

PREGÃO ELETRÔNICO – Nº 028/2026

Processo Administrativo Nº UEMA/00011/2026

A SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO – SEAD, por meio da Secretaria adjunta de Licitações e Compras Estratégicas – SALIC, instituída e criada nos termos do Decreto Estadual nº 38.338, de 06 de junho de 2023, torna público para o conhecimento dos interessados, que fará realizar, sob a égide da Lei nº 14.133/2021, do **Decreto nº 11.462**, de 31 de março de 2023, da Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, da **Instrução Normativa SEGES/ME nº 73**, de 30 de setembro de 2022, da **Lei Estadual nº 10.403**, de 29 de dezembro de 2015, e, de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, licitação na modalidade Pregão com **INVERSÃO DE FASES**, na forma ELETRÔNICA, de interesse da **UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO – UEMA**, mediante as condições estabelecidas neste Edital.



ÓRGÃO GERENCIADOR

Universidade Estadual do Maranhão/UEMA

ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S)



OBJETO

Contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva, para todas as etapas de produção, fornecimento e distribuição de refeições em bandejeões e quentinhas, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica da Universidade Estadual do Maranhão – UEMA.



VALOR TOTAL ESTIMADO

R\$ 8.169.871,32 (oito milhões, cento e sessenta e nove mil, oitocentos e setenta e um reais e trinta e dois centavos).



PORTAL UTILIZADO: Portal de Compras Estado do Maranhão

ENDEREÇO DO PORTAL: <https://www.licitama.com.br/>

DATA: 17 de abril de 2026.

HORÁRIO: 10h:00min (HORÁRIO DE BRASÍLIA/DF)

E-MAIL: licitacao.salic@sead.ma.gov.br c/c licitacao.pe@uema.br



AGENTE DE CONTRATAÇÃO

Kiany Pereira Costa

AUTORIDADE COMPETENTE

Aline Pinheiro Vasconcelos

CRITÉRIOS ESPECÍFICOS DA CONTRATAÇÃO	
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	MENOR PREÇO (LOTE ÚNICO)
FORMA DE ADJUDICAÇÃO	GLOBAL (LOTE ÚNICO)
MODO DE DISPUTA	ABERTO
INTERVALO ENTRE OS LANCES	R\$ 0,01 (um centavo)
REGIME DE EXECUÇÃO	FORNECIMENTO E PRESTAÇÃO DE SERVIÇO ASSOCIADO
EXIGÊNCIA DE VISITA TÉCNICA	SIM
APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS	NÃO
EXIGÊNCIA DE GARANTIA DE PROPOSTA	NÃO
EXIGÊNCIA DE GARANTIA DE CONTRATO	SIM
PERMITE PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO	NÃO
HAVERÁ INVERSÃO A FASE DE HABILITAÇÃO?	SIM
PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA	120 (cento e vinte) DIAS

DOS BENEFÍCIOS ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE	
Itens/Lotes destinados a participação exclusivamente para MEI/ME/EPP, cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais)? (Art. 48, I, Lei Complementar nº 123/2006)	NÃO
Itens/Lotes com reserva de cotas destinados a participação exclusivamente para MEI/ME/EPP? (Art. 48, III, Lei Complementar nº 123/06)	NÃO
Prioridade de contratação para MEI/ME/EPP sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido? (Art. 48, §3º, Lei Complementar nº 123/06)	NÃO
<p><i>Não será concedido tratamento favorecido (benefícios constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/06) às Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e ao Microempreendedor Individual (MEI). Tal vedação ocorre por se tratar de contratação de serviços cujo valor estimado é superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme determina o art. 4º, § 1º, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.</i></p>	

1.OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1. A presente licitação tem por objeto Contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva, para todas as etapas de produção, fornecimento e distribuição de refeições em bandejeões e quentinhas, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico- sanitárias adequadas à comunidade acadêmica da Universidade Estadual do Maranhão – UEMA., conforme as quantidades, especificações e condições descritas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

1.1.1. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas na Plataforma do Pregão e as especificações constantes deste Edital, serão consideradas como válidas as do Edital, sendo estas a que os licitantes deverão se ater no momento da elaboração da proposta.

2.RECURSO ORÇAMENTÁRIO

2.1. Nos termos da legislação vigente, os recursos financeiros para cobertura do presente contrato correrão à conta da Dotação Orçamentária abaixo declinada:

UNIDADE GESTORA: 240201–UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO – UEMA; **UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:** 24201–UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO – UEMA; **FUNÇÃO:** 12; **SUBFUNÇÃO:** 364 **PROGRAMA:** 103; **AÇÃO:** 4877; **SUBAÇÃO:** 24646; **NATUREZA DA DESPESA:** 33903941; **FONTE:** 1500.

3.CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste procedimento de contratação as interessadas estabelecidas no País, que satisfaçam as condições e disposições contidas neste Edital e nos seus Anexos, inclusive quanto à documentação, que desempenhem atividade pertinente e compatível com o objeto deste procedimento de contratação, previamente credenciadas no sistema “PORTAL DE COMPRAS ESTADO DO MARANHÃO através do site <https://www.licitama.com.br/>.

3.1.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste certame deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

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

3.1.3. 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.

3.1.4. Informações complementares sobre o credenciamento junto ao provedor do sistema deverão ser obtidas diretamente com o suporte técnico da plataforma indicada neste edital.

- 3.2. A participação no certame será de ampla concorrência, **não sendo concedido o tratamento favorecido** (benefícios constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/06) às **Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e ao Microempreendedor Individual (MEI)**. Tal vedação ocorre por se tratar de contratação de serviços cujo valor estimado é superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme determina o art. 4º, § 1º, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 3.3. Na presente licitação a fase de habilitação precederá a fase de apresentação de propostas e lances, conforme permissivo no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133/2021.
- 3.4. Ficam impedidos de participar desta licitação:
 - 3.4.1. Aquele que não atenderem às condições deste edital;
 - 3.4.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando o processo de contratação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
 - 3.4.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando o processo de contratação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
 - 3.4.4. Aquele que estejam em processo de dissolução, liquidação, falência ou concurso de credores;
 - 3.4.4.1. Nos casos em que o empresário esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, poderá participar desde que apresente o plano de recuperação homologado em juízo.
 - 3.4.5. Pessoa Física ou Jurídica que se encontre, ao tempo do processo de contratação, impossibilitada de contratar com a administração pública em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
 - 3.4.5.1. O impedimento de que trata o este item será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
 - 3.4.6. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
 - 3.4.7. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
 - 3.4.8. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de

- trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 3.4.9. Agente público do órgão ou entidade licitante;
- 3.4.9.1. A vedação de que trata este estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.
- 3.4.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.4.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, do processo de contratação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.4.12. Empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente;
- 3.5. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 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 o agente de contratação de qualquer responsabilidade civil ou penal.

4.DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 4.1. **No preâmbulo deste edital está definido se a fase de habilitação poderá ou não anteceder as fases de apresentação de propostas e lances nos termos do art. 17, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.**
- 4.1.1. Caso a fase de habilitação NÃO anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, dos documentos de habilitação somente serão exigidos, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 4.1.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto neste Edital.
- 4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 4.3. A licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor de sua proposta, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.
- 4.3.1. **Não há, no processo licitatório, previsão orçamentária específica para os custos referentes à repetição de refeições solicitadas por comensais nas dependências do Restaurante Universitário/RU/UEMA. Dessa forma, caso a empresa autorize**

eventuais repetições, os custos extras serão de responsabilidade exclusiva da futura contratada.

- 4.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- 4.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
 - 4.4.2. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
 - 4.4.3. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 4.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 4.6.1. **Não será concedido tratamento favorecido** (benefícios constantes dos arts. 42 a 49 da Lei complementar nº 123/06) **para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e para o Microempreendedor Individual—MEI**, por se tratar de contratação de serviços, cujo valor estimado é superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme determina o art. 4º, §1º, inciso I da Lei Federal nº 14.133/2021.
 - 4.6.2. **A ausência de declaração de enquadramento (ME, EPP e MEI), no sistema de disputa, não impedirá o prosseguimento no certame.**
- 4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 4.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 4.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 4.10. O prazo de validade da proposta é de **120 (cento e vinte) dias** conforme estabelecido no preâmbulo deste edital de licitação, contados da data de abertura da sessão pública.
- 4.10.1. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para assinatura do Termo de Contrato, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

- 4.10.1.1. Caso o licitante concorde com a revalidação e dilação dos atos da contratação, a prorrogação da proposta, considerando a plausibilidade da justificativa da empresa, poderá ser realizada com prazo de validade inferior ao inicialmente previsto, desde que o novo prazo não seja menor que **60 (sessenta) dias**, contados do recebimento e anuência da Administração.
- 4.11. 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 o objeto licitado 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.
- 4.12. A entrega da proposta e dos documentos de habilitação, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente edital, implicará na plena aceitação, por parte dos interessados, das condições neles estabelecidas.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.1.1. O certame será realizado com **INVERSÃO DE FASES**, permitida no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133/2021, **devendo a habilitação dos licitantes preceder a fase de apresentação de propostas e lances.**
- 5.1.1.1 A inversão de fases terá como benefícios a verificação prévia da qualificação técnica, da experiência e da qualidade dos serviços prestados pelos licitantes, em busca de atender aos parâmetros mínimos de qualidade definidos no Termo de Referência, anexo I deste edital, na tentativa de evitar a mácula no preço com a realização da disputa de lances antes do julgamento da capacidade de execução do objeto. Assim, a disputa ocorrerá após a análise da habilitação dos licitantes, sendo o menor preço o critério decisivo na escolha da proposta melhor classificada.
- 5.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Agente de Contratação e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 5.3. Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do presente procedimento de contratação, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.4. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança de sua proposta e seus documentos de habilitação.
- 5.5. Aberta a sessão pública do certame, as propostas de preços serão irretroatáveis, não se admitindo retificações ou alterações nos preços ou nas condições estabelecidas, salvo quanto aos lances ofertados, na fase própria do certame.

6. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 6.1. Considerando a **INVERSÃO DE FASES** e após o encerramento da etapa de habilitação, o Agente de Contratação 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.
 - 6.1.1. Também será desclassificada a proposta preenchida e que identifique o licitante.
 - 6.1.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
 - 6.1.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.2. O Agente de Contratação poderá suspender a sessão pública da licitação quando constatar que a avaliação da conformidade das propostas, irá perdurar por mais de um dia.
 - 6.2.1. Após a suspensão da sessão pública, o Agente de Contratação enviará, via chat, mensagens aos licitantes informando a data prevista para o início da oferta de lances.
- 6.3. Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

7.DA FORMULAÇÃO DE LANCES

- 7.1. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do horário e valor consignados no registro de cada lance.
- 7.2. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ou percentual de desconto superior ao último por ela ofertada e registrado no sistema
- 7.3. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, está estabelecido no preâmbulo deste edital.
- 7.4. Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.
- 7.5. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.6. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 7.7. O licitante poderá solicitar a exclusão de seu último lance ofertado, na hipótese de lance inconsistente ou inexecuível, que será avaliado pelo Agente de Contratação.
- 7.8. Durante a fase de lances, o Agente de Contratação poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja entendido como manifestamente inexecuível.
- 7.9. No caso de desconexão com o Agente de Contratação, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.10. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.11. **No preâmbulo deste edital está definida o modo de disputa deste certame, que poderá ser:**
 - 7.11.1. **Modo de Disputa Aberto:**

- 7.11.1.1. No modo de disputa “aberto”, a apresentação de lances públicos é de forma sucessiva, com prorrogações.
- 7.11.1.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11.1.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados neste período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.11.1.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.11.1.5. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Agente de Contratação, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.11.2. **Modo de Disputa Aberto -Fechado:**
 - 7.11.2.1. No modo de disputa “aberto e fechado”, é quando os licitantes apresentam lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
 - 7.11.2.2. 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 isso, transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
 - 7.11.2.3. 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.
 - 7.11.2.3.1. O licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por oferecer melhor lance.
 - 7.11.2.3.2. 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.
 - 7.11.2.4. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.
 - 7.11.2.4.1. 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.

- 7.11.2.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.11.3. **Modo de Disputa Fechado-Aberto:**
 - 7.11.3.1. Poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
 - 7.11.3.2. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item anterior, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
 - 7.11.3.3. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
 - 7.11.3.4. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados neste período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
 - 7.11.3.5. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 7.12. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
 - 7.12.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:
 - 7.12.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
 - 7.12.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
 - 7.12.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
 - 7.12.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
 - 7.12.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
 - 7.12.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou,

- no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 7.12.2.2. empresas brasileiras;
 - 7.12.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.12.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

8. DOS CRITÉRIOS PARA APLICAÇÃO DE BENEFÍCIOS ÀS ME/EPPs

- 8.1. O licitante que deixar de assinalar o campo da “Declaração de ME/EPP” não terá direito a usufruir de tratamento favorecido, no que couber, previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte e equiparadas.
- 8.2. **Não será concedido tratamento favorecido** referente aos benefícios constantes dos arts. 42 a 49 da Lei complementar nº 123/06, **para as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e para o Microempreendedor Individual—MEI**, por se tratar de contratação de serviços/material, cujo valor estimado é superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme determina o art. 4º, §1º, inciso I da Lei Federal nº 14.133/2021.

9. DA NEGOCIAÇÃO

- 9.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 9.2. O Agente de Contratação poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.
- 9.3. Na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Agente de Contratação poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
 - 9.3.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 9.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 9.5. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar a proposta de preço adequada ao último lance no prazo mínimo de 2h (duas horas), acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital, contado da convocação efetuada pelo Agente de Contratação.
 - 9.5.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Agente de Contratação por solicitação justificada do licitante, formulada antes do fim do prazo, e formalmente aceita.

- 9.5.2. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada nesta seção, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.
- 9.6. Após a negociação do preço, o Agente de Contratação iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

10. DA FASE DE JULGAMENTO

- 10.1. Encerrada a etapa de negociação, o Agente de Contratação verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e as Condições de Participação deste edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 10.1.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União;
- 10.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União; e
- 10.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União;
- 10.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992
- 10.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Agente de Contratação diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 10.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 10.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
- 10.4. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 10.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Agente de Contratação verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com este Edital.
- 10.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Agente de Contratação 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.
- 10.6.1. 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.
- 10.6.1.1. 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 antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

- 10.7. O Agente de Contratação poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, em prazo indicado no Chat, sob pena de não aceitação da proposta.
- 10.7.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Agente de Contratação, destacam-se os que contenham as características do material/serviço ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas ou outros documentos relacionados ao material/serviço, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Agente de Contratação, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta
- 10.7.2. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.
- 10.7.3. Considerar-se-á inexequível a proposta que não possa ter demonstrado sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste procedimento de contratação.
- 10.7.4. Antes de desclassificar a proposta de preços e/ou lance ofertado, será oportunizado, em caráter de diligência, à empresa licitante de melhor oferta que apresente documento(s) que comprove(m) que o(s) preço(s) ofertado(s) não é(são) inexequível(eis).
- 10.8. Será desclassificada a proposta que:
- 10.8.1. não corrigir ou não justificar eventuais falhas apontadas pelo Agente de Contratação;
- 10.8.2. contiver vícios insanáveis;
- 10.8.3. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 10.8.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 10.8.5. com valor unitário ou global com preços manifestamente inexequíveis
- 10.8.5.1. Considerar-se-á inexequível a proposta que não possa ter demonstrado sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste procedimento de contratação.
- 10.8.5.2. Antes de desclassificar a proposta de preços e/ou lance ofertado, será oportunizado, em caráter de diligência, à empresa licitante de melhor oferta que apresente documento(s) que comprove(m) que o(s) preço(s) ofertado(s) não é(são) inexequível(eis)
- 10.8.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

- 10.9. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores ao percentual indicado no preâmbulo deste Edital do valor orçado pela Administração.
- 10.9.1. inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do Agente de Contratação, que comprove:
- 10.9.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 10.9.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 10.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 10.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 10.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 10.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 10.12. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 10.12.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 10.12.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 10.12.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Agente de Contratação, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 10.12.4. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Agente de Contratação analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

11.DA FASE DE HABILITAÇÃO

11.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação (subitem 11.3), nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. A regra para o momento de envio dos documentos de habilitação é aquela definida no preâmbulo deste edital. Em razão da *inversão de fases*, a sessão pública terá início com a verificação dos documentos de habilitação dos proponentes, consoante permissivo no art. 17, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

11.3. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação (arts. 62 a 70 da Lei 14.133/2021):

- a) habilitação Jurídica;
- b) regularidade fiscal e trabalhista;
- c) qualificação econômica e financeira;
- d) qualificação técnica;
- e) Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988, nos termos deste Edital.

11.3.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- b) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- c) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- d) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- e) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- f) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- g) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.
- h) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- l) Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

J) Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

11.3.1.1. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

11.3.1.2. A demonstração da legitimidade do signatário da proposta se dará mediante apresentação da seguinte documentação:

a) No caso de Procurador:

a.1) Instrumento de mandato público, ou;

a.2) Instrumento de mandato particular, assinado pelo representante legal da empresa, com firma reconhecida em Cartório **ou** assinatura digital, que possa ser verificada sua autenticidade, conforme Art. 12 da Lei 14.133/21, juntamente com:

a.2.1) Documento de constituição da empresa e alterações, onde se verifique que o sócio subscritor possui legitimidade para outorgar a procuração referida.

a.2.2) Célula de Identidade/RG e CPF do procurador.

b) No caso de sócio-gerente:

b.1) Documento de constituição da empresa e alterações, no qual estejam expressos poderes para exercer direitos e assumir obrigações decorrentes de tal investidora.

11.3.2. Regularidade Fiscal, Social 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 inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e/ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

f) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede do licitante.

g) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante.

h) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

i) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual e/ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

11.3.3. Qualificação Técnica:

a) 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.

a.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.

b) **comprovar experiência** anterior compatível com 30% (trinta por cento) da parcela de maior relevância, conforme prevê o art. 67, §1º, da lei nº 14.133/2021.

c) **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.

c.1) A comprovação da experiência mínima não poderá ser superior a 03 (três) anos, conforme prevê o art. 67, §5º da Lei nº 14.133/2021.

d) **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;

e) **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 01 (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;

e.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 ou, ainda, de **declaração de contratação futura** do profissional, detentor do atestado apresentado, desde que acompanhada da anuência deste (subitem 9.2.5 do ACÓRDÃO Nº. 1447/2015/TCU - Plenário);

e.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;

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

g) **Declaração** de que instalará escritório na cidade de São Luís, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado 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.

h) Para a comprovação da vistoria, o licitante, deverá apresentar **TERMO DE VISTORIA (subitem 6.38 do Termo de Referência, anexo I deste edital)**, emitido pela PROEXAE/UEMA e assinado por servidor designado e pelo representante legal da empresa, informando que o licitante tomou conhecimento de todas as peculiaridades e condições para o cumprimento das obrigações objeto da contratação, na qual constará dia e hora da realização, **conforme ANEXO III deste edital.**

h.1) Caso opte por não realizá-la, o licitante deverá emitir **DECLARAÇÃO DE 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 ensejam avenças técnicas ou financeiras com a CONTRATANTE, nos termos constantes do ANEXO IV deste edital, conforme previsto no subitem 6.39 do Termo de Referência, tudo de acordo com o art. 63º, §§ 1º a 4º da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.3.4 Qualificação Econômico-Financeira

11.3.4.1. Certidão negativa de falência recuperação judicial e extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II) ou, se for o caso, Certidão de Recuperação Judicial na forma da Lei, expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias anteriores à data da abertura da sessão, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria certidão;

11.3.4.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

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

11.3.4.2.2. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º);

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

Índice de Liquidez Geral – ILG:

$$ILG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} \geq 1,00$$

Índice de Solvência Geral -ISG:

$$ISG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} \geq 1,00$$

Índice de Liquidez Corrente – ILC:

$$ILC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \geq 1,00$$

11.3.4.2.4. Comprovação de **patrimônio líquido mínimo** equivalente a **até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação**, de acordo o artigo 69 da lei 14.133/21.

11.3.4.2.5. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

11.3.4.2.6. São definidos como documentos complementares ao balanço patrimonial e necessários à comprovação da qualificação econômico-financeira o termo de abertura e encerramento do livro caixa, demonstração de resultado de exercício e notas explicativas, nos termos do art. 69, I, da lei 14.133/21.

11.3.5 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.
- 11.4. 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, em 2 (duas) horas.
- 11.5. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais ou cópias autenticadas quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 11.5.1. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados para a Comissão Permanente de Licitação, situada no endereço indicado no rodapé deste edital.
- 11.6. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64)
- 11.6.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 11.6.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 11.7. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 11.8. 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.
- 11.9. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação/agente de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 11.10. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 11.10.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 11.11. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito

de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

- 11.11.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 11.12. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Agente de Contratação suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma
- 11.13. 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.
- 11.14. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado habilitado.
- 11.15. **Decidida a “HABILITAÇÃO/INABILITAÇÃO” do licitante, haverá prazo de recurso conforme detalhado no item específico deste edital. Apenas após a conclusão da fase recursal relativa à habilitação, será realizada a verificação das propostas e lances.**

12. DA VISITA TÉCNICA

- 12.1. As regras relacionadas a visita técnica são as estabelecidas nos subitens 6.35 a 6.39 do Termo de Referência, anexo I deste Edital.

