



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 34/2022

(Processo SEI n.º 23115.014254/2022-37)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a **UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO**, por meio da Pró-Reitoria de Planejamento, Gestão e Transparência, sediada na Avenida dos Portugueses, 1966, Cidade Universitária Dom Delgado, Bairro Bacanga, São Luís - MA, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob a forma de execução indireta, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017, nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 05 de outubro de 2022

Horário: 10 h 00 min (dez horas e zero minutos) - **horário de Brasília**

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

Critério de Julgamento: Menor preço por item

Regime de Execução: Empreitada por Preço Unitário

1. DO OBJETO.

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a concessão onerosa administrativa de espaço físico para exploração de serviços de restaurante/cantina, via contratação de pessoa jurídica, situado na Cidade Universitária Dom Delgado da Universidade Federal do Maranhão, em área de 213,53 m². Finalidade específica para exploração e operação comercial de serviços de restaurante/cantina visando a venda de alimentos e bebidas não alcoólicas para o atendimento da comunidade universitária, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será em um **item único**, conforme tabela constante do Termo de Referência.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço unitário do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.



2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

- 2.1.** Não se aplica a esta Concessão de espaço físico por não se tratar de dispêndio de recursos orçamentários.
- 2.2.** Trata-se de licitação que proporcionará a arrecadação de recursos.

3. DO CREDENCIAMENTO.

- 3.1.** O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 3.2.** O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.
- 3.3.** 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.
- 3.4.** O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.5.** É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 3.5.1.** A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação



4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

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

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

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.2.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.2.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.2.6. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

4.2.7. instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017).

4.2.7.1. É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.

4.2.8. sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.



4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

- a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
- b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

4.3.1. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 7.203, de 04 de junho de 2010);

4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

4.5. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

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

4.5.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte (**quando for o caso**), a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;

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

4.5.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.5.3. que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;



- 4.5.4.** que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.5.5.** que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 4.5.6.** que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
- 4.5.7.** que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 4.5.8.** que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- 4.6.** A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

- 5.1.** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 5.2.** O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 5.3.** Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.



- 5.4.** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.5.** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.6.** Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 5.7.** Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.8.** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

- 6.1.** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.1.1.** Valor **unitário do item**;
- 6.1.2.** Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência
- 6.2.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.3.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.
- 6.3.1.** A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores



futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.3.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP n.5/2017.

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

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

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

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

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

6.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais,



equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

- 6.8.** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.9.** O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 6.10.** Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 6.10.1.** O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre-preço na execução do contrato

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

- 7.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2.** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.
- 7.2.1.** Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante.**
- 7.2.2.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.2.3.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.



- 7.3.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5.1.** O lance deverá ser ofertado pelo valor **unitário do item**.
- 7.6.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7.** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8.** O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,1000 (dez centavo)**.
- 7.9.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.10.** 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.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.12.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.



- 7.13.** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.14.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18. O critério de julgamento adotado será o menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.



- 7.22.** A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.23.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.24.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.25.** 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.
- 7.26.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:
- 7.26.1.** prestados por empresas brasileiras;
 - 7.26.2.** prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.26.3.** prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.27.** Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônicos dentre as propostas empatadas.
- 7.28.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.



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

7.28.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, **envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada**, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, na forma e prazo **estabelecido no subitem 10.1 deste edital**.

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

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

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

8.2. A Proposta deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo **estabelecido no subitem 10.1 deste edital**, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da aceitação do lance vencedor.

8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:

8.3.1. não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

8.3.2. contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.3.3. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

8.3.4. apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão n. 1455/2018- TCU- Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

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



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

8.3.4.1.2. apresentar valores que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

8.4. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

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

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

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

8.7. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, **no prazo de 24 (vinte e quatro) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

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



- 8.7.2.** Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as informações necessárias à comprovação da legitimidade de documentos e demais diligências.
- 8.8.** Todos os dados informados pelo licitante em sua proposta deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.
- 8.9.** O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos;
- 8.10.** Erros no preenchimento da proposta não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A proposta poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.
- 8.10.1.** O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.
- 8.11.** 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.
- 8.12.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.13.** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 8.14.** Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.15.** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO.

- 9.1.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de



participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);
- d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0>).

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>);

9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.1.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.1.2.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

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



- 9.1.4.** No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.2.** Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 9.2.1.** O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
- 9.2.2.** É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 9.2.3.** O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 9.3.** Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, **no prazo de 24 (vinte e quatro) horas**, sob pena de inabilitação
- 9.4.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 9.5.** Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.



9.6. 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.

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

9.7. Ressalvado o disposto no **item 5.3**, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.

9.8. Habilitação Jurídica:

9.8.1. no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.8.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.4. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.6. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

9.8.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.



9.9. Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- 9.9.1.** prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.9.2.** 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.
- 9.9.3.** prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.9.4.** 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;
- 9.9.5.** prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.9.6.** prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.9.7.** caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.10. Qualificação Econômico-Financeira:

- 9.10.1.** balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, 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;



9.10.1.1. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.1.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

9.10.2. comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

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

$$SG = \frac{\textit{Ativo Total}}{\textit{Passivo Circulante} + \textit{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\textit{Ativo Circulante}}{\textit{Passivo circulante}}$$

9.10.3. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11. Qualificação Técnica:

9.11.1. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, em plena validade;

9.11.2. Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior ou outro devidamente reconhecido pelo **Conselho Regional de Nutricionistas – CRN**, detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber:

9.11.2.1. Para o Nutricionista: serviços de elaboração de cardápio, fiscalização de preparo e fornecimento de refeições;



9.11.2.2. Entende-se, para fins deste Edital, como pertencente ao quadro permanente do licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame.

9.11.2.3. No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

9.11.3. Comprovação de aptidão técnico-operacional mediante a apresentação atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão da empresa licitante para o desempenho de forma adequada das atividades do tipo: lanchonetes, bares, restaurantes, confeitarias, padarias, rotisseries e/ou congêneres atuantes com a comercialização, fornecimento e/ou preparo de gêneros alimentícios em geral.

9.11.3.1. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

9.11.3.2. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

9.11.4. As empresas poderão apresentar **atestado de vistoria** assinado pelo servidor responsável, conforme modelo que consta no ITEM 6 do Termo de Referência ANEXO I deste Edital.

9.11.4.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste



para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

- 9.12.** O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.
- 9.13.** A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- 9.13.1.** A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 9.14.** Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 9.15.** A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 9.16.** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 9.17.** 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.
- 9.18.** Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos



44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.19. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.19.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

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

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

10.1.2. Apresentar a proposta, devidamente ajustada ao lance vencedor.

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

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

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).



10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

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

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

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

11. DOS RECURSOS

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

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

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

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

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em



outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

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

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



14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a contratação.

15. DO TERMO DE CONTRATO DE CESSÃO DE USO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE.

15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

15.2. O adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

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

15.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

15.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

15.4. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.



15.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

15.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

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

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

16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL.

16.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.

17.1. Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA.

18.1. As obrigações da Concedente e da Concessionária são as estabelecidas no Termo de Referência.

19. DO PAGAMENTO.

19.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.



19.1.1. É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

20.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

20.1.2. apresentar documentação falsa;

20.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

20.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.5. não mantiver a proposta;

20.1.6. cometer fraude fiscal;

20.1.7. comportar-se de modo inidôneo;

20.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

20.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

20.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

20.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

20.4.2. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;



- 20.4.3.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 20.4.4.** Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 20.4.5.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 20.5.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 20.6.** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 20.7.** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 20.8.** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 20.9.** Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.



20.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

20.11. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

20.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20.13. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

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

21.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail ***cpl@ufma.br***.

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

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

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

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

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

21.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.



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

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

22.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

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

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

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

22.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

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

22.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

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

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



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

22.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Av. dos Portugueses, 1966 – Cidade Universitária Dom Delgado, Bairro Bacanga, São Luís - MA, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 12:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

22.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

22.12.1. ANEXO I - Termo de Referência;

22.12.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato de Cessão de Uso.

São Luís, 22 de setembro de 2022

José Carlos Marques Aguiar Júnior

Pregoeiro Oficial

Mat. UFMA 1911123



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

- 1.1.** Concessão onerosa administrativa de espaço físico para exploração de serviços de restaurante/cantina, via contratação de pessoa jurídica, situado na Cidade Universitária Dom Delgado da Universidade Federal do Maranhão, em área de 213,53 m². Finalidade específica para exploração e operação comercial de serviços de restaurante/cantina visando a venda de alimentos e bebidas não alcoólicas para o atendimento da comunidade universitária.
- 1.2.** A área, objeto desta Concessão, destina-se exclusivamente para o fim acima proposto, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros a qualquer título ou forma, ou pela **CONCESSIONÁRIA** para outras finalidades.

1.3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE	QTD	VALOR MÁXIMO
1	Concessão onerosa administrativa de espaço físico para exploração de serviços de restaurante/lanchonete, via contratação de pessoa jurídica, situado na Cidade Universitária Dom Delgado (Campus São Luís) da Universidade Federal do Maranhão, em área de 213,53m ² . Finalidade específica para exploração de restaurante/lanchonete.	15210	KG	1	R\$ 54,27

- 1.4.** O valor máximo do Quilograma (Kg) da refeição é de **R\$ 54,27** (cinquenta e quatro reais e vinte e sete centavos).
- 1.5.** O valor mensal da Concessão é de R\$ 3.410,60 (três mil, quatrocentos e dez reais, e sessenta centavos), conforme laudo de Avaliação Imobiliária, onde estão incluídos a Taxa de Energia Elétrica e Taxa de Água.
- 1.5.1.** A Taxa de Energia Elétrica é fixa no valor de R\$ 112,81 (cento e doze reais e oitenta e um centavos) conforme Memória de Cálculo.
- 1.5.2.** As Taxas de Água será cobrada uma taxa de R\$ 50,00 (cinquenta reais).



