativa da Receita Estadual – CNDA;
- f) Certidão Negativa de Débitos Municipal – CND;
- g) Certidão Negativa da CAEMA (Companhia de Saneamento Ambiental do Maranhão), conforme Decreto Estadual nº 21.178, de 26 de abril de 2005, desde que a empresa esteja sediada em São Luís/MA.

14.2. A nota fiscal/fatura será conferida e atestada pelo servidor responsável pelo recebimento definitivo dos objetos licitados.

14.3. A UEMA poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes às multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA.

14.4. Não será efetuado o pagamento à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, pelo descumprimento deste Termo de Referência, sem que isso gere direito ao reajustamento do preço ou à atualização monetária.

14.5. Após satisfeitas todas as condições fixadas neste Termo de Referência, a empresa vencedora do certame deverá cadastrar-se no Sistema de Planejamento e Gestão Fiscal (SIGEF) e/ou quaisquer outros sistemas oficiais de informação do Estado que venham a substituir os atuais.

14.6. A nota fiscal que for apresentada com erro será devolvida a CONTRATADA para retificação e reapresentação.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar a CONTRATADA as seguintes sanções, observadas ainda as disposições próprias à modalidade de licitação a ser escolhida:

- a) **Advertência** escrita;
- a) **Multa** de 10% sobre o valor total do contrato;

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

b) Suspensão temporária de participação de licitação e impedimento de contratar com a UEMA pelo prazo de até 02 (dois) anos;

c) Declaração de inidoneidade para licitar e assinar contratos com todos os órgãos e entidades da Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinados ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedido sempre que a contratada ressarcir a Universidade Estadual do Maranhão – UEMA pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção com base na alínea anterior;

d) Impedimento para participar de licitação e assinar contratos com o Estado do Maranhão pelo prazo de até 05 (cinco) anos e descredenciamento do Sistema de Gerenciamento de Licitações e Contratos – SGC por igual prazo, caso seja utilizado a modalidade Pregão.

15.2. As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d”, poderão ser aplicadas conjuntamente com a prevista na alínea “b”.

15.3. Caberá ao Fiscal do Contrato designado pela CONTRATANTE propor a aplicação das penalidades previstas, mediante Relatório Circunstanciado, apresentando provas que justifiquem a proposição.

15.4. A CONTRATADA estará sujeita à aplicação de sanções administrativas dentre outras hipóteses legais, quando:

a) Executar os serviços e fornecer os bens em desconformidade com o especificado para o aceite e efetuar o recebimento definitivo;

a) Não substituir, no prazo estipulado, os serviços recusados pela CONTRATANTE;

b) Descumprir os prazos e condições previstas neste Termo de Referência;

15.5. As multas deverão ser recolhidas no prazo de 15 (quinze) dias consecutivos contados da data da notificação, em conta bancária a ser informada pela CONTRATANTE.

15.6. O valor da multa poderá ser descontado dos pagamentos ou cobrado diretamente da CONTRATADA, amigável ou judicialmente.

15.7. Do ato que aplicar a penalidade, caberá recurso, no que couber, conforme previsto no artigo 109 da Lei 8.666/93.

16. DA VISTORIA

16.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8 (oito) horas às 12 (doze) horas.

16.2. O agendamento deve ser realizado previamente pelos telefones (98) 98152-4898 (diretoria do RU Campus Paulo VI) ou pelo endereço eletrônico quincasvilaneto@hotmail.com.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

16.3. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

16.4. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

16.5. Caso opte por não realizá-la, a declaração de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avanços técnicos ou financeiros com este (órgão ou entidade).

17. DA GARANTIA

17.1. A CONTRATADA prestará garantia correspondente a 1% (um por cento) do valor total do contrato.

17.2. A CONTRATADA poderá optar por uma das modalidades de garantia previstas no artigo 56, §1º, da Lei n.º 8.666/1993.

17.3. A garantia assegurará o total cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, qualquer que seja a modalidade escolhida, cobrindo os prejuízos advindos do não cumprimento integral do objeto do Contrato e do inadimplemento das demais obrigações contratuais previstas, inclusive multas moratórias e punitivas eventualmente aplicadas pela Fiscalização, bem como os danos causados diretamente à Administração ou indenizações devidas a terceiros, decorrentes de dolo ou culpa durante a execução do Contrato.

17.4. A garantia prestada pela CONTRATADA assegurará, ainda, a quitação de obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias não honradas pela CONTRATADA durante a vigência do instrumento contratual.

17.5. O seguro-garantia prestado pela CONTRATADA deverá compreender todos os riscos especificados nos subitens 17.3 e 17.4, devendo o setor competente rejeitar a garantia prestada nesta modalidade cujos termos não prevejam expressamente os eventos discriminados neste Tópico.

17.6. Quando a modalidade de garantia escolhida for a caução em dinheiro, a CONTRATADA deverá apresentar o comprovante de depósito em conta específica, indicada pela Universidade Estadual do Maranhão.

17.7. Caso a CONTRATADA opte pela fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827, do Código Civil. Ademais, para fins de consulta da idoneidade da instituição prestadora da fiança, a CONTRATADA deverá apresentar a certidão de autorização de funcionamento emitida eletronicamente pelo Banco Central do Brasil para a instituição financeira.

17.8. A assinatura do Termo de Contrato fica condicionada à apresentação do comprovante de constituição da garantia pela CONTRATADA, conforme a Resolução n.º 285/2019-CAD/UEMA.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

17.9. Ocorrendo a alteração do valor do Termo de Contrato, ou a prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação, seguindo os mesmos parâmetros adotados na contratação.