13. DOS RECURSOS

- 13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 13.2. **Declarado o licitante habilitado ou vencedor, será concedido o prazo de no mínimo 10 (dez) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema ou conforme orientação do Pregoeiro/agente de contratação.**
 - 13.2.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
 - 13.2.2. A falta de manifestação do licitante quanto à intenção de recorrer importará a preclusão desse direito e autoriza o Agente de Contratação a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.
- 13.3. A licitante que manifestar a intenção de recurso deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.
 - 13.3.1. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação

- 13.3.2. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 13.4. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 13.5. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 13.6. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente
- 13.7. O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 13.8. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico com endereço no preâmbulo deste instrumento.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 14.1. O cometimento de infrações administrativas sujeitará a CONTRATADA às sanções estabelecidas no artigo 155 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.
- 14.2. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a contratada que:
- Der causa à inexecução parcial do contrato;
 - Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - Der causa à inexecução total do contrato;
 - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
 - Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
 - Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 14.3. Serão aplicadas à Contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- 14.3.1. Advertência, quando a Contratada der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- 14.3.2. Impedimento de licitar e contratar pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do parágrafo anterior, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- 14.3.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do parágrafo anterior, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave;

- 14.3.4. Multa
- 14.3.4.1. Moratória de 0,5 % (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 (sessenta) dias.
- 14.3.4.2. O atraso superior a 15 (quinze) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
- 14.3.4.3. Para a infração descrita na alínea “a” do parágrafo primeiro, a multa será de 10% (dez por cento) do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:
- 14.3.4.4. Para infração descrita na alínea “b” do parágrafo primeiro, a multa será de 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.
- 14.3.4.5. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do parágrafo primeiro, de 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.
- 14.3.4.6. Para infrações descritas na alínea “d” do parágrafo primeiro, a multa será de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.
- 14.3.4.7. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 10% (dez por cento) do valor do Contrato.
- 14.4. Na aplicação das sanções serão considerados:
- a) A natureza e a gravidade da infração cometida;
 - b) As peculiaridades do caso concreto;
 - c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - d) Os danos que dela provierem para o Contratante;
 - e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 14.5. Caberá ao Fiscal do Contrato, designado pela CONTRATANTE, propor a aplicação das penalidades previstas, mediante relatório circunstanciado, apresentando provas que justifiquem a proposição.
- 14.6. 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 30% (trinta por cento) do valor total contratado.**
- 14.7. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante, nos termos do art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 14.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto no art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 14.9. Do ato que aplicar as sanções dos itens 1, 3 e 4 do parágrafo segundo caberá recurso, e da sanção do item 3 caberá apenas pedido de reconsideração, no prazo de 15 (quinze) dias úteis a contar da intimação, nos termos do artigo 166 e 167, da Lei n.º 14.133/2021.

- 14.10. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 14.11. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 14.12. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

15.DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

- 15.1. Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá solicitar esclarecimento ou impugnar o ato convocatório deste procedimento de contratação mediante petição a ser enviada para o endereço eletrônico “licitacao.salic@sead.ma.gov.br” **com cópia para** “licitacao.pe@uema.br” descritos no preâmbulo do presente edital ou através de campo próprio do sistema, de segunda a sexta-feira, sob pena de não conhecimento da impugnação.
- 15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 15.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 15.3.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 15.4. Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 15.5. Para a resposta dos esclarecimentos e o julgamento das impugnações o Agente de Contratação será auxiliado pelo setor técnico competente.
- 15.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 15.7. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas no mural da plataforma utilizada para realização do certame através do endereço <https://www.licitama.com.br/> e vincularão os participantes e a Administração.

16.DISPOSIÇÕES GERAIS

- 16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 16.2. A Autoridade Competente do Órgão Requisitante compete anular este procedimento de contratação por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.

- 16.2.1. A anulação do procedimento de contratação induz à extinção do contrato.
- 16.2.2. As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.
- 16.3. O Agente de Contratação poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal desta Prefeitura Municipal ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ela, para orientar sua decisão.
- 16.4. 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 Prefeitura.
- 16.5. O Agente de Contratação ou à Autoridade Superior, no interesse da Administração, poderá releva 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.
- 16.6. As normas que disciplinam este procedimento de contratação 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.
- 16.7. Em caso de discrepância entre os anexos e o Edital prevalecerá a redação deste.
- 16.8. Em se tratando de certame que seja para aquisição de bens de natureza divisível, que possua cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte:
 - 16.8.1. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.
 - 16.8.2. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.
 - 16.8.3. Nas licitações por entregas parceladas, será priorizado a aquisição dos produtos das cotas reservadas, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente.
- 16.9. Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizado pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários.
- 16.10. 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 do Agente de Contratação em contrário.

- 16.11. Aplicam-se às cooperativas enquadradas na situação do art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, todas as disposições relativas às MICROEMPRESAS e EMPRESAS DE PEQUENO PORTE.
- 16.12. Os casos omissos serão decididos pelo Agente de Contratação em conformidade com as disposições constantes das Leis no preâmbulo deste Edital e demais normas pertinentes.
- 16.13. Para quaisquer questões judiciais oriundas do presente Edital, fica eleito o Foro da Comarca de São Luís - MA, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
- 16.14. Este Edital será fornecido a qualquer interessado, através dos sítios <https://www.licitama.com.br> / www.ma.gov.br / www.uema.br .
- 16.15. Os licitantes ficam informados sobre os termos da Lei n.º 12.846, de 1º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção), que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos lesivos contra a Administração Pública, em especial, ao constante no art. 5.º, inciso IV, correspondente aos procedimentos licitatórios, indicando que qualquer indício de conluio, ou de outra forma de fraude ao certame, implicará aos envolvidos as penalidades previstas no mencionado diploma legal.

17. ANEXOS

Anexo I	Termo de Referência
Anexo II	Modelo de Proposta de Preços
Anexo III	Termo de Vistoria
Anexo IV	Declaração de Pleno Conhecimento.
Anexo V	Minuta do Termo de Contrato

São Luís – MA, ____ de _____ de ____

ALINE PINHEIRO VASCONCELOS
Secretária Adjunta de Licitações e Compras Estratégicas

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. Contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva, para todas as etapas de produção, fornecimento e distribuição de refeições em bandejões e quentinhas, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico- sanitárias adequadas à comunidade acadêmica da Universidade Estadual do Maranhão – UEMA, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE ÚNICO					
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	298.904	R\$ 18,51	R\$ 5.532,713,04
02	Refeição tipo jantar distribuída em bandejões.	UND	140.660	R\$ 19,19	R\$ 2.699.265,40
03	Refeição distribuída em quentinhas.	UND	7.880	R\$ 18,72	R\$ 147.513,60
VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$)					R\$ 8.379.492,04

- 1.2. O prazo de vigência da contratação será de **12 (doze) meses contados** do(a) assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021, prorrogável, conforme previsão legal.
- 1.3. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Fundamentação da Contratação

- 2.1.1. A Universidade Estadual do Maranhão oferece cursos de graduação e de pós-graduação, bem como ensino a distância, eventos de cunho educacional, envolvendo a participação de servidores, discentes e docentes e demais colaboradores.
- 2.1.2. Como serviço de apoio a estas atividades, a UEMA dispõe de espaço reservado para o recebimento, produção e distribuição de refeições (restaurante universitário), de forma a convergir com dois objetivos altamente estratégico para o cumprimento de sua missão institucional: permanência do estudante e contribuição da Universidade como polo indutor de desenvolvimento local e regional.
- 2.1.3. O RU se constitui ainda como parte de uma das linhas de ação do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), no que tange a disponibilização de uma ferramenta de alimentação adequada e saudável e que compreende uma das necessidades mais fundamentais para o homem, pois envolve aspectos sociais, psicológicos e econômico, além das implicações fisiológicas.

- 2.1.4. Cabe destacar aspectos importantes e essenciais para abertura do procedimento licitatório para o fornecimento de refeições, vejamos:
- 2.1.5. **Transparência e Legalidade:** O processo licitatório garante transparência e legalidade na contratação de serviços, assegurando que o fornecedor escolhido seja selecionado de acordo com critérios objetivos e previamente estabelecidos.
- 2.1.6. **Eficiência nos Gastos Públicos:** A realização de uma licitação permite que a administração pública obtenha as melhores propostas de fornecimento de refeições, visando a eficiência na gestão dos recursos públicos.
- 2.1.7. **Ampla Concorrência:** A abertura de um processo licitatório promove a participação de diversos fornecedores interessados, aumentando a concorrência e proporcionando mais opções para escolha da melhor proposta em termos de qualidade e custo-benefício.
- 2.1.8. **Qualidade e Variedade:** A licitação possibilita que sejam estabelecidos critérios específicos de qualidade para as refeições a serem fornecidas, garantindo que atendam aos padrões exigidos e às necessidades dos beneficiários, como nutrição adequada e variedade de opções.
- 2.1.9. **Garantia de Idoneidade dos Fornecedores:** O processo licitatório permite a verificação da idoneidade dos fornecedores interessados, através da análise de documentos e habilitação técnica, assegurando a escolha de empresas capazes de fornecer as refeições conforme especificado.
- 2.1.10. **Segurança Jurídica:** Ao seguir os trâmites legais estabelecidos para a realização de uma licitação, a administração pública garante segurança jurídica tanto para si quanto para os fornecedores participantes do processo.
- 2.1.11. **Controle Social:** A transparência proporcionada pelo processo licitatório permite que a sociedade acompanhe e fiscalize as ações do poder público, contribuindo assim para a prevenção de irregularidades.
- 2.1.12. Diante dessas ponderações, ressaltamos que durante a execução do contrato vigente, a atual empresa reincidentemente deixou de cumprir com suas obrigações trabalhistas, ficando por alguns meses de efetuar os pagamentos dos seus funcionários nos prazos estabelecidos fato que ensejou grande insatisfação e ameaças pelos funcionários em paralisar suas atividades, afetando diretamente a produção das refeições, causando assim danos e prejuízo à Universidade, bem como ausência de estoque para suprir as demandas diárias.
- 2.1.13. Desse modo, diante dessas adversidades podemos entender que uma nova contratação cumpre uma missão educativa e social, que torna este espaço apto a oferecer refeições nutricionalmente adequadas em termos qualitativos e quantitativos, o que vem contribuir com o desempenho e formação do discente

integral, bem como com a redução da evasão acadêmica.

2.1.14. Portanto, razões pelas quais iniciar um processo licitatório para o fornecimento de refeições é uma prática recomendada e vantajosa para a administração pública

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme consta das informações contidas no Estudo Técnico Preliminar (ETP).

3. DA MODALIDADE E FUNDAMENTAÇÃO LEGAL DA CONTRATAÇÃO

3.1. A contratação do presente objeto se dará por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, no tipo menor preço, pelo critério de julgamento por lote.

3.2. A licitação e a contratação reger-se-ão pelas disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto nº 38.137/23, e suas alterações, aplicando subsidiariamente demais normas regulamentares pertinentes à espécie.