- 1.6. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum, sem dedicação exclusiva de mão de obra para fins do disposto no art. 3º do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.
- 1.7. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
- 1.8. O critério para julgamento das propostas de preços será de **“MENOR PREÇO DO ITEM”**.
- 1.9. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

2. JUSTIFICATIVA

- 2.1. A presente licitação justifica-se mediante a necessidade institucional em oferecer alternativas diversas de fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas aos frequentadores da instituição, que passam dois ou até três períodos do dia no Campus.
- 2.2. Convém ressaltar que, com o fornecimento de alimentos e bebidas não alcoólicas próximo ao local de trabalho/estudo evita-se que o usuário tenha que se deslocar para fazer os lanches em sua residência ou em outro local, gerando economia sob vários aspectos além de prezar pela sustentabilidade.
- 2.3. A cessão dos espaços se justifica ainda dada a necessidade de atendimento de alunos, professores, servidores e comunidade universitária em geral na Cidade Universitária Dom Delgado, uma vez que a UFMA possui em seu quadro de funcionários aproximadamente 3000 servidores, entre docentes e técnico-administrativos, em média 500 colaboradores terceirizados e aproximadamente 14.000 discentes da graduação e da pós-graduação, sem falar no público externo, os quais precisam utilizar diariamente tais serviços. Dessa forma, há a necessidade de atender as necessidades desses alunos e servidores, que, por motivos diversos precisam e/ou desejam opções diferenciadas para alimentação.
- 2.4. O espaço poderá servir, além dos alunos, aos servidores e visitantes, constituindo um importante espaço de convivência para os membros da comunidade universitária. Além disto, a presença de tais opções dentro do espaço do Campus permite que os consumidores não precisem se deslocar da UFMA para obter alimentos e bebidas não alcoólicas quando desejado.



2.5. Considerando a obrigatoriedade de realização de procedimento licitatório, nos termos da Lei 8.666/93 para cessão de uso dos espaços pertencentes à Universidade Federal do Maranhão, e ainda, os termos da Orientação Normativa CNU/CGU nº 01/2016 que trata da obrigatoriedade da realização de Pregão eletrônico para a cessão de uso de imóvel administrado pela União, para fins de prestação de serviços comuns em favor de servidores públicos e administrados.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. Sobre a Concessão de Uso:

3.1.1. As obras, serviços, inclusive de publicidade, compras, alienações, CONCESSÕES, PERMISSÕES e locações da Administração Pública, quando contratadas com terceiros, serão necessariamente precedidas de licitação, ressalvadas as hipóteses previstas no Art. 2º da Lei nº 8.666/93.

3.1.2. Segundo o Art.57, § 3º da Lei 8.666/93 é vedado o contrato com prazo de vigência indeterminado.

3.1.3. O Acórdão, TCU, 1.443/2006- Plenário traz os seguintes tipos de Concessão:

3.1.3.1. Concessão de serviço público- Art. 175, Parágrafo Único, inciso I da CF e Lei 8.987/1995;

3.1.3.2. Concessão de direito real de uso- Art. 7º Decreto Lei nº 271/1967;

3.1.3.3. Concessão de Obra Pública;

3.1.3.4. Concessão de serviço público precedido de obra pública;

3.1.3.5. Concessão administrativa de uso de bem público - A **concessão administrativa de uso de bem público** é o ajuste que se dá entre a Administração, tida como concedente, e um particular, visto como concessionário, em que aquela outorga a este a utilização exclusiva de um bem de seu domínio, para que o explore por sua conta e risco, respeitando a sua específica destinação, bem como as condições avençadas com a Administração, tais como prazo, preço a ser cobrado do público, entre outras.

3.2. Sobre a Concessão administrativa de uso de bem público: A **concessão administrativa de uso**, também denominada concessão comum de uso, apenas confere ao concessionário um direito pessoal, intransferível a terceiros. Este procedimento apresenta, portanto, uma menor rigidez em sua contratação.



- 3.3.** Ato bilateral;
- 3.4.** Natureza contratual;
- 3.5.** Utilização exclusiva;
- 3.6.** Destinação específica;
- 3.7.** Precedida de licitação.
- 3.8.** A jurisprudência pátria, reiteradamente, proclamou a Concessão administrativa de uso como um contrato tipicamente administrativo.
- 3.9.** Conforme o Art. 13º do Decreto nº 3.725/2001 a Cessão de lanchonete/restaurante será formalizada pelo chefe da repartição, estabelecimento ou serviço público federal a que tenha sido entregue o imóvel, desde que aprovada sua realização pelo Chefe da Secretaria da Presidência da República e respectivos Ministros de Estado.
- 3.9.1.** Forma de outorga do bem público:
- 3.9.1.1.** Licitação na modalidade Pregão com disputa por Cesta de Produtos.
- 3.9.2.** Período de vigência do uso do bem público:
- 3.9.2.1.** Tempo suficiente para recuperação do custo fixo e variável iniciais. Durante a vigência e para provável renovação analisar indicadores de qualidade e preço.
- 3.9.2.2.** Para atividades sem fins lucrativos- Interesse Público predomina sobre o Interesse Privado, com natureza contratual.
- 3.9.3.** Instrumento de outorga:
- 3.9.3.1.** Concessão de Uso;
- 3.9.3.2.** Permissão de Uso Qualificada, não há precariedade.
- 3.9.4.** Forma de outorga do bem público:



3.9.4.1. Para assegurar a igualdade de oportunidades a todos os eventuais interessados a todos os eventuais interessados é oportuno que haja Licitação, na modalidade Pregão com disputa por Cesta de Produtos.

3.9.5. Período de vigência do uso do bem público:

3.9.5.1. Tempo suficiente para recuperação do custo fixo e variável iniciais. Durante a vigência e para provável renovação analisar indicadores de qualidade de preço.

3.10. Percebe-se que o pregão é a modalidade de licitação, muitas vezes mais célere e eficiente, que pode atender, plenamente, aos objetivos da Administração nos casos de Concessão de uso de espaço público. Após análise aos precedentes: Tribunal de Contas da União – TCU: Decisão n. 275.320/92-8; Acórdão n. 2844/2010 – Plenário; Superior Tribunal de Justiça – STJ: ROMS nº 16280, REsp nº 524811. Concluímos, com segurança, que o **pregão é modalidade licitatória que atende aos preceitos exigidos na Concessão de uso de espaço público**, também chamada de Concessão administrativa de uso, pois é modalidade lúdima, célere e eficiente, capaz de angariar a proposta mais vantajosa para a Administração.

3.11. Como a legislação exige que a outorga de uso de bem público por particular, quando houver fins lucrativos, seja onerosa, cabe no objeto deste estudo a ***Concessão Administrativa Onerosa de Uso de Espaço Físico edificado para exploração comercial de serviços de Restaurante/Lanchonete***, para fornecimento de alimentação, que tem por finalidade a ampliação e diversificação da oferta de serviço alimentício à Comunidade Universitária, principalmente nos horários de maior procura, bem como fomentar o desenvolvimento econômico local.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Os serviços a serem prestados são de natureza comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica e para a sua execução, durante o período de vigência do Contrato, a CONCEDENTE permitirá à CONCESSIONÁRIA, através de Concessão Remunerada de Uso.

4.2. Por meio do presente instrumento, buscar-se-á realizar a concessão comercial dos serviços de restaurante/lanchonete – serviço sob o regime de execução indireta - em conformidade com as legislações aplicáveis e vigentes no ato desta descrição, como a, a **Lei 10.520/2002**, o **Decreto nº 10.024/2019** e a **IN nº 05/2017-MPDG**.



4.3. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do **Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018**, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

4.4. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONCESSIONÁRIA e a Administração CONCEDENTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONCESSÃO

5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da concessão abrangem o seguinte:

5.1.1. Poderão participar da licitação interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no artigo 9º e Parágrafo Único da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 3, de 2018.

5.1.2. O **CONCESSIONÁRIO** deverá emitir Declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

5.1.3. As obrigações da Concessionária e da **CONCEDENTE** estão previstas neste Termo de Referência.

5.2. QUALIFICAÇÃO DO CONCESSIONÁRIO:

5.2.1. O CONCESSIONÁRIO deverá possuir:

5.2.1.1. Certidão de registro expedida pelo Conselho Regional de Nutrição da região a que a licitante estiver vinculada.

5.2.1.2. Deverá obter e manter válida licença sanitária junto à Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, conforme necessário.

5.2.1.3. O concessionário deverá estar de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC Nº216), da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância.

5.3. DA CARACTERÍSTICA DO SERVIÇO:



5.3.1. Trata-se de serviço essencial e de caráter contínuo sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, sendo que a sua interrupção implicará em transtornos e comprometendo o funcionamento regular das unidades acadêmicas e órgãos administrativos, torna-se imprescindível a concessão de empresa para a **exploração comercial do serviço alimentação**.

5.3.2. Desta forma, considerando que estes serviços são imprescindíveis para o funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas da Instituição, tendo em vista a necessidade de atender às necessidades nutricionais diárias da comunidade universitária, justifica-se a necessidade de que venham a ser contratados.