17.10. Nas alterações contratuais determinadas unilateralmente pela CONTRATANTE, será assegurado prazo de até 10 (dez) dias úteis para a adequação da garantia, contado a partir da data de recebimento, pela CONTRATADA, da via assinada do instrumento que efetivar a alteração.

17.11. Na hipótese de utilização total ou parcial da garantia para pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA deverá renová-la ou integralizá-la, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contado da data em que for notificada.

17.12. A não observância dos prazos estabelecidos para a adequação da garantia, sujeitará a CONTRATADA às seguintes penalidades:

17.12.1. Multa de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso sobre o valor do Contrato, até o limite de 5% (cinco por cento);

17.12.2. Rescisão do Contrato, a critério da CONTRATANTE, quando o atraso for superior a 25 (vinte e cinco) dias, por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme o disposto nos incisos I e II, do artigo 78 da Lei n.º 8.666/1993.

17.13. O garantidor não é parte interessada em processo administrativo instaurado pela CONTRATANTE em face da CONTRATADA para a apuração de prejuízos e/ou aplicação de sanções.

17.14. Será considerada extinta a garantia com a devolução da Apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA cumpriu todas as cláusulas do instrumento contratual.

17.15. A devolução da garantia será efetivada após a provocação do Fiscal do Contrato, certificando o cumprimento de todas as obrigações contratuais.

17.16. A devolução das garantias deverá ocorrer no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da comprovação do cumprimento de todas as obrigações da CONTRATADA.

17.17. Caberá à CONTRATADA comunicar à seguradora ou ao fiador quaisquer alterações das obrigações contratuais.

17.18. A UEMA não executará a garantia na ocorrência de uma ou mais das seguintes hipóteses taxativas:

- a) Casos fortuitos ou de força maior, nos termos do Código Civil Brasileiro;
- b) Descumprimento das obrigações pela CONTRATADA decorrente de atos ou fatos de responsabilidade da Administração;
- c) Atos ilícitos dolosos praticados por servidores da Administração.



18. DO REAJUSTE

18.1. Os preços dos serviços objeto deste Termo de Referência, desde que observado o interregno mínimo de um ano, cotado da data limite para apresentação da proposta, poderão ser reajustadas utilizando-se a variação do Índice Geral de Preços do mercado – IGPM, mantido pela Fundação Getúlio Vargas – FGV, acumulado em 12 (doze) meses, com base na seguinte fórmula:

$$R = \frac{(I - I_0) \times P}{I_0}$$

Onde:

a) Para o primeiro reajuste:

R = reajuste procurado;

I = Índice relativo ao mês reajustado;

I₀ = Índice relativo ao mês da data limite para apresentação da proposta;

P = Preço atual dos serviços.

a) Para os reajustes subsequentes:

R = reajuste procurado;

I = Índice relativo ao mês do novo reajuste;

I₀ = Índice relativo ao mês do início dos efeitos financeiros do último reajuste efetuado.

19. DA ESTIMATIVA DE PREÇO

19.1. O Valor Total estimado será de **R\$ 12.392.653,33** (doze milhões trezentos e noventa e dois mil seiscentos e cinquenta e três reais e trinta e três centavos).

20. DA SUBCONTRATAÇÃO

20.1. Salvo expressa autorização da CONTRATANTE a CONTRATADA não poderá transferir ou subcontratar o objeto deste Termo de Referência, sob o risco de ocorrer rescisão contratual imediata e aplicação das penalidades previstas em lei.

21. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

21.1. Os acréscimos e supressões contratuais reger-se-ão pela disciplina do artigo 65, §1º e seguintes, da Lei n.º 8.666/1993.

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

21.3. As supressões resultantes de acordo celebrados entre as partes contratantes poderão exceder o limite de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

22. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO



Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

22.1. O prazo de **vigência contratual é de 12 meses**, podendo ser prorrogado, mediante Termo Aditivo e a critério da Administração, por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses para serviços contínuos, conforme artigo 57, II da Lei Federal n. 8.666/93.

São Luís/MA, ____ de _____ de 2022.

SOLICITANTE:

Joaquim Vilanova Assunção Neto
Diretor do Restaurante Universitário
Mat. nº 562800

NOVO EDITAL



ANEXO DO TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I- RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES, UTENSÍLIOS PERTENCENTES À UEMA E QUE FICARÃO SOB A RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