3.3. Inversão de Fases (Pregão – Lei nº 14.133/2021)

3.4. Em conformidade com o § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133/2021, o presente Pregão adotará o procedimento de inversão de fases, iniciando-se pela habilitação dos licitantes, antecedendo as fases referidas nos incisos III e IV do caput do art. 17.

3.5. Para contratação de serviços de alimentação coletiva, cuja interrupção ou suspensão possa acarretar prejuízos à continuidade do fornecimento, a inversão de fases se mostra uma alternativa mais eficaz. Isso porque em diversos processos licitatórios, empresas sem comprovação dos requisitos exigidos para habilitação acabam apresentando lances mais baixos e sendo declaradas vencedoras temporariamente e, na fase de habilitação, constata-se que não atendem aos requisitos do edital, resultando em atrasos irreversíveis, riscos de expiração de prazos ou, em muitos casos, no fracasso da licitação.

3.6. A inversão de fases terá como benefícios a verificação prévia da qualificação técnica, da experiência e da qualidade dos serviços prestados pelos licitantes, em busca de atender aos parâmetros mínimos de qualidade definidos no Termo de Referência, na tentativa de evitar a mácula no preço com a realização da disputa de lances antes do julgamento da capacidade de execução do objeto. Assim, a disputa ocorrerá após a análise da habilitação dos licitantes, sendo o menor preço o critério decisivo na escolha da menor proposta para a administração.

3.7. A inversão de fases não impede a Administração de realizar diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, bem como de consultar bases de dados oficiais para verificação das informações apresentadas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

- 4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:
- 4.1.1. Evitar o uso de itens descartáveis sempre que possível e dar preferência aos itens que contenham o máximo de material reciclável e biodegradável.
 - 4.1.2. Utilizar produtos, preferencialmente, sustentáveis e de menor impacto ambiental.
 - 4.1.3. 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.
 - 4.1.4. Utilizar produtos de limpeza biodegradáveis, e preferencialmente, que possuam certificação ecológica.
 - 4.1.5. 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.
 - 4.1.6. 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.
 - 4.1.7. Adotar práticas adequadas de descarte de resíduos, lixo e/ou partes e componentes de produtos obsoletos.
 - 4.1.8. Realizar separação e correta destinação dos resíduos sólidos, disponibilizando lixeiras para “lixo seco” e “orgânico”.
 - 4.1.9. Adotar práticas adequadas de redução de consumo e uso racional de água.
 - 4.1.10. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.
 - 4.1.11. Adotar práticas adequadas de redução de consumo e uso racional de energia elétrica.
 - 4.1.12. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

5. TRATAMENTO DIFERENCIADO DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. Não serão aplicados os benefícios previstos em lei (item exclusivo, cota reservada) para

Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais, pois os mesmos não apresentaram vantagem para a Administração Pública neste caso em concreto, podendo representar prejuízo na prestação do serviço deste objeto, conforme preceitua art. 11, inciso II da Lei Estadual 10.403/2015 e o art. 48 da LC nº 123/2006 e art. 4º, §1º, inc I da lei 14.133/2021.

- 5.2. A aplicação dos referidos benefícios poderia representar prejuízo na prestação do serviço objeto desta contratação, conforme preceitua o art. 11, inciso II, da Lei Estadual nº 10.403/2015.

Subcontratação

- 5.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual em virtude da indivisibilidade do objeto, da natureza essencial e sensível do serviço, que exige controle rigoroso sobre a qualidade, higiene, segurança alimentar e cumprimento das normas sanitárias e trabalhistas.

Consórcio de Empresa

- 5.4. A vedação à participação de interessadas que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio se justifica na medida em que a presente contratação é de um serviço comum, perfeitamente compatível com empresas atuantes do ramo licitado, bem como por não se tratar de uma contratação de grande vulto para o mercado, condições suficientes para a execução de contratos dessa natureza, o que não tornará restrito o universo de possíveis licitantes individuais.
- 5.5. A ausência de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

Do Prazo de Execução

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

Do Local de Execução do Serviço

- 6.2. 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.

Da Forma de Prestação dos Serviços

- 6.3. Os cardápios deverão ser nutricionalmente balanceados e seguros do ponto de vista higiênico-sanitário, com boa aparência e sabor agradável, elaborados de forma diversificada.
- 6.4. Os cardápios serão vistoriados pelo (a) nutricionista, o gerente do Restaurante e fiscal do contrato autorizado pela CONTRATANTE;
- 6.5. Fica proibida a exposição e distribuição de propaganda por parte da CONTRATADA sem prévia autorização da gerência do RU;
- 6.6. A CONTRATADA deve 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.
- 6.7. Os serviços prestados pela cozinha industrial, serão executados de segunda-feira à sexta-feira, no horário das 11:30min. às 13:45 min., almoço e das 18:00h às 19:45 min o jantar, a serem servidos no salão de refeições do RU/UEMA. Caso o horário de expediente da UEMA seja alterado por determinação legal ou imposição de circunstâncias supervenientes, deverá ser promovida adequação nos horários da prestação de serviços para atendimento da nova situação.
- 6.8. 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.
- 6.9. A quentinha deverá ser entregue, conforme demanda, em marmitex de alumínio com três divisórias e tampa com fechamento manual nas dependências da Cidade Universitária Paulo VI, ou similar, desde que ofereça com qualidade o fornecimento da refeição.
- 6.10. Para entrega das refeições (quentinhas) só será admitido veículo fechado e inspecionado e com certificação expedida pela Vigilância Sanitária, sem ônus para esta instituição.
- 6.11. Ao final de cada quinzena, com base nos números de comensais e CI's de solicitação de quentinhas, a UEMA providenciará os trâmites para o repasse dos valores subsidiados.
- 6.12. Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição não mais poderão ser utilizados em nenhuma hipótese.
- 6.13. Os bandejões e todos os utensílios de uso no Restaurante Universitário, após serem usados, devem ser lavados e esterilizados de forma a serem reutilizados dentro dos padrões de higiene estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes.
- 6.14. **OBSERVAÇÕES TÉCNICAS E LEGAIS SOBRE PER CAPITAS:**
- 6.15. Os per capita estabelecidos neste Termo de Referência correspondem ao peso final das refeições de almoço e jantar fornecidas. Esses valores servem como base oficial para: Elaboração e padronização de cardápios; cálculo das quantidades mensais de gêneros alimentícios, conferência da produção; e medição e fiscalização contratual. Os per capita

deverão ser rigorosamente atendidos pela empresa contratada, não podendo ser alterados sem autorização prévia do fiscal do contrato.

- 6.16. O porcionamento das preparações será verificado por amostragem, mediante coleta periódica de porções representativas, com o objetivo de assegurar a conformidade dos pesos e volumes pactuados no per capita estabelecido neste termo de referência.
- 6.17. As refeições, almoço e jantar, deverão ser compostos no mínimo por:
 - 6.17.1. Saladas (fornecidas temperadas): preparação (peso pronto)
 - 6.17.1.1. Salada Crua: Porção - 100 gramas, com no 3 (três) tipos de hortaliças;
 - 6.17.1.2. Salada Cozida: Porção - 150 gramas, com no mínimo 3 (três) de legumes;
 - 6.17.2. Prato principal (diariamente): preparação (peso pronto)
 - 6.17.2.1. Serão oferecidas 2 (duas) opções de preparação variadas à base de carne bovina (200g), suína (200g), frango (200g), pescado (200g) ou vísceras (200g);
 - 6.17.2.2. Será oferecida 1 (uma) opção de proteína texturizada de soja (forma de preparo: refogada, ensopada, tortas, panquecas, almôndegas, quibe, mexidos com ovos, omelete, cozido, ao molho) - Porção 200g.
 - 6.17.3. Arroz (diariamente) - porção de 160 gramas cada. Preparação (peso pronto)
 - 6.17.3.1. Arroz branco ou colorido com no mínimo 90% de grãos inteiros, isentos, de matéria terrosa, pedras, parasitas, detritos animais ou vegetais.
 - 6.17.4. Macarrão (1 a 2 vezes por semana) - porção de 160 gramas. preparação (peso pronto)
 - 6.17.4.1. Macarrão deverá ser utilizado massa sem ovos, variando entre os diversos tipos (espaguete, parafuso, talharim, penne ou outros) e utilizando molhos variados (tomate, alho e óleo, pesto ou outro).
 - 6.17.5. Feijão (diariamente) - porção 200 gramas – preparação (peso pronto) : Feijão branco, preto, mulata gorda, carioquinha.
 - 6.17.6. Preparação à base de leguminosas ou vegetais: quiche, tortas e bolinho (2 a 3 vezes na semana).
 - 6.17.7. Farofa - porção 30 gramas. Preparação (peso pronto): Em conformidade com o prato principal. Caso contenha ingrediente de origem animal, deve ser informado ao usuário e ser oferecido substituto para os vegetarianos. Deve ser utilizada farinha de 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa, pedras, parasitas, detritos animais e ou vegetais.
 - 6.17.8. Pirão - porção 45 gramas. Preparação (peso pronto): Em conformidade com o prato principal. O pirão deverá ser feito com o caldo extraído do prato principal produzido no mesmo dia com farinha de 1ª qualidade, isenta de qualquer impureza.

- 6.17.9. Purê - porção 30 gramas. Preparação (peso pronto): Em conformidade com o principal. O purê deve variar entre macaxeira, batata doce, batata inglesa, jerimum/abóbora ou outro. Para o preparo não deverá ser utilizado produto em pó para reconstituição na forma de purê. A matéria prima deverá ser de 1ª qualidade.
- 6.17.10. Vatapá- porção 45 gramas. Preparação (peso pronto) : Em conformidade com o principal. O vatapá será composto no mínimo de camarão seco, trigo, dendê e leite de coco.
- 6.18. Legumes e Hortaliças a serem usadas: Abobrinha, Abóbora, Cenoura, Batata Inglesa, Beterraba; Acelga, Brócolis, Macaxeira, Batata-Doce; Berinjela, Vagem, Pepino, Alface, Cebola, Pimentão, Tomate, Salsa, Repolho, Cheiro verde.
- 6.19. Frutas: Serão servidas diariamente um desses tipos de frutas: Mamão em fatias, Melão em fatias, Abacaxi em fatias, Melancia em fatias, Maçã, Laranja e Banana -porção de 100 gramas.