5.4. DA TRANSIÇÃO CONTRATUAL:

5.4.1. Na presente concessão não haverá necessidade de promover transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas;

5.5. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE:

5.5.1. A CONCESSIONÁRIA deverá adotar critérios de sustentabilidade nas obrigações com a CONCEDENTE expressos e observados os fundamentos legais constantes no **Decreto nº 7.746/2012**, a **Lei nº 12.305/2010**, bem como a **IN nº 1/2010 – SLTI/MP. E ainda:**

5.5.1.1. Proceder a correta separação e destinação de resíduos oriundos de seu estabelecimento, não sendo de responsabilidade da UFMA fazer a gestão dos mesmos, o descarte deve ser feito diariamente e em local apropriado, sob as penas da Lei, fora das dependências da universidade, diariamente;

5.5.1.2. Deixar disponível lixeiras aos usuários com tampas e identificadas. Minimamente duas lixeiras, sendo, uma para resíduos orgânicos e outra para recicláveis;

5.5.1.3. Não descartar, em hipótese nenhuma, óleo de cozinha no solo ou vias hídricas, o mesmo deve ser coletado em recipiente apropriado e destinado aos pontos de coleta do produto;

5.5.1.4. Adotar política de uso racional de água e energia elétrica, evitando desperdícios;

5.5.1.5. Optar pelo uso de produtos de limpeza biodegradáveis;



- 5.5.1.6.** Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- 5.5.1.7.** Observar a **Resolução CONAMA nº 20, DE 07/12/1994**, e legislação correlata, quanto aos equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento;
- 5.5.1.8.** Fornecer aos empregados os Equipamentos de Proteção Individuais (EPI's) que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- 5.5.2.** A concessão terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, na forma do art. 57, II, da Lei 8.666/93.
- 5.5.3.** Com 120 (cento e vinte) dias de antecedência para término dos primeiros 12 (doze) meses de concessão, a CONCEDENTE realizará minucioso levantamento de dados por meio dos relatórios periodicamente entregues, quanto à qualidade dos serviços e preços praticados, a fim de que sejam verificadas as vantagens da renovação para a CONCEDENTE, inclusive quanto ao valor pago pela concessão.
- 5.5.4.** Verificando-se a viabilidade na prorrogação da concessão, a mesma será feita por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por sucessivos períodos, observado limite do artigo 57, II, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 5.5.5.** Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.
- 5.6. GARANTIA DA EXECUÇÃO:**
- 5.6.1.** Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:
- 5.6.1.1.** Por se tratar de uma Concessão onerosa de espaço físico edificado; e
- 5.6.1.2.** Por se tratar de execução de serviços continuados sem dedicação exclusiva de mão de obra.
- 5.6.2.** As obrigações da CONCESSIONÁRIA e CONCEDENTE estão previstas neste Termo de Referência.



6. VISTORIA PARA LICITAÇÃO

- 6.1.** As empresas interessadas em participar da licitação poderão proceder à vistoria do local onde serão executados os serviços por representante legal devidamente qualificado para esse fim, em conformidade com o inciso III, do art. 30, da Lei nº 8.666/1993, pois examinarão as áreas e tomarão ciência das características e peculiaridades dos serviços, posto que, não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações pré-existentes.
- 6.2.** A vistoria técnica deverá ser realizada após agendamento junto a **Diretoria de Administração da Pró Reitoria de Planejamento, Gestão e Transparência (DIAD/PPGT), via telefone (98) 3272-8858 ou via e-mail: diad.ppgt@ufma.br.**
- 6.3.** O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para abertura da sessão pública.
- 6.4.** Para vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentado documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para realização da vistoria.
- 6.5.** A finalidade da vistoria técnica é propiciar à **CONCESSIONÁRIA**, o efetivo conhecimento das condições reais do local da Concessão, onde será executado o objeto.
- 6.6.** A visita de vistoria tem por objetivo dar à entidade a certeza e comprovação de que o interessado conhece integralmente o objeto e, via de consequência, que suas propostas de preços possam refletir com exatidão a sua plena execução, evitando-se futuras alegações de desconhecimento das características dos bens, resguardando a entidade de possíveis inexecuções contratuais.
- 6.7.** A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriormente alegações de desconhecimento da área disponível para concessão, dúvidas ou esquecimento de quaisquer detalhes dos locais de prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.
- 6.8.** Caso tenha realizado a vistoria, a **CONCESSIONÁRIA** deverá assinar, como documentação de Concessão, a Declaração de Vistoria, ou, no caso de não proceder a tal inspeção, subscreverá o Contrato de Conhecimento das Condições Locais para a Prestação dos Serviços, em consonância com o inciso III do art. 30 da Lei 8.666/93.



6.9. O interessado na Concessão e que queira realizar vistoria no local da Concessão, deverão entrar em contato pelo e-mail: **diad.ppgt@ufma.br**, para agendar data e horário.

6.10. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. Quanto ao funcionamento:

7.1.1. O horário de funcionamento do restaurante/lanchonete será de segunda-feira à sexta-feira, no horário entre 07:00h e 21:00h.

7.1.2. A **CONCESSIONÁRIA** estará autorizada a vender lanches/alimentos que estão no rol constantes no item 8 deste termo de referência.

7.2. DO ATENDIMENTO:

7.2.1. Fornecer refeição e lanches, tais como: refrigerantes, águas, sucos naturais, cafés com diversas apresentações, doces, salgados, lanches rápidos. Deverão ser oferecidas opções de alimentos e bebidas vegetarianos, veganos, integrais, sem glúten, sem lactose e orgânicos;

7.2.2. Fornecer mercadorias de primeira qualidade, com a lista de preços afixada em lugar visível, com os preços não superiores aos licitados;

7.2.3. Providenciar para que todas as regras estabelecidas pelo código de defesa do consumidor e pelos órgãos reguladores para empresas que produzem e/ou manipulam alimentos sejam cumpridas;

7.2.4. Manter todos os equipamentos e mobiliários em condições plenas de funcionamento, substituindo imediatamente itens total ou parcialmente danificados, sempre com a aprovação prévia do gestor do contrato;

7.2.5. Responsabilizar-se pela higienização constante dos ambientes ocupados, das mesas e cadeiras, bem como pela separação, acondicionamento selecionado e depósito apropriado dos resíduos inaproveitáveis gerados pela lanchonete.

7.2.6. Manter espaço próprio para anúncios de preços, cardápio, evitando a poluição visual;



- 7.2.7.** Atender ao público com agilidade, presteza e cordialidade;
- 7.2.8.** Substituir funcionários que não satisfaçam as condições requeridas à natureza dos serviços, ou as condições de urbanidade no trato com o público;
- 7.2.9.** Disponibilizar caixa com diversos sistemas de pagamento (crédito, débito, pix, transferências bancárias etc.)
- 7.2.10.** Disponibilizar atendimento prioritário, através de placas ou cartazes indicativos, que assegurem o tratamento diferenciado e atendimento imediato às pessoas com deficiência, aos idosos com idade igual ou superior a 60 anos, às gestantes, às lactantes, às pessoas com crianças de colo e aos obesos;
- 7.2.11.** Garantir a qualidade higiênico-sanitário e nutricional dos produtos comercializados e adequar-se aos regulamentos vigentes.
- 7.2.12.** A UFMA não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo os mesmos providenciados pela **CONCESSIONÁRIA.**

7.3. DA SEGURANÇA:

- 7.3.1.** A CONCESSIONÁRIA, antes de instalar qualquer equipamento no local concedido deverá verificar as condições da rede elétrica, qualquer dano causado em função de má instalação será de inteira responsabilidade desta. Esta Consulta deverá ser feita ao Gestor do contrato.
- 7.3.2.** A CONCESSIONÁRIA deverá cuidar da guarda e segurança dos móveis, equipamentos, utensílios e estoque físico dos alimentos, ficando a CONCEDENTE isenta de qualquer responsabilidade em caso de sinistros.

7.4. DA CONSERVAÇÃO:

- 7.4.1.** É obrigação da CONCESSIONÁRIA manter a área concedida, interna e externamente, bem como passeios, em perfeito estado de conservação, sendo de sua inteira responsabilidade proceder, às suas expensas, os reparos que se fizerem necessários, tais como em pinturas, pisos e instalações hidráulicas e elétricas, mediante autorização prévia da UFMA.



7.4.2. A CONCESSIONÁRIA deve responsabilizar-se pela limpeza e higiene da área ocupada, incluindo os materiais utilizados e descarte adequado do lixo e ainda, a disponibilização de papel toalha e álcool em gel.

7.4.3. Na necessidade da instalação de tubulações elétricas e lógicas, essas deverão ser aparentes (na cor da parede). Preferir caminhos de novas tubulações próximo ao rodapé com subidas nos cantos.

7.4.4. Zelar pela boa manutenção do local.

7.4.5. Toda manutenção e alteração estrutural do espaço físico deverá ser autorizada pela equipe técnica da UFMA, com parecer a ser solicitado pelo Gestor de Contrato ao setor responsável pela manutenção e infraestrutura.

7.5. DAS RESPONSABILIDADES:

7.5.1. A CONCESSIONÁRIA responderá integralmente por todas as taxas, tais como: água e energia elétrica, bem como pelos tributos e encargos trabalhistas, sociais, fiscais e comerciais que recaírem sobre a área locada e suas atividades.

7.5.2. Todos os serviços, embora não explicitados nas especificações, todavia necessárias à execução do contrato, correrão por conta e serão de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

7.5.3. Caberá a CONCESSIONÁRIA, quando exigidos pela legislação, providenciar todo e qualquer tipo de licença ou alvarás, junto aos órgãos competentes.

7.6. DOS USUÁRIOS:

7.6.1. O público, diário, que circula na Cidade Universitária Dom Delgado está estimado em torno de 17.500 pessoas, sendo 14.000 discentes, 3.000 servidores e 500 terceirizados, além de usuários externos.

7.6.2. O público diário que circula no campus é a quantidade de pessoas que frequenta o mesmo, e não quer dizer que todas essas pessoas utilizam do serviço do Restaurante/Lancheonete. O público acima é meramente informativo, podendo sofrer variações (aumento ou redução) em decorrência da movimentação dos servidores, estudantes, estagiários, visitantes etc., sendo a



CONCESSIONÁRIA integralmente responsável por esta variação. Assim, em nenhuma hipótese serão aceitas reclamações quanto ao efetivo comparecimento desse público.