ITEM	EQUIPAMENTO/MOBILIÁRIOS/UTENSÍLIOS	QUANT	Nº DE TOMBAMENTO
01	Armário com 6 portas, revestimento em fórmica cor branca.	02	Sem tombamento
02	Armário de aço com 02 portas e 04 prateleiras, alto, cor cinza. Marca: Móveis	02	160164 e 160171
03	Armário de aço com 02 portas e 01 prateleira, baixo, cor cinza. Marca: Pandin	01	160596
04	Balança manual, FILIZOLA, capacidade 10 kg	01	Sem tombamento
05	Balcão fixo de suporte em aço inox	08	20486, 20429 e seis sem tombamento
06	Caldeirão Gás Vapor em aço inox, capacidade 200L	03	142510, 9222 e 9223
07	Caldeirão Gás Vapor em aço inox, capacidade 300L	02	9219 e 9221
08	Câmara Frigorífica (com dois compartimentos) de alimentos	01	45502
09	Conjunto de Gás Industrial (em comodato) com 4 tubos de 450Kg de gás.	01	Sem tombamento
10	Carros auxiliares tipo prateleira (com 5 planos) para bandejas	04	142927, 142930, 142929 e 142928
11	Carro para forno combinado	01	Sem tombamento
12	Descascador Legumes, METVISA	01	142926
13	Exaustor Industrial	04	20474, 20472, 20418 e 20432
14	Estante em aço inox com 4 prateleira	09	70472, 70495, 70510, 70486, 70513, 22512 e três sem tombamento
15	Estante em aço inox com 3 prateleira	01	70487
16	Estrado em aço inox	03	Sem tombamento
17	Forno Elétrico Industrial com 3 (três) câmaras, MAFRAN	02	142361, 9227
18	Forno Combinado LTedesco	01	142931
19	Frigideira Basculante Industrial, elétrica, com uma cuba, BRASINOX	02	142509 e uma sem tombamento
20	Compressor da câmara frigorífica	02	Sem tombamento
21	Liquidificador industrial. METVISA	02	142362, 185330
22	Máquina para higienizar bandejas. Netter NT 8105. MOP.	01	142861
22	Mesa em aço inox com tampo medindo 60 x 2,50m	02	3691 e 3688
23	Mesa em aço inox com tampo medindo 50 x 2m	02	70470 e uma sem tombamento
24	Mesa em aço inox com tampo medindo 1 x 2m	02	Sem tombamento
25	Mesa em aço inox com tampo medindo 60 x 1,50m	01	2463
26	Mesa em aço inox com tampo medindo 100 x 70	04	Sem tombamento
27	Multiprocessador de alimentos. METVISA	01	142334
28	Pia em aço inox com 1 cuba	05	20425, 20462, 20490 e duas sem tombamento
29	Pia em aço inox com 2 cubas	06	20423, 20494, 20467, 20470 e uma sem tombamento
30	Pia em aço inox para lavagem das mãos com cinco torneiras	02	20472 e 20500
31	Pia de louça com 1 cuba para lavagem de mãos	02	Sem tombamento
32	Rampa térmica em aço inox com 6 (seis) cubas para acondicionamento de alimento.	02	20412 e 20416
33	Poltronas longarinas multilaminado, formato anatômico, Marca mundial com 3 lugares	04	182586, 182600, 182630, 182574
34	Bebedouro Industrial Elétrico com 2 torneiras Mod. Só Aço	01	Sem tombamento
35	Mesas para refeitório com 10 bancos anexos, estrutura em tubo epóxi, tampo em MDF de 25mm, revestido de fórmica branca	02	Sem tombamento
36	Carros p/ Transporte e armazenamento de bandejas confeccionado em polietileno injetado Cor: Cinza	04	142927, 142928, 142929, 142930
37	Balança Eletrônica Industrial com coluna e plataforma em inox Marca: Welmy Capacidade: 300kg.	01	158664
38	Fogão Industrial de 4 bocas a gás em aço inox, com 4 queimadores duplos Marca: Gastromaç.	01	158663

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2023 – CSL/UEMA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 251.483/2022

ANEXO II

ARQUIVO/PLANILHA DE LICITAÇÃO (SIGA)

PLANILHA DE LICITAÇÃO (SIGA)					
ORD	Descrição do Serviço	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de refeições (bandeirão e quentinhas) para o almoço e jantar dos docentes, discentes e colaboradores nas instalações do Restaurante Universitário da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA).	SERV.	01	R\$ 12.392.653,33	R\$ 12.392.653,33
TOTAL GLOBAL (ANO)					R\$ 12.392.653,33

OBS: Para fins de detalhamento dos serviços, deverá constar da Proposta comercial do licitante, anexa ao sistema “**COMPRAS.GOV.BR**” conforme subitem 6.1 deste edital, a descrição das **especificações, quantitativos e valores unitários e totais das refeições** de acordo com Planilha constante do **subitem 4.1. do Termo de Referência ANEXO I** deste edital.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2023 – CSL/UEMA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 251.483/2022

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Ref.: Proposta do Pregão Eletrônico n.º 001/2023 – CSL

Prezados Senhores,

Pela presente, submetemos à apreciação de V.S^{as}, a nossa proposta relativa a licitação em epígrafe, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham a ser verificados na preparação da mesma e declaramos ainda que, temos pleno conhecimento das condições em que se desenvolverão os trabalhos, e concordamos com a totalidade das instruções e critérios de qualificação definidos no Edital.

1. PROPONENTE:

RAZÃO SOCIAL:

SEDE:

C.N.P.J:

2. PROPOSTA DE PREÇOS:

VALOR DO UNITÁRIO E TOTAL:

VALOR TOTAL DA PROPOSTA:

3. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:

4. PRAZO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

5. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

Atenciosamente,

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2023 – CSL/UEMA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 251.483/2022

ANEXO III
MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N.º ____/2023-UEMA.

PROCESSO N.º 251483/2022.

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM
O ESTADO DO MARANHÃO, ATRAVÉS DA
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO E A
EMPRESA _____.

O **ESTADO DO MARANHÃO**, ente de direito público interno, por intermédio da **Universidade Estadual do Maranhão - UEMA**, autarquia estadual integrante da Administração Indireta do Estado, inscrita no CNPJ sob o nº 06.352.421/0001-68, isenta de inscrição estadual, com sede na Cidade Universitária Paulo VI, Avenida Lourenço Vieira da Silva, nº 1000, Bairro: Jardim São Cristóvão, São Luís/MA, CEP: 65055-310, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo seu titular _____, portador(a) do RG n.º _____ e inscrito(a) no CPF sob o n.º _____, e a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, Inscrição Estadual n.º _____, com sede na _____, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) senhor(a) _____, portador(a) do RG n.º _____ e inscrito(a) no CPF sob o n.º _____, tendo em vista o que consta nos autos do **Processo Administrativo n.º 251.483/2022** e em observância às disposições da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto n.º 10.024, de 20 de setembro de 2019, e, subsidiariamente, da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, **RESOLVEM CELEBRAR O PRESENTE TERMO DE CONTRATO**, decorrente do **Pregão Eletrônico n.º ____/2023-CSL/UEMA**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O objeto do presente Termo de Contrato é **a prestação de serviço de preparo e fornecimento de refeições (bandeijão e quentinhas) para almoço e jantar de docentes, discentes e colaboradores nas instalações do Restaurante Universitário** da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA).