Planilha 1: Frequência para composição do cardápio do prato principal (Almoço)

COMPONENTE	INCIDÊNCIA	TIPOS DE PREPARAÇÕES	ESPECIFICAÇÃO
Carne Bovina	3 vezes na semana	Assada, Guisada, Frita, Moída, Bife Grelhado (Chapeado) ou Cozido	Alcatra (Coxão Mole, Patinho, Lagarto, Coxão Duro, Lombinho), de modo que a carne esteja macia após o preparo e sem gordura em excesso.
Frango	1 a 2 vezes na semana	Grelhado, Assado, Cozido, Empanado, Trinchado, Desfiado	Filé de Peito de frango, Peito de Frango, Coxa aberta, sobre-coxa aberta, Coxinha da Asa.
Peixe	Quinzenal	Frito, Assado e Cozido	Filé ou em posta
Carne Suína	2 Vezes/mês	Assado, Cozido, Frito	Carré Suíno, Lombo, Pernil
Vísceras	1 Vez na Semana	Cozido ou Grelhado	Língua Fatiada ou recheda, Fígado Cozido, Grelhada
Prato Regional	1 Vez na Semana	Mocotó, Feijoada, Vatapá, Ovos	Mocotó (Bucho, Mocotó, Linguíça Calabresa e Bacon) Feijoada (Costela Salgada, Rabo Salgado, Pés Salgado, Charque, Linguíças Calabresa, Bacon e Vatapá (Camarão)

Planilha 2: Frequência para composição do cardápio do prato principal (Jantar)

COMPONENTE	FREQUÊNCIA	TIPOS DE PREPARAÇÕES	ESPECIFICAÇÃO
Carne Bovina	1 a 2 vezes / semana	Assada, Guisada, Frita, Moída, Bife grelhado (chapeado) ou cozido.	Cortes dianteiros e traseiros, adequados a cada tipo de preparação, de modo que a carne esteja macia após o preparo.
Frango	1 a 2 vezes / semana	Grelhado, assado, cozido, empanado	Peito de frango, Coxa, sobrecoxa sem excesso de gordura ou osso

Peixe	Quinzenal	Frito, Assado e Cozido	Filé ou em posta
Carne Suína	Quinzenal	Assado, Cozido e Frito	Carré suíno, lombo, pernil, calabresa. A opção calabresa poderá ser servida no máximo 1 vez / mês.
Fígado	1 vez na semana	Cozido e Grelhado	Fígado bovino

Observação: o critério de avaliação da aceitabilidade será realizado por meio de pesquisa de satisfação.

6.20. 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:

- 6.20.1. 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.
- 6.20.2. O correto dimensionamento do quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender integralmente o cumprimento das obrigações estabelecidas neste instrumento.
- 6.20.3. Todo o quadro de pessoal deverá apresentar-se permanentemente de uniformes completos adequados para a execução de suas atribuições.
- 6.20.4. 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;
- 6.20.5. A empresa CONTRATADA deverá fornecer, a todo o quadro de pessoal no exercício de suas atividades, 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;
- 6.20.6. 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.
- 6.20.7. 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.
- 6.20.8. 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.
- 6.20.9. 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.
- 6.20.10. 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.).

- 6.20.11. Os manipuladores deverão realizar exames admissionais, periódicos e demissionais específicos atendendo a Norma Regulamentadora nº 7 do Ministério do Trabalho e Emprego.
- 6.20.12. 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.
- 6.20.13. Os manipuladores devem manter o asseio pessoal precisando ter um local apropriado para guardar os objetos de uso pessoal.
- 6.20.14. 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.
- 6.20.15. 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.
- 6.20.16. Os alimentos a serem fornecidos pela CONTRATADA serão distribuídos porcionados aos comensais;
- 6.20.17. Os cuidados com o refeitório de uso dos comensais, no que se refere a sua limpeza e manutenção são de responsabilidade da CONTRATANTE.
 - 6.21. A empresa CONTRATADA deverá realizar a manutenção preventiva e/ou corretiva dos equipamentos utilizados na prestação de serviços sempre que demandada pelo fiscal do contrato, visando assegurar o pleno funcionamento e a segurança dos mesmos.
 - 6.22. Qualquer prejuízo ou dano ocorrido aos bandejões e talheres será de responsabilidade da empresa CONTRATADA, não podendo repassá-los em nenhuma hipótese a CONTRATANTE.
 - 6.23. O fornecimento de água e energia elétrica para o Restaurante Universitário assim como os serviços referentes ao tratamento de esgoto e limpeza de fossas caixas de gordura e a coleta de todo lixo armazenado no abrigo do restaurante, são de responsabilidade da CONTRATANTE.
 - 6.24. A CONTRATADA ficará responsável por:
 - 6.24.1. Manutenção dos equipamentos usados na prestação do serviço;
 - 6.24.2. Higienização da caixa d'água;
 - 6.24.3. Coleta do lixo produzido na cozinha e de seu deslocamento, de forma adequada, para o abrigo de resíduos situado nas dependências do Restaurante.
 - 6.24.4. Custos com gás;
 - 6.24.5. Os cuidados com as salas de lavagem de bandeja que ficam dentro do refeitório;
 - 6.24.6. Executar os serviços nas dependências do Restaurante Universitário em conformidade com as especificações deste documento e de sua proposta, atendendo e cumprindo as normas e os requisitos da

legislação sanitária para alimentos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais referências legais que embasam este documento, bem como o Manual de Boas Práticas elaborado pela empresa para o RU;

6.24.7. Manter atualizada a licença e/ou alvará de funcionamento do Serviço, exigida pelos órgãos reguladores, com envio de cópia para os fiscais do Contrato.

6.25. Os serviços de alimentação, produção e distribuição serão executados na área física do Restaurante Universitário da UEMA;

6.26. Todos os equipamentos obrigatórios a serem fornecidos pela CONTRATADA devem seguir legislação vigente;

6.27. As bandejas e os talheres a serem disponibilizados pela CONTRATADA deverão ser em material inox. As bandejas em formato retangulares com 07 divisórias 34,5 cm X 44,5 cm, os talheres devem ser em inox (garfo de 20,5 cm X 2,6 cm X 2 mm, facas com lâmina serrilhada com 22 cm X 2 cm X 1 mm e colheres com 19,8 cm X 4,3 cm X 1 mm);

6.28. O fornecimento de refeições para comensais vegetarianos, veganos ou com restrições alimentares será realizado no mesmo balcão de distribuição, desde que mantida separação física e operacional, com utensílios exclusivos e procedimentos preventivos de contaminação cruzada, conforme RDC nº216/2004.

6.28.1. A CONTRATADA deverá adquirir e utilizar somente produtos e insumos que possuam rastreabilidade garantida, devendo manter à disposição da fiscalização os documentos comprobatórios de origem, tais como notas fiscais, rótulos originais, registros de fornecedores, datas de fabricação e validade. Conforme o art 6º e 7º, seção II da RDC N°655/2022.

6.28.2. A CONTRATANTE, por meio de seu fiscal técnico, deverá comprovar e verificar a rastreabilidade dos insumos utilizados, durante a execução contratual, exigindo a apresentação dos registros correspondentes sempre que necessário, durante a execução contratual, exigindo a apresentação de registros correspondentes sempre que necessário, de modo a assegurar a conformidade com as normas sanitárias vigentes. Conforme o art 5º, seção II da RDC N°655/2022.

6.29. O controle de acesso dos comensais ocorrerá através de catraca;

6.30. A CONTRATANTE vai subsidiar 100% (cem por cento) das refeições servidas no refeitório.

Materiais a serem disponibilizados

6.31. Serão disponibilizados os utensílios a seguir:

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: Gastromaq.	01	158663

Observação: Todos os itens elencados serão disponibilizados pela Contratante para uso da Contratada no estado em que se encontrarem no dia da vistoria prévia a ser realizada, antes da assinatura do contrato, devendo ser devolvidos no mesmo estado ao final do contrato.

- 6.32. A CONTRATADA deverá conter os demais utensílios necessários para a execução do serviço, a fim de prestar o serviço de forma suficiente.

Metodologia de avaliação da execução dos serviços

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

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

6.34.1. 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.

6.34.2. 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.

6.34.3. 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.

A contratada deverá apresentar sempre que solicitado pelos fiscais da CONTRATANTE, as fichas técnicas de preparação, controle de temperatura, armazenamento e demais registros exigidos pela vigilância sanitária.

Da Vistoria

- 6.35. 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 h às 11:30 h e das 14h às 17hrs.

- 6.36. O agendamento deve ser realizado previamente pelos telefones (98) 98152-4898 (diretoria do RU) e o telefone da secretaria da Pro- Reitoria de Extensão e Assuntos Estudantis (PROEXAE) 2016-8120 (ramal 9300) ou pelo endereço eletrônico quincasvilaneto@hotmail.com, gabinete@proexae.uema.br e caroline.balbuquerque@gmail.com .

- 6.37. 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.
- 6.38. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado e após vistoriar o local será emitido um TERMO DE VISTORIA, assinado pela PROEXAE e licitante, informando que o licitante tomou conhecimento de todas as peculiaridades e condições locais para cumprimento das obrigações objeto da contratação, na qual constará dia e hora da realização.
- 6.39. Caso opte por não realizá-la, a CONTRATADA deve emitir 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 avenças técnicas ou financeiras com a CONTRATANTE.

Garantia da contratação

- 6.40. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.
- 6.41. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.
- 6.42. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.
- 6.43. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 7.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 7.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 7.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos

mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

- 7.6. 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.
- 7.7. O servidor responsável por fiscalizar o contrato será indicado pelo Magnífico Reitor e deverá constar no cadastro no SIGEF (Sistema de Planejamento e Gestão Fiscal).
- 7.8. 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.

Preposto

- 7.9. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.
- 7.10. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de execução do contrato.
- 7.11. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Forma de pagamento

8.1. 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;
- b) Certidão Negativa de débitos relativos aos tributos federais e a dívida ativa da União;
- c) Certidão Regularidade do FGTS – CRF;
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhista – CNDT;
- e) Certidão Negativa de Débitos da Receita Estadual – CND;
- f) Certidão Negativa da Dívida Ativa da Receita Estadual – CNDA;
- g) Certidão Negativa de Débitos Municipal – CND;

- h) 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.
- 8.2.A nota fiscal/fatura será conferida e atestada pelo servidor responsável pelo recebimento definitivo dos objetos licitados.
- 8.3.A UEMA poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes às multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA.
- 8.4.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.
- 8.5.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.
- 8.6.A nota fiscal que for apresentada com erro será devolvida a CONTRATADA para retificação e reapresentação.

9. **FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 9.1.O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Exigências de habilitação

- 9.2.Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Qualificação Técnica

- 9.3.Deverá a empresa CONTRATADA, atender o critério da qualificação técnico-profissional, conforme dispõe o art.67 da nova lei de licitação, e ainda:
- 9.4.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.
- 9.5.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.
- 9.6.Comprovar experiência anterior compatível com 30%(trinta por cento) da parcela de maior relevância, conforme prevê o art. 67, §1º, da lei nº 14.133/2021.
- 9.7.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.

9.7.1. A comprovação da experiência mínima não poderá ser superior a 3(três) anos, conforme prevê o art. 67, §5º da Lei nº 14.133/2021.