7.6.3. Nas ocasiões em que houver aumento do número de usuários (congressos, visitas, feiras etc.), a CONCESSIONÁRIA deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos e na fila do caixa de pagamento.

7.7. DAS PROIBIÇÕES:

7.7.1. São proibidas quaisquer modalidades de sublocação;

7.7.2. Não é permitido cozinha (espaço) para preparo de alimentos, apenas montagem e aquecimento de pratos pré-prontos;

7.7.3. Não será permitido contratar servidor pertencente ao quadro da Universidade ou familiar dele.

7.7.4. A **CONCESSIONÁRIA** não deverá, sob pena de sofrer as sanções cabíveis, cobrar preços maiores do que os praticados no mercado;

7.7.5. Não fazer a comercialização dos seguintes itens:

7.7.5.1. Bebidas alcoólicas;

7.7.5.2. Artigos de tabacaria;

7.7.5.3. Medicamentos e narcóticos;

7.7.5.4. Bilhetes lotéricos;

7.7.5.5. Caça níqueis;

7.7.5.6. Quaisquer produtos sem pertinência com as atividades específicas de cantina, a critério da CONCEDENTE.

8. QUANTO AO CARDÁPIO DE ALIMENTO:

8.1. Itens mínimos a serem disponibilizados no café da manhã, lanches e almoço, obedecerão aos seguintes requisitos mínimos:



- 8.1.1.** Devem ser disponibilizados no mínimo todos os itens descritos na Tabela 1, dentro das frequências citadas e, em caso de ausência de um dos itens citados, o mesmo deve ser comunicado ao concedente que indicará um item equivalente a ser disponibilizado.
- 8.1.2.** Devem ser disponibilizados diariamente sachês de açúcar, adoçante, ketchup, maionese.
- 8.1.3.** O cardápio deve ser claro e acessível aos clientes, apontando as preparações que possuem glúten, lactose ou algum item potencialmente alergênico.
- 8.1.4.** O cardápio mínimo proposto pode ser alterado, considerando os resultados da pesquisa de satisfação, solicitação da comunidade universitária, baixa aceitação ou impossibilidade de execução, sendo o caso avaliado pela equipe de fiscalização.
- 8.1.5.** devem ser disponibilizadas opções veganas no cardápio.
- 8.1.6.** Os itens embalados individualmente devem ter uma etiqueta apontando, no mínimo, a descrição do produto, os ingredientes utilizados, a presença de alérgenos e a data de validade.
- 8.1.7.** Está vetado o reaproveitamento de produtos e a utilização de matérias primas com embalagens amassadas, com sinais de depreciação ou após o vencimento.
- 8.1.8.** No cardápio e na prateleira devem ser evidenciados os produtos origem natural, com validade diária.
- 8.1.9.** Novos itens, além dos contemplados neste termo, podem ser ofertados aos comensais, com a anuência do Gestor do Contrato.
- 8.1.10.** Quanto às denominadas "vitaminas" e sucos naturais, além do disposto nas normas técnicas exigidas pela legislação e órgãos de controle, deverão ser elaborados com frutas frescas ou polpas congeladas de frutas naturais e propícias para consumo e preparados no momento se serem servidos ao consumidor.

Tabela 1 – Especificação de itens mínimos a serem disponibilizados na lanchonete para o café da manhã e lanches.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA
BEBIDAS		
01	Água mineral sem gás – garrafa com 500ml e copo de 200ml	Todos os dias



02	Água mineral com gás – garrafa com 500ml e copo de 200 ml	Todos os dias
03	Água de coco – unidade ou embalagem com 200ml	Todos os dias
04	Achocolatado – embalagem individual ou xícara (120ml/240ml)- com e sem açúcar	Todos os dias
05	logurte sabores diversos – embalagem com 200ml- com açúcar e sem açúcar	Todos os dias
06	Café expresso - xícara (90ml/120ml/240ml) – disponibilização de açúcar e adoçante à parte	Todos os dias
07	Café expresso com leite com e sem lactose– xícara (90ml/120ml/240ml) – disponibilização de açúcar e adoçante à parte	Todos os dias
08	Capuccino – com ou sem açúcar - xícara (90ml/120ml/240ml)	Todos os dias
09	logurte natural ou de frutas (diet/light) – embalagem com porção individual	Todos os dias
10	Leite com chocolate frio e quente (com e sem adição de açúcar);	Todos os dias
11	Leite frio e quente (com e sem adição de açúcar com e sem lactose);	Todos os dias
12	Refrigerante em lata (com açúcar e sem açúcar)	Mínimo de 2 opções diariamente
13	Suco de frutas– copo (200 ml/300ml/500ml)	Mínimo de 3 opções diariamente
14	Suco de polpa natural sabores variados - copo (200 ml/300ml/500ml)	Mínimo de 3 opções diariamente
15	Vitamina de frutas - copo (200 ml/300ml/500ml)	Mínimo de 2 opções diariamente
FRUTAS		
16	Frutas porção embalada individualmente: mamão sem caroço (120g); banana prata (150g), tangerina (120g), maçã (120g); uva (120g), melão sem caroço (150g), pêra (150g); goiaba (120g).	Mínimo de 3 opções diariamente
17	Frutas picadas – copo fechado (100g/200g)	Mínimo de 3 opções diariamente
18	Saladas de frutas (com o mínimo de 3 tipos de frutas diferentes) e opção de adicional de creme de leite, cereais, iogurte ou leite condensado.	Todos os dias
DOCES E GULOSEIMAS		
19	Balas – diversas marcas, com e sem açúcar	Diariamente
20	Barra de cereal (com ou sem açúcar) – embalagem contendo 25g	Diariamente



21	Beiju na chapa com recheios doces (diversos sabores)	Mínimo de 2 opções diariamente
22	Bolos sem recheio (doce ou salgado) – Fatia com 100g	Mínimo de 1 opção de cada diariamente
23	Chocolate em barra embalado individualmente	Diariamente
24	Docinhos	Diariamente no mínimo 2 opções
25	Mingau – pote (100ml/200ml)	Ofertar no mínimo 1 opção diferente por dia
26	Mousses, pudins, gelatinas – Pote fechado com 100g	Mínimo de 1 opção de cada diariamente
27	Picolé – unidade embalada individualmente	Mínimo de 3 sabores diariamente
28	Sorvete – potes individuais (100ml/200ml)	Mínimo de 3 sabores diariamente
29	Tortas ou bolos recheados, cheesecakes – fatia (120g) ou pote com tampa (150g)	Mínimo de 1 opção de cada diariamente
LANCHES SALGADOS		
33	Beiju com recheios salgados diversos	Diariamente no mínimo 2 opções
34	Biscoitos diversos (doces ou salgados)	Diariamente no mínimo 2 opções
35	Cachorro quente	No mínimo 2 vezes por semana
	Empadas de frango, peito de peru e queijo, camarão, carne, vegetariana	Mínimo de 3 sabores diariamente
36	Cuzcuz de arroz (com manteiga ou margarina com o mínimo de 80% de lipídios, com adicional de ovo ou queijo)	Diariamente
37	Cuzcuz de milho (com manteiga ou margarina com 80% de lipídios, com adicional de ovo ou queijo)	Diariamente
38	Hamburguer (carne ou frango, com composições diversas) – oferecer o mínimo de 2 opções	No mínimo 2 vezes por semana
39	Misto quente (pão de forma integral e/ou não, com queijo mussarela, peito de peru e margarina com 80% de lipídios)	Diariamente
40	Omelete recheada com sabores diversos	Mínimo de 2 sabores diariamente
41	Pão de queijo assado – 1 porção com 10 unidades ou 1 unidade grande	Diariamente
42	Pão quente na chapa com manteiga e/ou margarina com 80% de lipídios	Diariamente
43	Pão quente na chapa com manteiga e/ou margarina com 80% de lipídios e queijo	Diariamente



44	Pizza brotinho (diversos sabores)	Ofertar o mínimo de 3 opções pelo ao menos 3 vezes na semana
45	Salgados de forno	Mínimo de 2 sabores diariamente
46	Salgados fritos	Mínimo de 2 sabores diariamente
47	Sanduíche natural (com pão integral ou não)	Mínimo de 2 sabores diariamente
48	Torta salgada – 1 fatia	Mínimo de 1 sabor diariamente

8.2. Itens mínimos a serem disponibilizados no almoço

8.2.1. Salada

8.2.1.1. os itens dispostos na tabela 2, devem ser ofertados ao comensal, em recipientes devidamente higienizados, dentro do prazo de validade e com bom aspecto organoléptico.

8.2.1.2. O comensal poderá se servir livremente, o volume a ser pesado no quilo

8.2.1.3. Os itens para salada não devem ser ofertados acrescidos de sal. O sachê de sal deve ser disponibilizado separadamente.

8.2.1.4. Os itens com potencial alergênico devem ser destacados com uma identificação.

Tabela 2 – Especificação de itens mínimos a serem disponibilizados diariamente no almoço (Restaurante tipo Self – service)



ITEM	COMPOSIÇÃO QUALITATIVA MINIMA DIÁRIA
SALADAS	
Vegetais folhosos	2 tipos
Vegetais Crus	3 tipos
Vegetais cozidos	3 tipos
Frutas (frescas ou secas)	1 tipo
Leguminosas	1 tipo
Sementes e oleaginosas	2 tipos
Queijo	1 tipo
Azeite de oliva extra virgem	diariamente
Molhos pra salada	2 tipos
Vinagre	diariamente

8.2.2. Prato base:



ITEM	Frequência
PRATO BASE	
Arroz branco	Diariamente
Arroz integral	Diariamente
Arroz branco colorido (com vegetais, temperos, frutas secas, grãos ou leguminosas)	1 tipo, no mínimo 2 vezes por semana
Arroz integral colorido (com vegetais, temperos, frutas secas, grãos ou leguminosas)	1 tipo, no mínimo 2 vezes por semana
Feijão preto	1 vez por semana
Feijão carioca	2 vezes por semana
Feijão branco	1 vez por semana
Feijão mulata gorda	1 vez por semana

8.2.3. Pratos principais:

8.2.3.1. Devem ser ofertados diariamente no mínimo 1 opção de carne bovina, 1 opção de carne de frango e uma terceira opção a ser escolhida no quadro descritivo abaixo.