PARÁGRAFO PRIMEIRO: São partes integrantes deste Termo de Contrato, independente de transcrição, a proposta vencedora e o Termo de Referência constante no Edital do Pregão Eletrônico n.º ____/2023-CSL/UEMA.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

PARÁGRAFO SEGUNDO: O objeto desta contratação deverá ser executado de acordo com as especificações e quantitativos estabelecidos na proposta vencedora e no Termo de Referência, conforme discriminado no quadro a seguir:

Item	Especificações	Und	Qtd. Estimada refeições/ano	Valor Unitário por refeição (R\$)	Valor Total Estimado (R\$)
01	Refeição tipo almoço distribuída em bandeijões.	Und	476.000		
02	Refeição tipo jantar distribuída em bandeijões.	Und	238.000		
03	Refeição tipo almoço distribuída em quentinhas.	Und	10.320		
VALOR TOTAL (R\$)					

CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR

O valor total deste Termo de Contrato é de **R\$** _____ **(por extenso)**.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, insumos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, garantia, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O valor discriminado no *caput* desta cláusula é **meramente estimativo**, de forma que os **pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados**.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria para o exercício financeiro de 2023, conforme classificação abaixo:

UNIDADE GESTORA: XXX; **UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:** XXX; **FUNÇÃO:** XXX; **SUBFUNÇÃO:** XXX; **PROGRAMA:** XXX; **AÇÃO:** XXX; **SUBAÇÃO:** XXX; **NATUREZA DE DESPESA:** XXX; **FONTE:** XXX.

CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

O presente Termo de Contrato terá vigência de **12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura**.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Na contagem do prazo de vigência incluir-se-á o dia do início e o dia do vencimento.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O prazo de vigência poderá ser prorrogado nos termos do artigo 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/1993, desde que estejam presentes preços e condições mais vantajosas

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

para a Administração, por se tratar de serviço essencial para o desempenho das atividades da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA).

PARÁGRAFO TERCEIRO: Em obediência ao disposto no artigo 57, §2º, da Lei n.º 8.666/1993, toda e qualquer prorrogação de prazo dependerá da prévia autorização da autoridade competente para celebrar este contrato.

CLÁUSULA QUINTA - DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

A CONTRATADA executará os serviços contratados observando os prazos, custos e demais indicativos previstos na Proposta vencedora e no Termo de Referência, conforme a demanda da CONTRATANTE.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A CONTRATADA iniciará a execução dos serviços, **no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após o protocolo de recebimento da respectiva Ordem de Serviço.**

PARÁGRAFO SEGUNDO: O preparo e o fornecimento de refeições (bandeirão e quentinhas) serão realizados nas dependências do Restaurante Universitário da Universidade Estadual do Maranhão (UEMA) localizado na Cidade Universitária Paulo VI, Avenida Lourenço Viera da Silva, nº 1000, Bairro Jardim São Cristóvão, CEP 65.055-310, São Luís/MA, salvo nos casos excepcionais previamente ajustados entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA.

PARÁGRAFO TERCEIRO: O fornecimento do almoço ocorrerá das 11h às 14h e o jantar deverá ser servido das 17h às 19h, salvo nos casos excepcionais que serão previamente informados à CONTRATADA, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas.

PARÁGRAFO QUARTO: Os cardápios deverão ser nutricionalmente balanceados e seguros do ponto de vista higiênico-sanitário, com boa aparência e sabor agradável, elaborados de forma diversificada e vistoriados pelo nutricionista, pelo gerente do Restaurante e pelo fiscal do contrato.

PARÁGRAFO QUINTO: A CONTRATADA deverá manter em seu quadro, além dos colaboradores operacionais, profissionais nutricionistas em número que atendam às necessidades de planejamento, abastecimento e produção, conforme preconizado pela Lei nº 8.234, de 24 de setembro de 1991 e Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.

PARÁGRAFO SEXTO: Os profissionais designados pela CONTRATADA deverão apresentar-se no local de trabalho pontualmente, manter boa aparência e trajar uniforme completo, limpo, em perfeitas condições, além dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) exigidos conforme a natureza dos trabalhos desenvolvidos, bem como portando todos os acessórios que se destinem à segurança e proteção da saúde e integridade física do profissional, cabendo a substituição dos funcionários que não estiverem de acordo com as exigências.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Na prestação dos serviços contemplados neste instrumento, a CONTRATADA deverá observar as seguintes exigências, além de outras previstas no Termo de Referência, bem como orientações da fiscalização:

a. fornecer aos comensais durante a refeição: guardanapo, palito de dente em sachê, sal em sachê

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

e saco descartável de papel com aba para isolamento e acomodação dos talheres.

b. alimentos preparados e não consumidos em uma refeição não mais poderão ser utilizados em nenhuma hipótese.

c. os bandejões e todos os utensílios de uso no Restaurante Universitário, após serem usados, devem ser lavados e esterilizados na temperatura de 70°C, em máquina específica de lavagem, de forma a serem reutilizados dentro dos padrões de higiene estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes.

e. o almoço e o jantar deverão ser compostos por, no mínimo: Salada; Prato Principal; Guarnição; Acompanhamento: cereal e leguminosa; e Sobremesa; observando-se todas as exigências previstas no item "6.3.9" do Termo de Referência.

f. os funcionários da CONTRATADA deverão se apresentar permanentemente de uniformes completos adequados para a execução de suas atribuições, incluindo o uso de bibico ou touca de proteção nos cabelos para os profissionais que terão qualquer contato com o ambiente de preparo e cocção dos alimentos.