9.8. 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;

9.9. 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;

9.9.1. 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;

9.9.2. 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;

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

9.11. Declaração de que instalará escritório na cidade de São Luís, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado 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. OBRIGAÇÕES CONTRATANTE

- 10.1. Emitir as respectivas Notas de Empenho e Ordem de Serviço.
- 10.2. Acompanhar e fiscalizar a execução do serviço.
- 10.3. Comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do serviço.
- 10.4. Comunicar à CONTRATADA, por escrito, toda e qualquer ocorrência relacionada a execução do serviço.
- 10.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
- 10.6. Atestar os documentos fiscais pertinentes, quando comprovada a execução do serviço, podendo recusar aqueles que não estejam de acordo com as especificações registradas na proposta vencedora e no Termo de Referência.
- 10.7. Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, de acordo com a forma e prazo

estabelecidos, observando as normas administrativas e financeiras em vigor.

- 10.8. Instaurar o devido processo administrativo para aplicação de penalidade em face do conhecimento de descumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA.
- 10.9. A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. 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:

11.1.1. Executar o serviço conforme as especificações estabelecidos na proposta vencedora e no Termo de Referência, observando todas as condições estabelecidas no contrato;

11.1.2. Indicar preposto para representá-la durante a execução do Contrato;

11.1.3. Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, o objeto do Contrato, sem prévia autorização da CONTRATANTE;

11.1.4. 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;

11.1.5. Comunicar, imediatamente, qualquer alteração no seu estatuto social, razão social, CNPJ, dados bancários, endereço, telefone, e-mail e outros dados relevantes para a execução deste contrato;

11.1.6. Identificar seus funcionários no momento da execução do serviço;

11.1.7. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes sofridos por seus empregados, quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem;

11.1.8. Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do serviço, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela CONTRATANTE;

11.1.9. Mencionar na Nota Fiscal as seguintes informações: número do processo, do pregão, da nota de empenho e do contrato.

11.1.10. Proceder ao seu cadastro no sistema eletrônico SIGA - Sistema Integrado de Gestão Administrativa por meio do site www.compras.ma.gov.br ou em outro Sistema que eventualmente o substitua;

11.1.11. Proceder ao seu cadastro no Sistema Eletrônico de Informações - SEI!, a ser realizado através dos e-mails uema@sei.ma.gov.br e protocolo@uema.br, conforme instruções da Contratante, através do qual os usuários externos devem mandar seus dados atualizados, enviar seus documentos fiscais, acompanhar os pagamentos, entre outras funcionalidades, ou em outro sistema que eventualmente o substitua;

11.1.12. Proceder ao seu cadastro em outros sistemas de gestão, fiscalização e comunicação eventualmente implantados pela Contratante.

11.1.13. A CONTRATADA não poderá alegar, em hipótese alguma, como justificativa ou defesa,

desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento das cláusulas e condições contidas neste instrumento, no Termo de Referência ou nas normas pertinentes.

12. DAS PENALIDADES

12.1. O cometimento de infrações administrativas sujeitará a CONTRATADA às sanções estabelecidas no artigo 155 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

12.2. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a contratada que:

- i) Der causa à inexecução parcial do contrato;
- j) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- k) Der causa à inexecução total do contrato;
- l) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- m) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- n) Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- o) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- p) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.3. Serão aplicadas à Contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

12.3.1. Advertência, quando a Contratada der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

12.3.2. Impedimento de licitar e contratar pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do parágrafo anterior, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

12.3.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do parágrafo anterior, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave;

12.3.4. Multa

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

12.3.4.2. O atraso superior a 15 (quinze) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

12.3.4.3. Para a infração descrita na alínea “a” do parágrafo primeiro, a multa será de 10% (dez por cento) do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

12.3.4.4. Para infração descrita na alínea “b” do parágrafo primeiro, a multa será de 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

12.3.4.5. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do parágrafo primeiro, de 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

12.3.4.6. Para infrações descritas na alínea “d” do parágrafo primeiro, a multa será de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.

12.3.4.7. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 10% (dez por cento) do valor do Contrato.

12.4. Na aplicação das sanções serão considerados:

- f) A natureza e a gravidade da infração cometida;
- g) As peculiaridades do caso concreto;
- h) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- i) Os danos que dela provierem para o Contratante;
- j) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

12.6. 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 30% (trinta por cento) do valor total contratado.**

12.7. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante, nos termos do art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

12.9. Do ato que aplicar as sanções dos itens 1, 3 e 4 do parágrafo segundo caberá recurso, e da sanção do item 3 caberá apenas pedido de reconsideração, no prazo de 15 (quinze) dias úteis a contar da intimação, nos termos do artigo 166 e 167, da Lei n.º 14.133/2021.

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

12.11. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.12. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

12.13. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

13. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

13.1. O custo estimado total da contratação está contido no Mapa comparativo gerado no Sistema Integrado de Gestão Administrativa - SIGA/MA anexo ao processo.

13.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na **alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;**

13.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

13.1.3. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

13.1.4. Poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. 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:** 364 **PROGRAMA:** 103; **AÇÃO:** 4877; **SUBAÇÃO:** 24646; **NATUREZA DA DESPESA:** 33903941; **FONTE:** 1500.

15. DA ANTICORRUPÇÃO

15.1. Em demonstração de comprometimento e responsabilidade, as partes declaram conhecer e concordar integralmente com o estabelecido na Lei nº 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, e se comprometem a observar e a fazer observar, inclusive por seus subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de contratação e de execução do objeto contratual.

15.2. Sendo assim, na execução do contrato, é vedado à requisitante e ao contratado e/ou ao empregado, preposto e/ou gestor seu:

a) Ao longo da vigência deste ajuste e após, prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada, ou a quem quer que seja;

b) Comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 12.846/2013;

c) Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar o Contrato;

d) Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações do Contrato, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;

e) Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato;

f) Dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional;

g) De qualquer maneira fraudar o Contrato, assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº 12.846/2013, do Decreto nº 8.420/2015 e alterações ou de quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis ("Leis Anticorrupção"), ainda que não relacionadas com o Contrato.

15.3. Constatada administrativamente qualquer prática contrária aos deveres estipulados nesta cláusula, a Parte poderá notificar a outra e exigir que essa tome as medidas corretivas necessárias em um prazo razoável.

15.4. Se a Parte notificada falhar ao tomar as medidas corretivas necessárias, ou se essas medidas não forem possíveis, poderá invocar defesa, provando que, quando as evidências da violação surgiram, tinha

colocado em prática medidas preventivas anticorrupção, capazes de detectar o ato de corrupção e promover uma cultura de integridade na organização.

15.5. Se nenhuma medida corretiva for tomada, a Parte notificante poderá, a seu critério, independentemente das sanções aplicáveis à conduta, proceder à imediata rescisão do Contrato, sem prejuízo da aplicação das penalidades devidas.

Joaquim Vilanova Assunção Neto
Gerente do Restaurante Universitário
Matrícula nº 5628003

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 028/2026

Prezados Senhores,

Pelo presente, submetemos à apreciação de V. Sra. a nossa proposta relativa à licitação em epígrafe, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham a ser verificados na preparação.

1. PROPOSTA DE PREÇOS:

LOTE ÚNICO					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01	Refeição tipo almoço distribuída em bandejeões.	UND	298.904		
02	Refeição tipo jantar distribuída em bandejeões.	UND	140.660		
03	Refeição distribuída em quentinhas.	UND	7.880		
VALOR GLOBAL R\$ ____ (POR EXTENSO)					

2. PROPONENTE:

RAZÃO SOCIAL: ...
CNPJ: ...
ENDEREÇO: ...
TELEFONE: ...
FAX: ...
E-MAIL: ...

3. REPRESENTANTE LEGAL QUE ASSINARÁ O CONTRATO

NOME: ...
CPF: ...
RG: ...
NACIONALIDADE: ...
ESTADO CIVIL: ...
PROFISSÃO: ...
ENDEREÇO COMPLETO: ...

4. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: ...

5. DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA: ...

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

Local e data

Nome e assinatura do representante legal da empresa
(Nº da identidade do declarante)

ANEXO III – TERMO DE VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 028/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº XXX/XXXXX

Data: ___/___/___ Horário: ___:___ (Horário de Brasília)

DECLARAMOS, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº ___/___, que o Sr(a) _____, CI nº _____, CPF nº _____, representante da empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, localizada em _____ (endereço completo), na cidade de _____, estado do _____ visitou e vistoriou as instalações físicas do Restaurante Universitário, nesta data, às ___:___, nas dependências da UEMA Campus São Luís, onde tomou conhecimento de todas as informações, peculiaridades e condições locais para cumprimento das obrigações relacionadas ao objeto desta licitação.

São Luís/MA, ___ de _____ de _____.

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
SETOR REQUISITANTE/UEMA

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
Representante da Empresa

ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 028/2026

(AUSÊNCIA DE VISTORIA)

_____ (NOME DA EMPRESA) _____ (QUALIFICAÇÃO COM CNPJ)
_____ (ENDEREÇO), neste ato representada por
_____ (REPRESENTANTE DA EMPRESA E QUALIFICAÇÃO DO MESMO, CONSTANDO
INCLUSIVE QUAL A FUNÇÃO/CARGO NA EMPRESA), DECLARAMOS que, OPTAMOS por não realizar a vistoria
as instalações físicas do Restaurante Universitário e que temos **PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES E
PECULIARIDADES** inerentes à natureza dos serviços, objeto da presente licitação. Assumimos ainda, total
responsabilidade por este fato e não utilizaremos deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam
avenças técnicas ou financeiras à contratante, nos comprometendo a prestar fielmente os serviços nos termos
do Edital, do Termo de Referência e dos demais anexos que compõem o processo na modalidade Pregão
Eletrônico de nº ____/____, Processo Administrativo nº OXX/XXXX - UEMA.

XXXXXXXX/XX, ____ de _____ de _____.

Representante da Empresa

ANEXO V – MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº _____/_____
COMPRAS E SERVIÇOS COMUNS – LEI 14.133/2021



PROCESSO DE ORIGEM

PREGÃO ELETRÔNICO nº 028/2026
Nº PROCESSO ADMINISTRATIVO: UEMA/00011/2026



OBJETO CONTRATUAL

Contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva, para todas as etapas de produção, fornecimento e distribuição de refeições em bandejeões e quentinhas, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico- sanitárias adequadas à comunidade acadêmica da Universidade Estadual do Maranhão – UEMA.



VALOR CONTRATUAL

R\$ (.....)



VIGÊNCIAS CONTRATUAL

INICIAL: ____/____/____
FINAL: ____/____/____



DADOS DO CONTRATANTE

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO - UEMA, CNPJ nº 06.352.421/0001-68
Cidade Universitária Paulo VI, Avenida Lourenço Vieira da Silva, n.º 1000, Bairro: Jardim São Cristóvão, São Luís/MA, CEP: 65055-310
Nome Responsavel Contrante....., CPF nº _____.____.____-__



DADOS DO CONTRATADO

RAZÃO SOCIAL CONTRATADO, CNPJ nº _____.____.____/____-__
Logradouro....., Número....., Bairro....., Cidade....., Estado.....
Nome Responsavel Contratado....., CPF nº _____.____.____-__



FISCAL DO CONTRATO

Nome Fiscal Contrato.....