8.2.3.2. As carnes bovinas destinadas para preparações grelhadas e na chapa devem ser de 1ª qualidade e sem osso.

8.2.3.3. Quando forem ofertadas proteínas com baixa aceitação, outra opção deve ser disponibilizada.

8.2.3.4. Deve ser disponibilizada uma opção vegetariana diariamente.

8.2.3.5. As preparações devem ser diversificadas diariamente.

8.2.3.6. Os insumos devem ser de primeira qualidade, certificados pelo órgão de controle e estar dentro do prazo de validade.



ITEM	Frequência
PRATO PRINCIPAL ONIVORO	
Carne bovina de 1ª qualidade assadas, grelhadas ou na chapa	No minimo 3 vezes na semana
Carne bovina com osso, cozidas ou assadas	No minimo 2 vezes na semana
Peito de frango (cozido, assado, grelhado ou na chapa)	1 tipo, no minimo 3 vezes por semana
Frango com osso (galeto, frango assado, coxa e sobrecoxa, coxinha da asa, em preparações cozidas, assadas ou grelhadas)	1 tipo, no minimo 2 vezes por semana
Suino de 1ª qualidade sem osso	Minimo 1 vez por semana
Suino de 1ª qualidade com osso	Minimo 1 vez por semana
Feijoada	No minimo 2 vezes ao mês
Pescados do tipo filé (pescada amarela, pescada branca, pargo, robalo, merluza, salmão) em preparações assadas, cozidas, fritas ou grelhadas	No minimo 1 vez por semana
Pescados do tipo posta (pescada amarela, pescada branca, pargo, robalo, merluza, salmão, bandeirado, serra) em preparações assadas, cozidas ou fritas	No minimo 1 vez por semana
Peixe inteiro assado (pargo, pescada branca, anchova, tambaqui)	No minimo 1 vez por ao mês
Mariscos (camarão, sururu, carangueijo)	No minimo 1 vez por ao mês
Visceras e embutidos (fígado, moela, coração, linguiça, dobradinha)	No minimo 1 vez por ao mês
PRATO PRINCIPAL VEGANO	
Preparações à base de proteína vegetal de alto valor biológico (feijão, grão de bico, soja, ervilha, lentilha, fava etc), isenta de proteína de origem animal em sua preparação	Diariamente

8.2.4. Guarnições:

8.2.4.1. As opções dispostas no quadro abaixo deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais e obedecer, em relação à composição, ao especificado na composição mínima.



8.2.4.2. Na disposição de uma guarnição com proteína animal ou itens alergênicos, uma outra opção isenta deve ser ofertada.

ITEM	COMPOSIÇÃO QUALITATIVA MINIMA
GUARNIÇÃO	
Vegetais refogados, cozidos ou ao molho	No mínimo de 2 componentes vegetais (hortaliças, leguminosas, legumes) refogados)
Massa	Talharim, espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, pastel etc.
Farinhas	Farofas, farinhas, pirão
Tubérculos, grãos e raízes refogados, cozidos ou ao molho	Purê, panachê, cozidos, cozidos aos molho

8.2.5. Sobremesa:

8.2.5.1. Diariamente devem ser ofertadas 1 opção à base de fruta e opção doce.

8.2.5.2. As opções não devem se repetir na mesma semana.

ITEM	COMPOSIÇÃO QUALITATIVA MINIMA
SOBREMESAS	
Frutas	Frutas inteiras ou cortadas (sem casca e sem semente) a serem ofertadas em livre demanda
	Saladas de frutas composta por no mínimo 3 tipos diferentes de frutas,
Doces	Bolos (simples ou recheados), pudins, pavês, gelatinas, sorvetes, bombons, doces individuais, doces caseiros, picolés individuais, gelatinas

8.3. É expressamente proibido o fornecimento ao consumidor de sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como o seu reaproveitamento para elaboração ou recheios de outros alimentos.

8.4. Não é permitido o uso de gorduras ou óleos de frituras em geral, assim que apresentarem sinais de saturação, modificações em sua coloração, presença de resíduos queimados ou qualquer outra modificação que possa causar males à saúde do consumidor;



8.5. Quanto aos resfriamentos e congelamentos de qualquer espécie alimentícia, deverão ser dentro das normas técnicas exigidas para o consumo humano;

8.6. É vedada a inclusão de valores extras nos preços das tabelas pré-fixadas ou sua cobrança à parte tampouco alteração nos preços preestabelecidos neste Instrumento senão por meio de aditivo contratual;

8.7. DAS BENFEITORIAS:

8.7.1. A CONCESSIONÁRIA poderá realizar, desde que obedeça às instruções específicas do Gestor do Contrato, obras ou adaptações necessárias ao fim a que se destina, incorporando-se as benfeitorias à propriedade, sem direito a indenização ou retenção, se não for possível a remoção sem que acarrete danos a área cedida;

8.7.2. A CONCESSIONÁRIA poderá requerer um prazo de até 15 (quinze) dias para instalação dos equipamentos e eventuais adequações da área física antes de iniciar o atendimento ao público, período em que não será cobrado o valor da Taxa de Ocupação, sendo devido o pagamento das demais taxas, caso sejam utilizadas;

8.7.3. O tempo a ser utilizado para a instalação dos equipamentos deve ser acordado com o Gestor do contrato para os registros cabíveis e com vistas às providências de ajuste na cobrança;

8.7.4. As benfeitorias realizadas, mesmo as autorizadas pela UFMA, ficam fazendo parte integrante da área disponibilizada e não gerarão qualquer direito de indenização ou retenção.

8.7.5. As benfeitorias vindas de quaisquer acréscimos ou melhorias realizadas, com autorização da UFMA, serão incorporadas a área disponibilizada, sem nenhum ônus para a CONCEDENTE ao final da Concessão.

8.7.6. Se o Contrato de Concessão for rescindido, as benfeitorias serão incorporadas ao patrimônio da CONCEDENTE sem nenhum direito de ressarcimento.

8.8. DOS MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS:

8.8.1. A CONCEDENTE não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo esses de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;



8.8.2. A CONCESSIONÁRIA deverá prover o espaço concedido com:

8.8.2.1. Balcão de atendimento;

8.8.2.2. Estufas para conservação de salgados;

8.8.2.3. Balcão expositor refrigerado;

8.8.2.4. Lixeiras Seletivas de com tampas; e

8.8.2.5. Jogos de mesas e cadeiras suficientes para demanda de usuários.

8.9. DO LOCAL DE CONCESSÃO DE USO:

8.9.1. O uso do espaço físico não edificado, objeto deste estudo, se dará na forma de Concessão de Uso a título oneroso;

8.9.2. O espaço a ser autorizado, localiza-se na Universidade Federal do Maranhão - UFMA, Cidade Universitária Dom Delgado, localizado na Av. Dos Portugueses, nº 1964, Bacanga, São Luís – MA, CEP: 65.080-420.

8.9.3. Conforme Estudo Preliminar da concessão a área a ser destinada aos serviços de alimentação na modalidade restaurante/lanchonete.

8.10. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

8.10.1. Responder, por todas as despesas decorrentes da execução do objeto e por outras correlatas, tais como frete, obrigações trabalhistas, seguros de acidentes, encargos fiscais e comerciais, encargos sociais, tributos e emolumentos e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Poder Público;

8.10.2. Respeitar as normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso às dependências da UFMA;

8.10.3. Responder pelos danos causados diretamente à UFMA, ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, não excluindo ou reduzindo dessa possibilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela UFMA;



- 8.10.4.** Comunicar à UFMA qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos solicitados;
- 8.10.5.** Manter, até o final do contrato, o atendimento das condições de habilitação exigidas no edital;
- 8.10.6.** Abster-se de subcontratar outra empresa para a execução do objeto deste contrato;
- 8.10.7.** Manter o fiscal do contrato informado sobre todas as ocorrências durante a execução do contrato;
- 8.10.8.** Informar a UFMA, através de declaração entregue com protocolo, caso haja alteração de endereço para correspondência, sendo consideradas válidas todas as notificações, intimações, correspondências e avisos que lhe forem dirigidas para o endereço ou e-mail contratual originalmente indicado, caso não seja procedida a mencionada alteração.
- 8.10.9.** O valor dos produtos comercializados poderão ser reajustados a cada 12 (doze) meses, aplicando-se o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

8.11. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO:

- 8.11.1.** Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:
- 8.11.2.** Os serviços prestados serão acompanhados pelo fiscal do contrato, representante designado pela cedente, que irá rotineiramente identificar quaisquer irregularidades ou vícios que estão em desacordo com o instrumento contratual.
- 8.11.3.** Os serviços contratados serão executados pela CESSIONÁRIA obedecendo ao disposto na IN SEGES/MPDG nº 05/2017, suas alterações e demais normas legais regulamentares pertinentes.
- 8.11.4.** Produtividade e Avaliação das Ações:
- 8.11.5.** A cessionária será avaliada, mensalmente, através do indicador abaixo discriminado:

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO	Ótimo (9,0 a 10,0)	Bom (7,0 a 8,9)	Regular (5,0 a 6,9)	Ruim (Abaixo de 5,0)
A CESSIONÁRIA executa fielmente os serviços contratados de acordo com as normas legais, verificando sempre o bom desempenho, realizando-os na busca da boa técnica, normas e legislações e os critérios de qualidade dos serviços a serem prestados?				