g. os manipuladores de alimentos e responsáveis pela higienização da área de produção e distribuição de refeição devem usar uniformes apropriados, diferentes daqueles utilizados pelos funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias.

h. os funcionários da CONTRATADA deverão ser previamente alertados sobre a obrigatoriedade de comunicar à sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde (gripes, lesões de pele, ferimentos, úlceras, infecções intestinais, respiratórias e oculares, etc.).

i. deverão ser adotadas práticas de sustentabilidade ambiental, de acordo com o item "6.3.13" do Termo de Referência.

j. qualquer prejuízo ou dano ocorrido aos bandejões e talheres será de responsabilidade da CONTRATADA, não podendo repassá-los em nenhuma hipótese à CONTRATANTE.

l. A CONTRATADA deverá fornecer uniformes aos seus funcionários.

m. A CONTRATADA deverá divulgar o cardápio da semana em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE.

CLÁUSULA SEXTA - DO RECEBIMENTO DO OBJETO

O recebimento do objeto desta contratação deverá ocorrer de acordo com as condições estabelecidas no Termo de Referência, observando-se o seguinte:

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Observado o disposto nos artigos 73 e 76 da Lei n.º 8.666/1993, a CONTRATANTE fará a avaliação mensal dos serviços prestados, com o objetivo de atestar o faturamento da CONTRATADA, devendo efetuar o recebimento dos serviços da seguinte forma:

a) Provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes **em até 15 (quinze) dias**;

a) Definitivamente, **em até 05 (cinco) dias**, contados do recebimento provisório, após a

verificação que comprove a adequação do objeto aos termos deste Contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Os serviços poderão ser rejeitados quando em desacordo com as condições e especificações constantes na proposta da CONTRATADA e no Termo de Referência, devendo a CONTRATANTE notificar a CONTRATADA para que esta proceda com a correção das irregularidades verificadas.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Na hipótese do parágrafo anterior, o servidor ou comissão designada para o recebimento provisório lavrará Termo de Recusa (ou documento equivalente), no qual deverão constar as impropriedades verificadas durante a execução deste instrumento contratual.

PARÁGRAFO QUARTO: A CONTRATADA deverá observar o prazo fixado pela Fiscalização do Contrato para responder à CONTRATANTE com as justificativas cabíveis e/ou as medidas saneadoras a serem adotadas, sem prejuízo da aplicação das penalidades pertinentes.

PARÁGRAFO QUINTO: Após a resposta da CONTRATADA, aceita pela CONTRATANTE, inicia-se nova contagem dos prazos previstos no parágrafo primeiro desta Cláusula.

PARÁGRAFO SEXTO: Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo primeiro, alínea "b", desta Cláusula não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

PARÁGRAFO SÉTIMO: O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações da CONTRATANTE, além das previstas na legislação e no Termo de Referência:

- a) Emitir as respectivas Notas de Empenho e Ordem de Serviços;
- b) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do objeto;
- c) Atestar os documentos fiscais pertinentes, quando comprovada a execução dos serviços, podendo recusar aqueles que não estejam de acordo com as especificações registradas na proposta vencedora e no Termo de Referência;
- d) Notificar a CONTRATADA sobre a ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas durante a execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- e) Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, de acordo com a forma e prazo estabelecidos, observando as normas administrativas e financeiras em vigor;
- f) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA;
- g) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- h) Proporcionar todos os meios necessários para que a CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições contratuais;

- i) Instaurar o devido processo administrativo para aplicação de penalidade em face do conhecimento de descumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA.

PARÁGRAFO ÚNICO: A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução deste contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, em seus anexos e em sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- a) Executar fielmente o objeto contratado, conforme as especificações, prazos, qualidade e quantitativos estabelecidos na proposta vencedora e no Termo de Referência, respeitando as normas legais e cumprindo os prazos e orientações da CONTRATANTE;
- a) Indicar preposto para representá-la durante a execução deste Contrato;
- b) Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo prontamente às reclamações formuladas, conforme o prazo concedido pela fiscalização;
- c) Efetuar o afastamento e/ou substituição de qualquer empregado ou preposto cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam contrários às normas internas da UEMA, às disposições estabelecidas neste Termo de Contrato ou no Termo de Referência;
- d) Possuir quadro de pessoal técnico qualificado devidamente treinado, preparados e disponíveis para realização dos serviços;
- e) Fornecer relação nominal dos empregados que prestarão serviços, quando necessário;
- f) Apresentar seus empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- g) Admitir e dirigir, **sob sua inteira e exclusiva responsabilidade trabalhista, previdenciária, civil e fiscal, inclusive por acidentes de trabalho**, todo o pessoal que for necessário para a execução do objeto do presente Contrato;
- h) Responder por quaisquer prejuízos ou danos pessoais e/ou materiais causados direta ou indiretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela CONTRATANTE;
- i) Levar imediatamente ao conhecimento do(a) Fiscal do Contrato, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a execução do objeto, para a adoção das medidas cabíveis;
- j) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

- necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato;
- k)** Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, a documentação comprobatória pertinente, atualizada, **sob pena de aplicação das sanções legais e contratuais;**
- l)** Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, o objeto deste Contrato, sem prévia autorização da CONTRATANTE;
- m)** Comunicar, imediatamente, qualquer alteração no seu estatuto social, razão social, CNPJ, dados bancários, endereço, telefone, fax, e-mail e outros dados relevantes para a execução deste contrato;
- n)** Arcar com todas as despesas, encargos, tributos, contribuições e obrigações trabalhistas, previdenciárias, comerciais, taxas, deslocamento de pessoal, transporte, hospedagem e alimentação, impressões e materiais, seguros, indenizações, prestação de garantia, e quaisquer outros custos, diretos e indiretos, decorrentes da execução dos serviços.