PREÂMBULO

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, em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 na presença de testemunhas abaixo nomeadas acordam em assinar o presente **TERMO DE CONTRATO**, decorrente do Processo de Contratação em epígrafe, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO E DA VINCULAÇÃO (art. 92, I e II)

O objeto do presente Termo de Contrato é a **contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva, para todas as etapas de produção, fornecimento e distribuição de refeições em bandeijões e quentinhas, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico- sanitárias adequadas à comunidade acadêmica da Universidade Estadual do Maranhão – UEMA**, conforme as especificações e quantitativos estabelecidos na proposta vencedora e no Termo de Referência, nos termos da tabela abaixo.

Item	Especificações	Unidade	Qtd. Estimada refeições/ano	Valor Unitário por refeição (R\$)	Valor Total Estimado (R\$)
01	Refeição tipo almoço distribuída em bandeijões.	Und	298.904		
02	Refeição tipo jantar distribuída em bandeijões.	Und	140.660		
03	Refeição distribuída em quentinhas.	Und	7.880		
VALOR TOTAL (R\$)					

PARÁGRAFO ÚNICO: São partes integrantes deste Termo de Contrato, independente de transcrição, o Termo de Referência, o Edital do PREGÃO ELETRÔNICO nº 028/2026, a Proposta da Contratada e anexos dos referidos documentos.

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, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, transporte, frete, carga e descarga dos materiais, garantias, 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 2026, 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**, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021, prorrogável, conforme previsão legal.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O prazo de vigência poderá ser prorrogado por iguais períodos sucessivamente, conforme dispõe o Artigo 107, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- a) Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- b) A Administração mantenha interesse na realização do serviço;
- c) O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração;
- d) Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

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

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

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 Vieira 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: Os cardápios deverão ser nutricionalmente balanceados e seguros do ponto de vista higiênico-sanitário, com boa aparência e sabor agradável, elaborados de forma diversificada.

PARÁGRAFO QUARTO: Fica proibida a exposição e distribuição de propaganda por parte da CONTRATADA sem prévia autorização da gerência do RU;

PARÁGRAFO QUINTO: A CONTRATADA deve 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 serviços prestados pela cozinha industrial, serão executados de segunda-feira à sexta-feira, no horário das 11:30min. às 13:45 min. o almoço e das 18:00h às 19:45 min o jantar, a serem servidos no salão de refeições do RU/UEMA. Caso o horário de expediente da UEMA seja alterado por determinação legal ou imposição de circunstâncias supervenientes, deverá ser promovida adequação nos

horários da prestação de serviços para atendimento da nova situação.

PARÁGRAFO SÉTIMO: 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.

PARÁGRAFO OITAVO: A quentinha deverá ser entregue, conforme demanda, em marmite de alumínio com três divisórias e tampa com fechamento manual nas dependências da Cidade Universitária Paulo VI, ou similar, desde que ofereça com qualidade o fornecimento da refeição.

PARÁGRAFO NONO: Para entrega das refeições (quentinhas) só será admitido veículo fechado e inspecionado e com certificação expedida pela Vigilância Sanitária, sem ônus para esta instituição.

PARÁGRAFO DÉCIMO: Ao final de cada quinzena, com base nos números de comensais e CI's de solicitação de quentinhas, a UEMA providenciará os trâmites para o repasse dos valores subsidiados.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO: Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição não mais poderão ser utilizados em nenhuma hipótese.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO: Os bandejões e todos os utensílios de uso no Restaurante Universitário, após serem usados, devem ser lavados e esterilizados de forma a serem reutilizados dentro dos padrões de higiene estabelecidos pelas normas sanitárias vigentes.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO: 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:

- a) 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.
- b) O correto dimensionamento do quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender integralmente o cumprimento das obrigações estabelecidas neste instrumento.
- c) Todo o quadro de pessoal deverá apresentar-se permanentemente de uniformes completos adequados para a execução de suas atribuições.
- d) 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;
- e) A empresa CONTRATADA deverá fornecer, a todo o quadro de pessoal no exercício de suas atividades, 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;
- f) 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.
- g) 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.

- h) 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.
- i) 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.
- j) 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.).
- k) Os manipuladores deverão realizar exames admissionais, periódicos e demissionais específicos atendendo a Norma Regulamentadora nº 7 do Ministério do Trabalho e Emprego.
- l) 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.
- m) Os manipuladores devem manter o asseio pessoal precisando ter um local apropriado para guardar os objetos de uso pessoal.
- n) 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.
- o) 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.
- p) Os alimentos a serem fornecidos pela CONTRATADA serão distribuídos porcionados aos comensais;
- q) Os cuidados com o refeitório de uso dos comensais, no que se refere a sua limpeza e manutenção são de responsabilidade da CONTRATANTE.
- r) A CONTRATADA deverá divulgar o cardápio da semana em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO: As refeições, almoço e jantar, observadas todas as exigências previstas no Termo de Referência, devem ser compostos no mínimo por:

- a) Saladas (fornecidas temperadas):
 - a. Salada Crua: Porção - 100 gramas, com no 3 (três) tipos de hortaliças;
 - b. Salada Cozida: Porção - 150 gramas, com no mínimo 3 (três) de legumes;
- b) Prato principal (diariamente):
 - a. Serão oferecidas 2 (duas) opções de preparação variadas à base de carne bovina (200g), suína (200g), frango (200g), pescado (200g) ou vísceras (200g);
 - b. Será oferecida 1 (uma) opção de proteína texturizada de soja (forma de preparo: refogada, ensopada, tortas, panquecas, almôndegas, quibe, mexidos com ovos, omelete, cozido, ao molho) - Porção 200g.
- c) Arroz (diariamente) - porção de 160 gramas cada. Arroz branco ou colorido com no mínimo 90% de grãos inteiros, isentos de matéria terrosa, pedras, parasitas, detritos animais ou vegetais.

- d) Macarrão (1 a 2 vezes por semana) - porção de 160 gramas 6.14.4.1. Macarrão deverá ser utilizado massa sem ovos, variando entre os diversos tipos (espaguete, parafuso, talharim, penne ou outros) e utilizando molhos variados (tomate, alho e óleo, pesto ou outro).
- e) Feijão (diariamente) - porção 200 gramas - Feijão branco, preto, mulata gorda, carioquinha.
- f) Preparação à base de leguminosas ou vegetais: quiche, tortas e bolinho (2 a 3 vezes na semana).
- g) Farofa - porção 30 gramas. Em conformidade com o prato principal. Caso contenha ingrediente de origem animal, deve ser informado ao usuário e ser oferecido substituto para os vegetarianos. Deve ser utilizada farinha de 1ª qualidade, isenta de matéria terrosa, pedras, parasitas, detritos animais e ou vegetais.
- h) Pirão - porção 45 gramas. Em conformidade com o prato principal. O pirão deverá ser feito com o caldo extraído do prato principal produzido no mesmo dia com farinha de 1ª qualidade, isenta de qualquer impureza.
- i) Purê - porção 30 gramas. Em conformidade com o principal. O purê deve variar entre macaxeira, batata doce, batata inglesa, jerimum/abóbora ou outro. Para o
- j) preparo não deverá ser utilizado produto em pó para reconstituição na forma de purê. A matéria prima deverá ser de 1ª qualidade.
- k) Vatapá- porção 45 gramas. Em conformidade com o principal. O vatapá será composto no mínimo de camarão seco, trigo, dendê e leite de coco.
- l) Legumes e Hortaliças a serem usadas: Abobrinha, Abobora, Cenoura, Batata Inglesa, Beterraba; Acelga, Brócolis, Macaxeira, Batata-Doce; Beringela, Vagem, Pepino, Alface, Cebola, Pimentão, Tomate, Salsa, Repolho, Cheiro verde.
- m) Frutas: Serão servidas diariamente um desses tipos de frutas: Mamão em fatias, Melão em fatias, Abacaxi em fatias, Melancia em fatias, Maçã, Laranja e Banana -porção de 100 gramas.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO: A CONTRATADA ficará responsável por:

- a) Manutenção dos equipamentos usados na prestação do serviço;
- b) Higienização da caixa d'água;
- c) Coleta do lixo produzido na cozinha e de seu deslocamento, de forma adequada, para o abrigo de resíduos situado nas dependências do Restaurante.
- d) Custos com gás;
- e) Os cuidados com as salas de lavagem de bandeja que ficam dentro do refeitório;
- f) Executar os serviços nas dependências do Restaurante Universitário em conformidade com as especificações deste documento e de sua proposta, atendendo e cumprindo as normas e os requisitos da legislação sanitária para alimentos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais referências legais que embasam este documento, bem como o Manual de Boas Práticas elaborado pela empresa para o RU;
- g) Manter atualizada a licença e/ou alvará de funcionamento do Serviço, exigida pelos órgãos reguladores, com envio de cópia para os fiscais do Contrato.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO: Os serviços de alimentação, produção e distribuição serão executados na área física do Restaurante Universitário da UEMA;

PARÁGRAFO DÉCIMO SÉTIMO: Todos os equipamentos obrigatórios a serem fornecidos pela CONTRATADA devem seguir legislação vigente;

PARÁGRAFO DÉCIMO OITAVO: As bandejas e os talheres a serem disponibilizados pela CONTRATADA deverão ser em material inox. As bandejas em formato retangulares com 07 divisórias 34,5 cm X 44,5 cm, os talheres devem ser em inox (garfo de 20,5 cm X 2,6 cm X 2 mm, facas com lâmina serrilhada com 22 cm X 2 cm X 1 mm e colheres com 19,8 cm X 4,3 cm X 1 mm);

PARÁGRAFO DÉCIMO NONO: O fornecimento de refeições para comensais vegetarianos, veganos ou com restrições alimentares será realizado no mesmo balcão de distribuição, desde que mantida separação física e operacional, com utensílios exclusivos e procedimentos preventivos de contaminação cruzada, conforme RDC nº216/2004.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO: A CONTRATADA deverá adquirir e utilizar somente produtos e insumos que possuam rastreabilidade garantida, devendo manter à disposição da fiscalização os documentos comprobatórios de origem, tais como notas fiscais, rótulos originais, registros de fornecedores, datas de fabricação e validade. Conforme o art 6º e 7º, seção II da RDC N°655/2022.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO PRIMEIRO: A CONTRATANTE, por meio de seu fiscal técnico, deverá comprovar e verificar a rastreabilidade dos insumos utilizados, durante a execução contratual, exigindo a apresentação dos registros correspondentes sempre que necessário, de modo a assegurar a conformidade com as normas sanitárias vigentes. Conforme o art 5º, seção II da RDC N°655/2022.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO SEGUNDO: O controle de acesso dos comensais ocorrerá através de catraca;

PARÁGRAFO VIGÉSIMO TERCEIRO: A CONTRATANTE vai subsidiar 100% (cem por cento) das refeições servidas no refeitório.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO QUARTO: Os cardápios serão vistoriados pelo (a) nutricionista, o gerente do Restaurante e fiscal do contrato autorizado pela 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.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: observado o disposto no artigo 140 Lei n.º 14.133/2021, 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**;
- b) **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;
- b) Indicar preposto para representá-la durante a execução deste Contrato;
- c) 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;
- d) 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;
- e) Possuir quadro de pessoal técnico qualificado devidamente treinado, preparados e disponíveis para realização dos serviços;
- f) Fornecer relação nominal dos empregados que prestarão serviços, quando necessário;
- g) 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;
- h) 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;
- i) 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;
- j) 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;
- k) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato;
- l) 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**;
- m) Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, o objeto deste Contrato, sem prévia autorização da CONTRATANTE;
- n) 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;
- o) 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 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 125 e seguintes, da Lei n.º 14.133/2021.