A CESSIONÁRIA presta todos os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE de forma clara, concisa e lógica, cujas reclamações se obrigam prontamente a atender?				
A CESSIONÁRIA mantém seus funcionários com UNIFORMES ADEQUADOS e, seus complementos à mão-de-obra envolvida, de acordo com o clima da região e como disposto no respectivo Termo de Referência?				
A CESSIONÁRIA atende satisfatoriamente às solicitações de substituições de pessoal, quando entendida como inadequada para a prestação do serviço, bem como aumenta o efetivo do pessoal quando solicitado para atividades extraordinárias?				
Os Profissionais colaboradores são pontuais e assíduos?				
Os Profissionais colaboradores tratam a comunidade com atenção, respeito e cordialidade, tentando resolver as demandas exigidas satisfatoriamente?				
A Cessionária zela pela higiene, organização e aparência do local de trabalho e realiza a devida manutenção, quando necessário?				
A Cessionária preocupa-se em proceder sempre de acordo com os procedimentos e normas institucionais, bem como busca a orientação mais adequada para tomar uma decisão em situações não pontuais?				
RESULTADO FINAL				
OBSERVAÇÕES:				



9. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

9.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

PÚBLICO	QUANTIDADE
Discente	14.000
Servidores	3.000
Terceirizados	500
TOTAL	17.500

9.1.1. A UFMA, na Cidade Universitária Dom Delgado (Campus São Luís), conta com aproximadamente um público de 17.500 pessoas.

9.1.2. O valor máximo de referência será pelo valor do quilograma (Kg) da refeição previstos no Item 1 deste Termo de Referência.

9.1.3. O horário de atendimento encontra-se no Item 7.1.1. deste Termo de Referência.

9.1.4. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

9.1.5. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

9.1.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

9.1.7. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

9.1.8. Valor de Referência: R\$ 54,27 (cinquenta e quatro reais, e vinte e sete centavos).

9.1.9. O critério de julgamento da proposta é o menor preço do item.

9.1.10. A validade da proposta deverá ser de no mínimo de 60 (sessenta) dias;

9.1.11. Não serão aceitos valores acima do estimado;



10. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 10.1.** Entregar a área da **CONCESSÃO** para início das atividades;
- 10.2.** Expedir autorização para o início das atividades;
- 10.3.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em relatório próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 10.4.** Elaborar relatórios de fiscalização;
- 10.5.** Exercer a fiscalização sobre os serviços objeto da **Concessão** e o cumprimento de todos os itens estabelecidos no contrato;
- 10.6.** Exigir da **CONCESSIONÁRIA** a correção na execução dos serviços com base nos preceitos da qualidade e presteza;
- 10.7.** Exigir pontualidade no cumprimento dos prazos e horários acordados;
- 10.8.** Exigir a limpeza da área física e equipamentos utilizados à disposição da **CONCESSIONÁRIA** e/ou funcionários na execução dos serviços;
- 10.9.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA**, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 10.10.** Manter arquivado, junto ao Contrato, toda correspondência trocada entre as partes.
- 10.11.** Fixar em local visível na área do refeitório, um endereço eletrônico institucional que receberá as reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação.
- 10.12.** Proceder às vistorias dos serviços por meio da Comissão de Acompanhamento, dando ciência ao preposto da **CONCESSIONÁRIA** e determinando sua imediata regularização.
- 10.13.** Acompanhar e fiscalizar a execução da concessão, por meio de servidores especialmente designados pela **CONCEDENTE**, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.



- 10.14.** Notificar a CONCESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 10.15.** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da CONCESSIONÁRIA, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 10.16.** Não praticar atos de ingerência na administração da CONCESSIONÁRIA, tais como:
- 10.16.1.** exercer o poder de mando sobre os empregados da CONCESSIONÁRIA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da concessão prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- 10.16.2.** direcionar a concessão de pessoas para trabalhar nas empresas CONCESSIONÁRIA;
- 10.16.3.** considerar os trabalhadores da CONCESSIONÁRIA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela concessão, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 10.17.** Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 10.18.** Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 10.19.** Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONCESSIONÁRIA;
- 10.20.** Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;
- 10.21.** Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a CONCESSIONÁRIA houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

11. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 11.1.** Responsabilizar-se pela aquisição e instalação de todos os equipamentos necessários ao perfeito funcionamento da atividade comercial na área da **Concessão**;



- 11.2. Responsabilizar-se pelas adequações necessárias, tais como elétrica, entre outras, ao bom e regular funcionamento das atividades da área da **Concessão** e demais meios indispensáveis e necessários às atividades fins;
- 11.3. Identificar e relacionar todos os equipamentos de sua propriedade e informar à **CONCEDENTE**, por escrito, quais serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências elétricas e o consumo de energia. A substituição de algum equipamento por outro de maior potência deve também ser informado à **CONCEDENTE**;
- 11.4. Credenciar um preposto para representá-la junto à **CONCEDENTE**, com a incumbência de resolver todos os assuntos relativos à execução do contrato. Fornecer o nome completo endereço, telefone fixo e móvel;
- 11.5. É obrigatório que o preposto supervisione semanalmente as áreas de execução dos serviços em dias e períodos alternados, sem ônus para a **CONCEDENTE**;
- 11.6. O Preposto deverá tomar ciência dos Relatórios de fiscalização, Ofícios, Notificações, Intimações e outros documentos que se fizerem necessários à eficaz comunicação entre a **CONCESSIONÁRIA** e a **CONCEDENTE**;
- 11.7. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão **CONCEDENTE**, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010.
- 11.8. Atender quaisquer exigências de fiscalização e corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela **CONCEDENTE**;
- 11.9. Apresentar à **CONCEDENTE** após cinco dias úteis do início da prestação de serviços à relação de todos os itens que serão comercializados com suas respectivas quantidades e valor de cada item;
- 11.10. Apresentar à **CONCEDENTE** após cinco dias úteis do início da prestação de serviços à relação nominal dos funcionários que adentrarão as dependências da **CONCEDENTE** para a prestação de serviços de abastecimento ou manutenção dos equipamentos etc., sendo que a cada alteração que se fizer necessária deverá a relação ser atualizada e encaminhada à **CONCEDENTE** com antecedência de no mínimo 01 (um) dia que precede o envio de funcionários às dependências da **CONCEDENTE**;



- 11.11. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, bem como, aos prazos de vencimento;
- 11.12. Incluir ou excluir produtos, mediante prévia autorização ou solicitação da **CONCEDENTE**;
- 11.13. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para perfeito cumprimento do objeto do contrato;
- 11.14. Manter uma tabela afixada em local visível, contendo todos os produtos e preços, sempre à disposição da **CONCEDENTE** e dos usuários;
- 11.15. Fazer a manutenção de limpeza utilizando os produtos químicos adequados recomendados pela ANVISA;
- 11.16. Responder por todos os danos e prejuízos causados ao patrimônio da **CONCEDENTE** e de terceiros;
- 11.17. Atender quaisquer intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativas à saúde, higiene, segurança, silêncio, ordem pública, respondendo pelas multas e penalidades decorrentes de sua inobservância;
- 11.18. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá responsabilizar a **CONCEDENTE** por perdas provenientes da falta de fornecimento de energia elétrica qualquer que seja o motivo da interrupção do fornecimento, devendo comunicar de imediato o fato à Administração;
- 11.19. A segurança da LANCHONETE é de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**;
- 11.20. Manter afixado cartaz com o telefone e e-mail da Fiscalização de Contrato da **CONCEDENTE** para reclamações;
- 11.21. Não será permitido à **CONCESSIONÁRIA**, sob pena de revogação da **Concessão**, deixar de colocar o Restaurante em funcionamento, por qualquer motivo, sem a prévia e necessária autorização, expedida pela **CONCEDENTE**;
- 11.22. Findo o prazo da **Concessão**, a **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a desocupar e entregar, no prazo máximo de 15(quinze) dias corridos, o espaço físico que lhe havia sido destinado nas mesmas condições do início das atividades, o que fará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial;



- 11.23.** Após a desocupação, interessando à **CONCEDENTE** a restituição do espaço físico à situação original e frente à negativa da **CONCESSIONÁRIA** de assim proceder, fica a **CONCEDENTE** autorizada, independentemente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial e aprovação de orçamento pela **CONCESSIONÁRIA**, a realizar as obras/mudanças necessárias cobrando desta os valores gastos com este fim;
- 11.24.** Fornecer dados estatísticos sobre a comercialização e prestar outras informações que a **CONCEDENTE** julgar necessárias ao seu controle e oportuna divulgação, assegurado o sigilo da **CONCESSIONÁRIA**;
- 11.25.** Observar o horário de funcionamento estabelecido. Atender pedido, feito pela **CONCEDENTE**, de fechamento das atividades comerciais durante períodos determinados, visando atender a conveniência de ordem administrativa;
- 11.26.** Em hipótese alguma poderá a **CONCESSIONÁRIA** fazer uso do nome da **CONCEDENTE**, ou dele utilizar-se para transação de negócio, notadamente compra e contratação de pessoal ou para quaisquer outros fins, sejam eles quais forem;
- 11.27.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar a área de **Concessão** para utilização da **CONCEDENTE**, sempre que solicitada;
- 11.28.** É única e exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** arcar com todos os ônus resultantes da exploração da atividade, inclusive limpeza, higiene e aparência, material de limpeza, impostos e taxas, segurança do local onde atua, bem como todos os tipos de manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos e área física utilizada, independente da causa;
- 11.29.** Executar diretamente os serviços contratados, não sendo admitidas alegações ou transferências de responsabilidades para terceiros ou subcontratações não autorizadas pela **CONCEDENTE**;
- 11.30.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar os produtos com preços de venda inferiores ou equivalentes aos praticados pelo mercado local;
- 11.31.** Fornecer equipamentos adequados a seus funcionários para atendimento ao público nas dependências dos Campus da UFMA;