PARÁGRAFO ÚNICO: A CONTRATADA não poderá alegar, em hipótese alguma, como justificativa ou defesa, desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento das cláusulas e condições contidas neste instrumento contratual, no Termo de Referência ou nas normas pertinentes.

CLÁUSULA NONA - DA FISCALIZAÇÃO

A execução do Contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor da CONTRATANTE, conforme estabelecido no Termo de Referência, o qual deverá atestar os documentos da despesa para fins de pagamento.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Compete à fiscalização efetuar o registro de todas as ocorrências relacionadas à execução do Contrato e adotar as providências necessárias ao fiel cumprimento de todas as obrigações assumidas, tendo por parâmetro as especificações previstas neste Termo de Contrato, no Termo de Referência e na proposta vencedora.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A presença da fiscalização da CONTRATANTE não elide ou diminui a responsabilidade da CONTRATADA.

PARÁGRAFO TERCEIRO: O servidor responsável pela Fiscalização deverá conferir e atestar a regularidade dos documentos de cobrança apresentados pela CONTRATADA, de acordo com os critérios previstos no Termo de Referência.

PARÁGRAFO QUARTO: O servidor responsável por fiscalizar o contrato deverá providenciar o cadastro no Sistema de Planejamento e Gestão Fiscal – SIGEF.

PARÁGRAFO QUINTO: O servidor responsável pela fiscalização do contrato deverá cumprir as regras estabelecidas no Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos aprovado por meio da

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

Resolução nº 340/2021-CAD/UEMA.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA SUBCONTRATAÇÃO

Salvo expressa autorização da CONTRATANTE, a CONTRATADA **NÃO PODERÁ TRANFERIR OU SUBCONTRATAR** o objeto deste Termo de Contrato, **sob pena de rescisão contratual**, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na cláusula de sanções administrativas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

Os acréscimos e supressões contratuais reger-se-ão pela disciplina do artigo 65, §1º e seguintes, da Lei n.º 8.666/1993.

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

PARÁGRAFO SEGUNDO: As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de **25% (vinte e cinco por cento)** do valor inicial atualizado do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO REAJUSTE

O objeto deste Termo de Contrato será contratado pelo preço ofertado na proposta da licitante vencedora, que será **fixo e irrevogável pelo interregno mínimo de 1 (um) ano da data limite para apresentação da proposta.**

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, **a CONTRATADA poderá solicitar o reajuste** dos preços dos serviços objeto deste Contrato, aplicando-se a variação do Índice Geral de Preços do Mercado – IGPM, mantido pela Fundação Getúlio Vargas – FGV, acumulado em 12 (doze) meses, com base na seguinte fórmula:

$$R = \frac{(I - I_0) \cdot P}{I_0}$$

Onde:

a) Para o primeiro reajuste:

R = reajuste procurado;

I = Índice relativo ao mês reajustado;

I₀ = Índice relativo ao mês da data limite para apresentação da proposta;

P = Preço atual dos serviços.

b) Para os reajustes subsequentes:

R = reajuste procurado;

I = Índice relativo ao mês do novo reajuste;

I₀ = Índice relativo ao mês do início dos efeitos financeiros do último reajuste efetuado.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Os reajustes subsequentes ao primeiro observarão o prazo de **1 (um) ano** da data de início dos efeitos financeiros do último reajuste ocorrido.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

PARÁGRAFO TERCEIRO: A CONTRATANTE deverá verificar a compatibilidade com os preços praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa, de acordo com o artigo 57, da Lei n.º 8.666/93.

PARÁGRAFO QUARTO: Caso a CONTRATADA não solicite a concessão de reajuste dos preços poderá ser configurada a preclusão lógica do direito.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA GARANTIA

A CONTRATADA prestará garantia no montante de **R\$** _____ (_____), correspondente a **1% (um por cento)** do valor total do Contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A CONTRATADA poderá optar por uma das modalidades de garantia previstas no artigo 56, §1º, da Lei n.º 8.666/1993.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A garantia assegurará o total cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, qualquer que seja a modalidade escolhida, cobrindo os prejuízos advindos do não cumprimento integral do objeto deste Contrato e do inadimplemento das demais obrigações contratuais previstas, inclusive multas moratórias e punitivas eventualmente aplicadas pela Fiscalização, bem como os danos causados diretamente à Administração ou indenizações devidas a terceiros, decorrentes de dolo ou culpa durante a execução deste Contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A garantia prestada pela CONTRATADA assegurará, ainda, a quitação de obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias não honradas pela CONTRATADA durante a vigência deste instrumento.

PARÁGRAFO QUARTO: O seguro-garantia prestado pela CONTRATADA deverá compreender **todos os riscos especificados nos parágrafos Segundo e Terceiro**, devendo o setor competente rejeitar a garantia prestada nesta modalidade cujos termos não prevejam expressamente os eventos discriminados nesta Cláusula.

PARÁGRAFO QUINTO: Quando a modalidade de garantia escolhida for a caução em dinheiro, a CONTRATADA deverá apresentar o comprovante de depósito em conta específica, indicada pela Universidade Estadual do Maranhão.

PARÁGRAFO SEXTO: Caso a CONTRATADA opte pela fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827, do Código Civil. Ademais, para fins de consulta da idoneidade da instituição prestadora da fiança, a CONTRATADA deverá apresentar a certidão de autorização de funcionamento emitida eletronicamente pelo Banco Central do Brasil para a instituição financeira.