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: Na hipótese de prorrogação do contrato, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, o mesmo poderá ser reajustado pelo **Índice Geral de Preços do Mercado (IGPM)**.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O reajuste de que trata esta cláusula somente poderá ser concedido a partir de 01 (um) ano, contado da data-base do **orçamento estimado** (art. 92, §3º), de acordo com a seguinte fórmula:

$$R = \frac{I_1 - I_0}{I_0} \times V$$

Onde:

a) Para o primeiro reajuste:

R = Valor da parcela de reajustamento procurado;

I₀ = Índice de preço verificado no mês de apresentação da data-base do orçamento estimado;

I₁ = Índice de preço referente ao mês de reajustamento;

V = Valor a preços iniciais da parcela do contrato do serviço a ser reajustado.

b) Para os reajustes subsequentes:

R = Valor da parcela de reajustamento procurado;

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

I₁ = Índice de preço referente ao mês de reajustamento;

PARÁGRAFO TERCEIRO: Os reajustes subsequentes ao primeiro observarão o prazo de **01 (um) ano** da data de início dos efeitos financeiros do último reajuste ocorrido.

PARÁGRAFO QUARTO: Os reajustes serão concedidos de ofício pela CONTRATANTE.

PARÁGRAFO QUINTO: A CONTRATANTE deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuação da contratação mais vantajosa.

PARÁGRAFO SEXTO: Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado em substituição o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial para reajustamento do preço do valor remanescente.

PARÁGRAFO OITAVO: Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar a memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este for solicitado pela administração.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA GARANTIA

A CONTRATADA prestará garantia no montante de **R\$ _____ (por extenso)**, correspondente a **01% (um por cento)** do valor total do Contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A CONTRATADA poderá optar por uma das modalidades de garantia previstas no artigo 96 e seguintes da Lei n.º 14.133/2021.

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. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

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 no artigo 137, inciso I da Lei n.º 14.133/2021.

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:

2. Casos fortuitos ou de força maior, nos termos do Código Civil Brasileiro;
3. Descumprimento das obrigações pela CONTRATADA decorrente de atos ou fatos de responsabilidade da Administração;
4. 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: 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, acompanhada da respectiva nota de empenho;
- b) Certidão Negativa de débitos relativos aos tributos federais e a dívida ativa da União;
- c) Certidão Regularidade do FGTS – CRF;
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhista – CNDT;
- e) Certidão Negativa de Débitos da Receita Estadual – CND;
- f) Certidão Negativa da Dívida Ativa da Receita Estadual –CNDA;
- g) Certidão Negativa de Débitos Municipal – CND;
- h) 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.

PARÁGRAFO SEGUNDO: 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 TERCEIRO: A nota fiscal que for apresentada com erro será devolvida a CONTRATADA para retificação e reapresentação.

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

PARÁGRAFO OITAVO: 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 Contrato, sem que isso gere direito ao reajustamento do preço ou à atualização monetária.

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

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO: A UEMA poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes às multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA SUSTENTABILIDADE

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- a) Evitar o uso de itens descartáveis sempre que possível e dar preferência aos itens que contenham o máximo de material reciclável e biodegradável.
- b) Utilizar produtos, preferencialmente, sustentáveis e de menor impacto ambiental.
- c) 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.
- d) Utilizar produtos de limpeza biodegradáveis, e preferencialmente, que possuam certificação ecológica.
- e) 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.
- f) 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.
- g) Adotar práticas adequadas de descarte de resíduos, lixo e/ou partes e componentes de produtos obsoletos.
- h) Realizar separação e correta destinação dos resíduos sólidos, disponibilizando lixeiras para “lixo seco” e “orgânico”.
- i) Adotar práticas adequadas de redução de consumo e uso racional de água.

- j) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.
- k) Adotar práticas adequadas de redução de consumo e uso racional de energia elétrica.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O cometimento de infrações administrativas sujeitará a CONTRATADA às sanções estabelecidas no artigo 155 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a contratada que:

- a) Der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Der causa à inexecução total do contrato;
- d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Serão aplicadas à Contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- a) **Advertência**, quando a Contratada der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b) **Impedimento de licitar e contratar** pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do parágrafo anterior, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- c) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar** pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do parágrafo anterior, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave;
- d) **Multa:**
 - 1.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5 % (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 (sessenta) dias.
 - 1.1.1. O atraso superior a 15 (quinze) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
 - 1.1.2. Para a infração descrita na alínea “a” do parágrafo primeiro, a multa será de **10% (dez por cento)** do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

1.3. Para infração descrita na alínea “b” do parágrafo primeiro, a multa será de **20% (vinte por cento)** do valor do Contrato.

1.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do parágrafo primeiro, de **30% (trinta por cento)** do valor do Contrato.

1.5. Para infrações descritas na alínea “d” do parágrafo primeiro, a multa será de **05% (cinco por cento)** do valor do Contrato.

1.6. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do parágrafo primeiro, de **10% (dez por cento)** do valor do Contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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: 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 30% (trinta por cento) do valor total contratado.**

PARÁGRAFO SEXTO: A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante, nos termos do art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021.

PARÁGRAFO SÉTIMO: Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

PARÁGRAFO NONO: Do ato que aplicar as sanções dos itens 1, 3 e 4 do parágrafo segundo caberá recurso, e da sanção do item 3 caberá apenas pedido de reconsideração, no prazo de 15 (quinze) dias úteis a contar da intimação, nos termos do artigo 166 e 167, da Lei n.º 14.133/2021.

PARÁGRAFO DÉCIMO: Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO: Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO: Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA RESCISÃO

O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses do artigo 137 e seguintes da Lei nº 14.133/2021:

- a) Por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos termos do artigo 138, I e artigo 139 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste contrato.
- b) Amigavelmente, nos termos do art. 138, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

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;
- b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- c) Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA CONTAGEM DOS PRAZOS

Salvo disposição expressa em contrário, na contagem dos prazos estabelecidos neste contrato 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, **considerar-se-á prorrogado o prazo até o próximo dia útil.**

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – 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 eletrônico, que comprove a sua efetivação, não sendo consideradas as comunicações verbais.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Todos os atos inerentes ao presente processo obedecerão às regras concernentes ao Sistema Eletrônico de Informação - SEI! do CONTRATANTE, sendo responsabilidade da Contratada realizar o devido cadastro para assinatura de documentos e recebimento de comunicações.

PARÁGRAFO SEGUNDO: As notificações e comunicações enviadas pela Contratante à Contratada através do Sistema SEI! serão disponibilizadas de forma eletrônica e deverão ser consultadas em até **05 (cinco) dias úteis**

contados da data do envio, sob pena de considerar-se automaticamente realizada na data do término desse prazo.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

As partes obrigam-se a cumprir o disposto na Lei nº 13.709/2018 em relação aos dados pessoais a que venham ter acesso em decorrência da execução contratual, comprometendo-se a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassadas em decorrência da execução contratual, sendo vedada a transferência, a transmissão, a comunicação ou qualquer outra forma de repasse das informações a terceiros, salvo as decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: É vedada às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual, para finalidade distinta da contida no objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A Contratada fica obrigada a comunicar ao Contratante, em até 24 (vinte e quatro) horas, a contar da ciência do ocorrido, qualquer incidente de segurança aos dados pessoais repassados em decorrência desta contratação e a adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais.

PARÁGRAFO TERCEIRO: As partes obrigam-se a proceder, ao término do prazo de vigência, à eliminação dos dados pessoais a que venham ter acesso em decorrência da execução contratual, ressalvados os casos em que a manutenção dos dados por período superior decorra de obrigação legal.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA ANTICORRUPÇÃO

Em demonstração de comprometimento e responsabilidade, as partes declaram conhecer e concordar integralmente com o estabelecido na Lei nº 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, e se comprometem a observar e a fazer observar, inclusive por seus subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de contratação e de execução do objeto contratual.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Na execução do presente contrato, é vedado à requisitante e ao contratado e/ou ao empregado, preposto e/ou gestor seu:

- a) Ao longo da vigência deste ajuste e após, prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada, ou a quem quer que seja;
- b) Comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 12.846/2013;
- c) Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar o presente Contrato;

- d) Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações do presente Contrato, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;
- e) Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro do presente Contrato;
- f) Dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional;
- g) De qualquer maneira fraudar o presente Contrato, assim como realizar quaisquer ações ou omissões que constituam prática ilegal ou de corrupção, nos termos da Lei nº 12.846/2013, do Decreto n.º 8.420/2015 e alterações ou de quaisquer outras leis ou regulamentos aplicáveis ("Leis Anticorrupção"), ainda que não relacionadas com o presente Contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Constatada administrativamente qualquer prática contrária aos deveres estipulados nesta cláusula, a Parte poderá notificar a outra e exigir que essa tome as medidas corretivas necessárias em um prazo razoável.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Se a Parte notificada falhar ao tomar as medidas corretivas necessárias, ou se essas medidas não forem possíveis, poderá invocar defesa, provando que, quando as evidências da violação surgiram, tinha colocado em prática medidas preventivas anticorrupções, capazes de detectar o ato de corrupção e promover uma cultura de integridade na organização.

PARÁGRAFO QUARTO: Se nenhuma medida corretiva for tomada, a Parte notificante poderá, a seu critério, independentemente das sanções aplicáveis à conduta, proceder à imediata rescisão deste Contrato, sem prejuízo da aplicação das penalidades devidas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DA PUBLICAÇÃO

Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial do Estado do Maranhão e demais meios oficiais, no prazo previsto na Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - DO FORO

Fica eleito o Foro da Justiça Estadual da Comarca da Ilha, Termo Judiciário 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 e, após lido e aceito, segue assinado pelos contraentes.

São Luís/MA, data da assinatura eletrônica.

ASSINATURAS

PELA CONTRATANTE

PELA CONTRATADA

TESTEMUNHAS

NOME:

NOME:

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas



Código: SIG-EJPSU5PY-105

URL: <https://www.bid.startgov.com.br/verificacao-de-documento/SIG-EJPSU5PY-105>

Lista de Assinaturas

Aline Pinheiro Vasconcelos

Assinado em: 24/03/2026 11:28:54