- 11.32.** Substituir os equipamentos em até 48 (quarenta e oito) horas, quando apresentarem defeitos, devendo haver comunicação formal à fiscalização da **CONCEDENTE**;
- 11.33.** Oferecer todos os equipamentos com o mesmo *design* e especificações, conforme apresentado na proposta e aprovado pela fiscalização da **CONCEDENTE**, que serão instalados no local especificado neste Termo de Referência;
- 11.34.** Fornecer os “*displays*” a serem fixados nos equipamentos, bem como elaborar avisos e instruções aos usuários, devidamente aprovados pela fiscalização da **CONCEDENTE**;
- 11.35.** Caso a **CONCESSIONÁRIA** necessite realizar manutenções/intervenções nos equipamentos e/ou nos locais dos espaços disponibilizados pela **CONCEDENTE**, fora dos horários de expediente da área responsável pela fiscalização do contrato, deverá a **CONCESSIONÁRIA** submeter à área responsável pela fiscalização do contrato, com antecedência mínima de 24 horas para autorização, a solicitação formal de acesso, indicando o respectivo local almejado, com as datas e horários previstos, bem como, a identificação dos veículos e das pessoas;
- 11.36.** Atender os chamados, as instruções, as normas ou os procedimentos, internos da **CONCEDENTE**, emanados pela área responsável pela fiscalização do contrato. O acatamento de chamados, instruções, normas ou procedimentos, da **CONCEDENTE**, ditados por outra unidade administrativa, sem o prévio conhecimento da área responsável pela fiscalização do contrato, será de inteira responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, ficando a mesma sujeita às penalidades contratuais;
- 11.37.** Refazer, às suas expensas, todo e quaisquer trabalhos determinados como ineficientes ou insuficientes, pela fiscalização da **CONCEDENTE**;
- 11.38.** Dotar os equipamentos elétricos de sistema de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica, sob pena de responsabilidade;
- 11.39.** Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade;
- 11.40.** Ser responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, quando da execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, mediante a não fiscalização ou o acompanhamento pela **CONCEDENTE**;



- 11.41.** Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração, seja de que natureza for, praticada por seus empregados no recinto da **CONCEDENTE**;
- 11.42.** Assumir todas as responsabilidades pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais de seus empregados, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal;
- 11.43.** Assumir todas as responsabilidades pelos seus empregados, acidentados ou acometidos de mal súbito, nas dependências da **CONCEDENTE**, durante os serviços de abastecimento e/ou manutenção dos equipamentos, bem como por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho;
- 11.44.** Instruir seus empregados, quanto à prevenção de acidentes e incêndios;
- 11.45.** Dispor de mão-de-obra especializada e treinada para a execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência;
- 11.46.** Os funcionários deverão portar documento de identificação, bem como serem orientados sobre as condições de higiene pessoal;
- 11.47.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 11.48.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da **CONCEDENTE**;
- 11.49.** Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos Contratos da legislação vigente;
- 11.50.** Caso a **CONCEDENTE** tenha alguma dúvida, inerente à execução do contrato, deverá encaminhar formalmente para a fiscalização do contrato.
- 11.51.** A Concessionária é corresponsável pelas condutas éticas de empregados no âmbito da UFMA, devendo contribuir para o uso racional dos recursos públicos e o zelo ao patrimônio público, sob pena de cominação criminal individualizada, além das medidas administrativas em desfavor da Concessionária.



12. DA SUBCONCESSÃO

12.1. Não será admitida a subconcessão do objeto licitatório.

13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

13.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONCESSIONÁRIA com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

14.1. A fiscalização do presente Contrato será exercida por um representante da **CONCEDENTE** ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dará ciência à Administração;

14.2. O acompanhamento e a fiscalização do objeto deste Contrato de Concessão serão exercidos por meio de um representante Gestor/Fiscal e suplente, designados pela **CONCEDENTE** aos quais compete acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência ao **CONCESSIONÁRIO**, conforme determina o art.67, da Lei no.8.666/1993, e suas alterações.

14.3. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da **CONCEDENTE** ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art.70 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.4. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da **CONCEDENTE**, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.



- 14.5.** O representante da **CONCEDENTE** deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- 14.6.** A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 14.7.** O representante da **CONCEDENTE** deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 14.8.** O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela **CONCESSIONÁRIA** ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 14.9.** As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 14.10.** Os significados dos termos utilizados na presente especificação são os seguintes:
- 14.10.1. CONCEDENTE:** a Universidade Federal do Maranhão
- 14.10.2. CONCESSIONÁRIA:** Licitante vencedora do certame licitatório, a quem será adjudicado o objeto desta licitação, após a assinatura do contrato;
- 14.10.3. GESTOR DO CONTRATO:** Servidor designado formalmente para representar a Concedente e efetuar o acompanhamento administrativo da execução dos serviços.
- 14.10.4. FISCALIZAÇÃO:** Servidor ou Comissão designados formalmente para representar a CONCEDENTE, responsável por avaliar a execução do contrato e se for o caso aferir quantidade e qualidade e níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório.



15. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

15.1. O recebimento e aceitação provisória do Objeto deverá ser realizado pelo fiscal ou a equipe de fiscalização que deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato até o dia 10 de cada mês.

15.1.1. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

15.1.2. No prazo de até *10 (dez) dias corridos* a partir do recebimento dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

15.1.2.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e caso haja irregularidades na prestação dos serviços, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONCESSIONÁRIA, por escrito, as respectivas correções; e

15.1.2.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas;

15.2. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

15.3. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

16. DO PAGAMENTO

16.1. A data inicial para contagem de prazo de pagamento será a do início das atividades, sem possibilidade de alteração.



- 16.2.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá informar formalmente a fiscalização do Contrato de Concessão, via e-mail ou Ofício, a data de início do funcionamento do RESTAURANTE para atendimento ao público com antecedência máxima de 5 (cinco) dias.
- 16.3.** O pagamento da primeira taxa (taxa de ocupação incluídas as taxas de água e energia) será proporcional aos dias entre o início das atividades e a data de vencimento estipulada no Item 16.5.
- 16.4.** As Guias para pagamento do objeto do contrato serão emitidas mensalmente pelo CONCEDENTE, em moeda corrente, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU.
- 16.5.** O pagamento da Taxa (taxa de ocupação incluídas as taxas de água e energia), deverão ser pagos **até o 10º (décimo) dia de cada mês** mediante pagamento de Guia de Recolhimento da União (GRU) emitida pela UFMA.
- 16.6.** O comprovante de pagamento deve ser encaminhado por e-mail em até 03 dias úteis após o pagamento a UFMA.
- 16.7.** Caso a CONCESSIONÁRIA não venha a efetuar o recolhimento dos valores correspondentes à mensalidade de CONCESSÃO dentro do prazo supracitado, incorrerá em:
- 16.7.1.** Multa de 2%;
- 16.7.2.** Mora diária de 1% ao mês;
- 16.8.** Caso a CONCESSIONÁRIA venha acumular o atraso do recolhimento dos valores correspondentes a 3 (três) mensalidade de CONCESSÃO consecutivas ou alternadas poderá ensejar na rescisão da CONCESSÃO;
- 16.9.** A rescisão de que trata a cláusula acima não elide a aplicação de multas e moras diárias inerentes ao período de atraso, bem como, as demais sanções previstas no tópico que trata DAS SANÇÕES deste Termo de Referência.
- 16.10.** Durante os períodos de recesso/férias acadêmicas (Janeiro e Julho), paralisações superiores a 15 dias, conforme calendário acadêmico a ser estabelecido pela CONCEDENTE, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa será reduzido pela CONCEDENTE, 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato.



16.11. Em caso de greve da CONCEDENTE ou em outros períodos em que a CONCESSIONÁRIA não funcione por força maior, a requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa poderá a critério da CONCEDENTE não ser cobrado.

16.12. O valor da Concessão de uso será reajustado ANUALMENTE, com base na variação do Índice Nacional de Preço ao Consumidor (INPC).

17. REAJUSTE

17.1. A taxa de ocupação será fixa e irrevogável para os primeiros (12) doze meses de execução do contrato, e, caso a prorrogação seja vantajosa para a Administração, será reajustado de acordo com a variação acumulada do Índice Nacional de Preço ao Consumidor (INPC) publicada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se os índices listados exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

17.2. Os valores referentes ao consumo de energia elétrica conforme demonstrado no **Estudos Preliminares conforme memória de cálculo apresentada no documento supramencionado**, serão atualizados quando ocorrer reajustes e/ou revisões das tarifas praticadas pelas concessionárias dos serviços.

17.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a **CONCESSIONÁRIA** pagará à **CONCEDENTE** a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

17.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

17.5. 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.

17.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.



17.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

18. GARANTIA DE EXECUÇÃO

18.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

18.1.1. Por se tratar de uma Concessão onerosa de espaço físico; e

18.1.2. Por se tratar de execução de serviços continuados sem dedicação exclusiva de mão de obra.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

19.1.1. falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;

19.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.3. fraudar na execução do contrato;

19.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

19.1.5. cometer fraude fiscal.

19.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

19.2.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

19.2.2. **Multa de:**

19.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;



- 19.2.2.2.** 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- 19.2.2.3.** 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 19.2.2.4.** 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
- 19.2.2.5.** 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
- 19.2.2.6.** as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 19.2.3.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 19.2.4.** Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- 19.2.5.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 19.3.** A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem "19.2.4" também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.
- 19.4.** As sanções previstas nos subitens "19.2.1", "19.2.3", "19.2.4" e "19.2.5" poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.



19.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02



5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

19.6. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

19.6.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

19.6.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

19.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.



- 19.7.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 19.8.** As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 19.8.1.** Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 19.9.** Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 19.10.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 19.11.** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 19.12.** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 19.13.** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 19.14.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.



20. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 20.1.** As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 20.2.** Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 20.3.** Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 20.4.** Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
- 20.4.1.** Valor Máximo do Item: R\$ 54,27 (cinquenta e quatro reais, e vinte e sete centavos)
- 20.5.** O critério de julgamento da proposta é o menor preço do Quilo (Kg).
- 20.6.** As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

21. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

- 21.1.** O valor mensal para a concessão de uso do espaço físico será **R\$ 3.410,60 (três mil, quatrocentos e dez reais, e sessenta centavos)** mensais.

22. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 22.1.** Não se aplica a esta Concessão de espaço físico por não se tratar de dispêndio de recursos orçamentários.
- 22.2.** Trata-se de licitação que proporcionará a arrecadação de recursos.

23. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 23.1.** Considerar o período de 15 (quinze) dias, após a assinatura do Contrato, para a **CONCESSIONÁRIA** se mobilizar e iniciar suas atividades. Caso seja necessário o prazo pode ser prorrogado por mais dias, desde que devidamente motivado.
- 23.2.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá informar formalmente à fiscalização do Contrato de Concessão, via e-mail ou Ofício, a data de início do funcionamento do RESTAURANTE para atendimento ao público com antecedência máxima de 5 (cinco) dias.



23.3. Findo o prazo estabelecido, caso não ocorra o início da execução do contrato, e não havendo má-fé das partes, o contrato será rescindido de pleno direito, não cabendo indenização a qualquer título.

24. ENCARTES

24.1. São encartes do presente termo de referência:

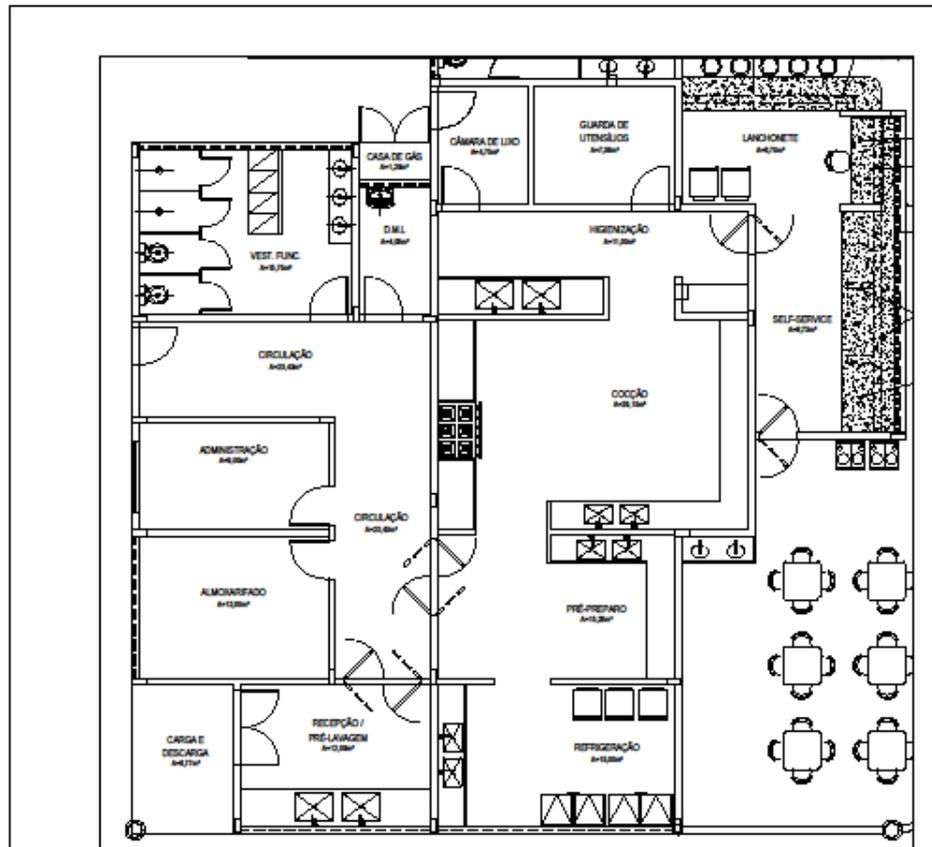
24.1.1. ENCARTE I - Planta Baixa do Imóvel e Avaliação do Imóvel;

24.1.2. ENCARTE II - Memorial Descritivo Restaurante Terceirizado.

ENCARTE I - Planta Baixa do Imóvel

PLANTA BAIXA

PRODUCED BY AN AUTODESK STUDENT VERSION



PLANTA BAIXA
ESCALA.....1/100

cozinha+dep+administração+ Vestuario+self+ lanchonete=213,53m²

PRODUCED BY AN AUTODESK STUDENT VERSION

PRODUCED BY AN AUTODESK STUDENT VERSION



Universidade Federal do Maranhão

Local SÃO LUÍS - MA CAMPUS DO BACANGA		RESTAURANTE TERCEIRIZADO	
Área Técnica ARQUITETURA	Etapa	PLANTA BAIXA	
Data MAIO / 2018	Escala 1/100		
RESPONSÁVEL TÉCNICO: PROJETO: _____		Revisão	Prancha ÚNICA

PRODUCED BY AN AUTODESK STUDENT VERSION



ENCARTE II - MEMORIAL DESCRITIVO RESTAURANTE TERCEIRIZADO

O Restaurante Terceirizado, situado na cidade Universitária, possui área útil (atendimento, cozinha, vestiário, Depósito) 213,53 m², com acabamento em piso cerâmico, paredes em revestimento cerâmico, laje com pintura em tinta látex PVA, bancadas em granito, as instalações elétricas e hidrossanitários adequadas em bom estado de conservação.



ANEXO II

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO DE CESSÃO 'DE USO

**TERMO DE CONTRATO DE CESSÃO DE USO DE ÁREA
FÍSICA Nº XXX/2022, QUE FAZEM ENTRE SI A
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO -
UFMA E A EMPRESA
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**

A União, por intermédio da FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO - UFMA, com sede na **Avenida dos Portugueses, nº 1966, Cidade Universitária Dom Delgado, Bairro Bacanga, Edifício Castelo Branco, CEP: 65080-805**, inscrito no CNPJ sob o nº **06.279.103/0001-19**, neste ato representado pelo Magnífico Reitor **NATALINO SALGADO FILHO**, nomeado pelo **Decreto S/N de 06/11/2019**, publicada em **07/11/2019**, e em conformidade com as atribuições que lhe foram delegadas pelo Decreto nº **1.171**, de **22/06/1994**, publicada em **04/10/2011**, doravante denominado simplesmente CEDENTE, e a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ nº **XX.XXX.XXX/XXXX-XX**, com sede na **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CEP **XXXXX-XXX**, no Município de **XXXXXXXXXX**, denominada CESSIONARIA, neste ato representada pelo Senhor **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, portador da Cédula de Identidade nº **XXXXXXXXXXX-X** e CPF nº **XXX.XXX.XXX-XX**, tendo em vista o que consta no Processo nº **23115.XXXXXX/2022-XX**, e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei nº 8.248, de 22 de outubro de 1991, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, da Instrução Normativa SGD/ME nº 1, de 4 de Abril de 2019 e da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão nº XXX/20XX**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO.

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a concessão onerosa administrativa de espaço físico para exploração de serviços de restaurante/cantina, via contratação de pessoa jurídica, situado na Cidade Universitária Dom Delgado da Universidade Federal do Maranhão, em área de 213,53 m². Finalidade específica para exploração e operação comercial de serviços de restaurante/cantina visando a venda de alimentos e bebidas não alcoólicas para o atendimento da comunidade



universitária, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação da contratação:

ITEM (SERVIÇO)	LOCAL DE EXECUÇÃO	QUANTIDADE	HORÁRIO/ PERÍODO	VALORES

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA.

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de ___/___/___ e encerramento em ___/___/___, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.2. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.



3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO.

3.1. O valor mensal da contraprestação pelo uso da área objeto da Concessão é de R\$ 3.410,60 (três mil, quatrocentos e dez reais, e sessenta centavos), conforme laudo de Avaliação Imobiliária, onde estão incluídos a Taxa de Energia Elétrica e Taxa de Água. Em termos de ano, esse valor corresponde ao total de R\$ 40.927,20 (quarenta mil, novecentos e vinte e sete reais e vinte centavos).

3.1.1. A Taxa de Energia Elétrica é fixa no valor de R\$ 112,81 (cento e doze reais e oitenta e um centavos) conforme Memória de Cálculo.

3.1.2. As Taxas de Água cobrada será de R\$ 50,00 (cinquenta reais).

4. CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO.

4.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência.

5. CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTAMENTO DE PREÇOS EM SENTIDO AMPLO.

5.1. As regras acerca do reajustamento de preços em sentido amplo do valor contratual (reajuste em sentido estrito e/ou repactuação) são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

6. CLÁUSULA SEXTA – GARANTIA DE EXECUÇÃO.

6.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – MODELO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO.

7.1. O modelo de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados, a disciplina do recebimento do objeto e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA.

8.1. As obrigações da Concedente e da Concessionaria são as estabelecidas no Termo de Referência.



9. CLAÚSULA NONA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

9.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – RESCISÃO.

10.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

10.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

10.4.1. balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

10.4.2. relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.4.3. indenizações e multas.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES.

11.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

11.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

11.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.



11.2.2. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ALTERAÇÕES.

12.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, bem como do ANEXO X da IN/SEGES/MPDG nº 05, de 2017.

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

12.3. 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.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOS CASOS OMISSOS.

13.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos 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.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PUBLICAÇÃO.

14.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO.

15.1. É eleito o Foro da Seção Judiciária do Maranhão - Justiça Federal para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.



Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

São Luís (MA), XX de XXXX de 202X

Pela CONTRATANTE

Pela CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1ª TESTEMUNHA

2ª TESTEMUNHA