PARÁGRAFO SÉTIMO: A assinatura deste Termo de Contrato fica condicionada à apresentação do comprovante de constituição da garantia pela CONTRATADA, conforme a Resolução n.º 285/2019-CAD/UEMA.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

PARÁGRAFO OITAVO: Ocorrendo a alteração do valor deste Termo de Contrato, ou a prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação, seguindo os mesmos parâmetros adotados na contratação.

PARÁGRAFO NONO: Nas alterações contratuais determinadas unilateralmente pela CONTRATANTE, será assegurado prazo de **até 10 (dez) dias úteis** para a adequação da garantia, contado a partir da data de recebimento, pela CONTRATADA, da via assinada do instrumento que efetivar a alteração.

PARÁGRAFO DÉCIMO: Na hipótese de utilização total ou parcial da garantia para pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA deverá renová-la ou integralizá-la, no prazo **máximo de 05 (cinco) dias úteis**, contado da data em for notificada.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO: A não observância dos prazos estabelecidos para a adequação da garantia, sujeitará a CONTRATADA às seguintes penalidades:

a) Multa de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso sobre o valor do Contrato, até o limite de **5% (cinco por cento)**;

b) Rescisão do Contrato, a critério da CONTRATANTE, quando o atraso for superior a **25 (vinte e cinco) dias**, por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme o disposto nos incisos I e II, do artigo 78 da Lei n.º 8.666/1993.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO: O garantidor não é parte interessada em processo administrativo instaurado pela CONTRATANTE em face da CONTRATADA para a apuração de prejuízos e/ou aplicação de sanções.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO: Será considerada extinta a garantia com a devolução da Apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA cumpriu todas as cláusulas do presente instrumento contratual.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO: A devolução da garantia será efetivada após a provocação do Fiscal do Contrato, certificando o cumprimento de todas as obrigações contratuais.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO: Caberá à CONTRATADA comunicar à seguradora ou ao fiador quaisquer alterações das obrigações contratuais.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO: A devolução das garantias deverá ocorrer no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, contados da comprovação do cumprimento de todas as obrigações da CONTRATADA.

PARÁGRAFO DÉCIMO SÉTIMO: A UEMA não executará a garantia na ocorrência de uma ou mais das seguintes hipóteses taxativas:

a) Casos fortuitos ou de força maior, nos termos do Código Civil Brasileiro;

b) Descumprimento das obrigações pela CONTRATADA decorrente de atos ou fatos de responsabilidade da Administração;

c) Atos ilícitos dolosos praticados por servidores da Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE, **no prazo de até 30 (trinta) dias**, contados do ateste da Nota Fiscal/Fatura, de acordo com os serviços executados pela CONTRATADA e aceitos pela Fiscalização, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A CONTRATADA é a única responsável pela correta emissão de seus documentos de cobrança, em todos os seus aspectos, observada a legislação tributária vigente.

PARÁGRAFO SEGUNDO: As despesas que apresentarem cobranças irregulares, erros ou não estiverem em conformidade com as especificações constantes neste instrumento contratual ou no Termo de Referência, serão recusadas e não ensejarão a quitação da dívida pela CONTRATANTE, cabendo à CONTRATADA a retificação das irregularidades de acordo com as indicações do Fiscal e/ou Gestor do Contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Havendo erro no documento fiscal hábil de cobrança ou circunstância que impeça a liquidação das despesas, ele será devolvido e o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras.

PARÁGRAFO QUARTO: Na hipótese do parágrafo anterior, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação e/ou reapresentação do documento fiscal hábil de cobrança, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

PARÁGRAFO QUINTO: No ato de solicitação do pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com o Relatório de Execução dos Serviços e a respectiva Nota Fiscal, os documentos a seguir elencados, com prazo de validade compatível à data do pagamento:

- a) Nota Fiscal/Fatura;
- e) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União;
- f) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual da sede da CONTRATADA, mediante a: Certidão Negativa de Débito e Certidão Negativa de Dívida Ativa;
- g) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal da sede da CONTRATADA, mediante a: Certidão Negativa de Débitos;
- h) Certificado de Regularidade do FGTS-CRF;
- i) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a: Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas-CNDT;
- j) Certidão Negativa da CAEMA, caso a empresa seja sediada no Estado do Maranhão.

PARÁGRAFO SEXTO: O pagamento será efetuado mediante depósito em conta bancária a ser oportunamente indicada pela CONTRATADA.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

PARÁGRAFO SÉTIMO: Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao reajustamento do preço.

PARÁGRAFO OITAVO: A CONTRATANTE poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA ou cobrar diretamente desta, amigável ou judicialmente.

PARÁGRAFO NONO: A CONTRATADA deverá cadastra-se no Sistema de Planejamento e Gestão Fiscal (SIGEF) e/ou quaisquer outros sistemas oficiais de informação do estado que venham a substituir os atuais.

PARÁGRAFO DÉCIMO: A retenção tributária prevista na legislação aplicável será efetuada no momento do pagamento devido à CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O cometimento de infração administrativa e/ou descumprimento total ou parcial de qualquer das obrigações ora estabelecidas, sujeitará a CONTRATADA às sanções previstas no artigo 86 e seguintes da Lei nº 8.666/1993 e no artigo 7º da Lei n.º 10.520/2002.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A CONTRATADA que descumprir quaisquer das condições do presente Contrato, garantida a prévia defesa, ficará sujeita às seguintes sanções:

a) Advertência escrita para os casos que decorram de **condutas menos graves e que ofereçam riscos menores à CONTRATANTE**, podendo ainda, se for o caso, haver a fixação de prazo para adoção de medidas corretivas.

a1) Caso a gravidade ou a reiteração da ocorrência não recomende a aplicação da hipótese prevista na alínea "a", a conduta da CONTRATADA poderá ser considerada como inexecução parcial ou total deste Contrato, mediante justificativa fundamentada da CONTRATANTE.

b) Multa de:

b1) 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor mensal, **em caso de atraso injustificado na execução do objeto desta contratação**, desde que decorra de ação ou omissão da CONTRATADA, de acordo com os prazos e condições estabelecidos no Termo de Referência, **limitada a incidência a 15 (quinze) dias**.

b1.1) Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, a inexecução da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença.

b2) 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor mensal, na hipótese de a CONTRATADA **deixar de comprovar**, quando solicitado pela CONTRATANTE, **que mantém todas as condições de habilitação inicialmente contratadas**, limitada a incidência a 15 (quinze) dias.



b2.1) 5% (cinco por cento), incidente sobre o valor mensal do Contrato, na hipótese de a CONTRATADA **deixar de comprovar**, quando solicitado pela CONTRATANTE, **que mantém todas as condições de habilitação inicialmente contratadas, por período superior a 15 (quinze) dias**, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença.

b3) 2% (dois por cento) por ocorrência, incidente sobre o valor mensal do Contrato, na hipótese de a CONTRATADA, **dolosamente, dificultar os trabalhos de fiscalização** ou **prestar informações incorretas ou inexatas**, bem como **omitir informações** necessárias ao acompanhamento da regularidade da execução contratual.

b4) 4% (quatro por cento) por ocorrência, incidente sobre o valor mensal do Contrato, quando a CONTRATADA **não sanear as falhas na execução contratual apontadas pela fiscalização** no prazo por ela estipulado de acordo com a complexidade da medida.

b5) 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, na hipótese de **inexecução parcial** da obrigação assumida.

b6) 10% (dez por cento) sobre o valor do Contrato, na hipótese de **inexecução total** da obrigação assumida.

c) Suspensão Temporária para participar de licitação e assinar contratos com a Universidade Estadual do Maranhão – UEMA, pelo prazo de até **02 (dois) anos**.

d) Declaração de inidoneidade para licitar e assinar contratos com todos os órgãos e entidades da Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Universidade Estadual do Maranhão pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

e) Impedimento para participar de licitação e assinar contratos com o Estado do Maranhão pelo prazo de **até 05 (cinco) anos** e descredenciamento do Sistema de Gerenciamento de Licitações e Contratos - SGC por igual prazo.

PARÁGRAFO SEGUNDO: As penalidades de multa poderão ser aplicadas conjuntamente com as demais sanções previstas.

PARÁGRAFO TERCEIRO: As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si, podendo ser aplicadas, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, **ficando o total das multas limitado a 20% (vinte por cento) do valor total contratado.**

PARÁGRAFO QUARTO: Caberá ao Fiscal do Contrato, designado pela CONTRATANTE, propor a aplicação das penalidades previstas, mediante relatório circunstanciado, apresentando provas que justifiquem a proposição.

PARÁGRAFO QUINTO: Do ato que aplicar qualquer penalidade caberá recurso, no que couber, conforme previsto no artigo 109, da Lei n.º 8.666/1993.

Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

PARÁGRAFO SEXTO: Nenhuma sanção será aplicada sem garantia da ampla defesa e contraditório, na forma da lei.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Após a aplicação de qualquer penalidade será feita a comunicação escrita à CONTRATADA e publicação no **Diário Oficial do Estado**, constando o fundamento legal, excluídos os casos de aplicação das penalidades de advertência e multa.

PARÁGRAFO OITAVO: A imposição de qualquer penalidade não exime a CONTRATADA do cumprimento de suas obrigações, nem de promover as medidas necessárias para reparar ou ressarcir eventuais danos causados à CONTRATANTE.

PARÁGRAFO NONO: As multas deverão ser recolhidas **no prazo de 15 (quinze) dias consecutivos**, contados da data da notificação, em conta bancária a ser informada pela CONTRATANTE.

PARÁGRAFO DÉCIMO: Os valores das multas poderão ser descontados dos pagamentos ou cobrados diretamente da CONTRATADA, amigável ou judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA RESCISÃO

O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

- a) Por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste contrato.
- c) Amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666/1993.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

- a) Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- a) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- b) Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA CONTAGEM DOS PRAZOS

Salvo disposição expressa em contrário, na contagem dos prazos estabelecidos neste contrato e no Termo de Referência excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Só se iniciam e vencem prazos em dias de expediente na Universidade Estadual do Maranhão.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Na hipótese de encerramento de prazo em dia em que não houver expediente na Universidade Estadual do Maranhão, este deverá ser **antecipado para o dia útil imediatamente anterior**.



Comissão Setorial Permanente de Licitação – CSL/UEMA

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS COMUNICAÇÕES

Qualquer comunicação entre as partes a respeito deste contrato só produzirá efeitos legais se processada por escrito, mediante protocolo ou outro meio de registro, que comprove a sua efetivação, não sendo consideradas as comunicações verbais.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA PUBLICAÇÃO

Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no **Diário Oficial do Estado do Maranhão**, no prazo previsto na Lei n.º 8.666/1993.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei n.º 10.520/2002, bem como, subsidiariamente, na Lei n.º 8.666/1993 e demais normas e princípios gerais de direito aplicáveis à espécie.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DO FORO

Fica eleito o Foro da Justiça Estadual da Comarca de São Luís/MA, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente instrumento.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 03 (três) vias de igual teor e forma, que, após lidas e aceitas, seguem assinadas pelos contraentes, juntamente com duas testemunhas.

São Luís/MA, de de 2023.

Reitor/UEMA

CONTRATANTE

Representante legal da empresa

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____
CPF: _____

2. _____
CPF: _____