



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

EDITAL

Pregão Presencial Nº 10/2019		Data da Abertura: 25/06/2019 as 09:30	
		Sala de licitações de CPL/ALEMA	
Objeto			
Concessão de uso, a título oneroso, das instalações próprias e parcialmente equipadas do restaurante/cozinha medindo aproximadamente 511m ² (quinhentos e onze metros quadrados), localizadas no edifício-sede da ALEMA, visando a exploração de serviços de Restaurante, para fornecimento de Refeições tipo “self-service” por quilo e lanches, e de duas lanchonetes medindo aproximadamente 6m ² (seis metros quadrados) cada uma, localizadas nos corredores dos gabinetes dos parlamentares (1º andar) no edifício-sede da ALEMA, visando a exploração de serviços de Lanchonete, por empresa especializada no ramo.			
Valor mínimo mensal a ser pago à Assembleia			
RESTAURANTE: R\$ 2.056,14 (dois mil e cinquenta e seis reais e quatorze centavos)			
LANCHONETE I: R\$ 102,81 (cento e dois reais e oitenta e um centavos)			
LANCHONETE II: R\$ 102,81 (cento e dois reais e oitenta e um centavos)			
Ver observação relevante pertinente ao valor logo abaixo.			
Registro de Preços	Vistoria	Instrumento Contratual	Forma de Adjudicação
NÃO	FACULTATIVA	CONTRATO	MAIOR OFERTA
Documentos de Habilitação (veja seção 8)			
* O detalhamento dos documentos de habilitação deve ser consultado na seção do instrumento convocatório acima indicada.			
Licitação Exclusiva ME/EPP	Cota Reservada ME/EPP	Exigência de Amostra	
NÃO	NÃO	NÃO	
Pedidos de esclarecimentos		Pedidos de Impugnação	
Até dia 21/06 para o endereço cpl.certame@al.ma.leg.br		Até dia 21/06 para o endereço cpl.certame@al.ma.leg.br	
Local de entrega de documentação			
Palácio Manoel Beckman. Avenida Jerônimo de Albuquerque, s/nº, Calhau, São Luís/MA, na sala da Central Permanente de licitações.			

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE

Nos termos do subitem 14.4 do Termo de Referência, será concedido à CESSIONÁRIA um período de 06 (seis) meses de carência, de forma que não será cobrada a taxa de utilização. Além disso, a CESSIONÁRIA ficará isenta do pagamento da referida taxa nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

**EDITAL PREGÃO PRESENCIAL Nº 10/2019-CPL/ALEMA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5369/2018-ALEMA**

OBJETO: Concessão de uso, a título oneroso, das instalações próprias e parcialmente equipadas do restaurante/cozinha medindo aproximadamente 511m² (quinhentos e onze metros quadrados), localizadas no edifício-sede da ALEMA, visando a exploração de serviços de Restaurante, para fornecimento de Refeições tipo “self-service” por quilo e lanches, e de duas lanchonetes medindo aproximadamente 6m² (seis metros quadrados) cada uma, localizadas nos corredores dos gabinetes dos parlamentares (1º andar) no edifício-sede da ALEMA, visando a exploração de serviços de Lanchonete, por empresa especializada no ramo.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO:

DIA: 25/06/2019

HORÁRIO: 09h30min (horário de São Luís/MA)

ENDEREÇO: Auditório da Comissão Permanente de Licitação – CPL, no prédio sede da ALEMA Palácio Manoel Beckman, localizado à Avenida Jerônimo de Albuquerque, s/nº, sala 115, Sítio Rangedor, Calhau, São Luís/MA.

ATENÇÃO:

Em caso de discordância existente entre as especificações deste Edital e as descritas em seus Anexos, prevalecerão as do Edital.

PREGOEIROS: Alexandre Henrique Pereira da Silva, Andre Luis Pinto Maia, Sheila Maria Tenório de Britto, Lincoln Christian Noleto Costa e Gabriel Manzano Dias Marques.

EQUIPE DE APOIO: Camila Correia Lima de Mesquita, Fernando Fillipe Santos Marques, Juliene Lima da Paz, Reginaldo Santos Campos, Teresa Angélica Batista Assunção Machado, e Viviane das Graças Viegas Nunes.

Redator: Fernando Fillipe Santos Marques



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

**PREGÃO PRESENCIAL Nº X/2019/-CPL
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5369/2018-ALEMA**

EDITAL

PREÂMBULO

A **ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO – ALEMA**, através do pregoeiro que este subscreve, designado pela Resolução Administrativa Nº 642 de 6 de julho de 2018 publicada no Diário Oficial da ALEMA do dia 09 de julho de 2018, torna público para conhecimento dos interessados que realizará licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL nº 10/2019-CPL/ALEMA**, do tipo **MAIOR OFERTA POR ITEM**, mediante as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

A licitação será regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002; Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, com o tratamento diferenciado previsto na Lei Estadual nº 9.529, de 23 de dezembro de 2011, e regulamentado pela Lei Estadual nº 10.403, de 29 de dezembro de 2015; Decreto Federal nº 3.555, de 08 de agosto de 2000; Resolução Administrativa nº 481, de 09 de maio de 2006; Resolução Administrativa nº 481, de 09 de maio de 2006; e Resolução Administrativa nº 955, de 27 de dezembro de 2018. Deverão também ser aplicadas subsidiariamente, no que couber, a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e demais normas pertinentes à espécie.

A sessão pública de realização do Pregão será realizada no **dia 26 de junho, às 09h30min**, no Auditório da sala de Comissão Permanente de Licitação – CPL, no prédio sede da ALEMA Palácio Manoel Beckman, localizado na Avenida Jerônimo de Albuquerque, s/nº, sala 115, Sítio Rangedor, Calhau, São Luís/MA.

1. DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

1.1. Este Edital é disponibilizado no site “<http://www.al.ma.leg.br>” ou por pen-drive na sala da Comissão Permanente de Licitação – CPL na sede da ALEMA

1.2. Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, salvo comunicação em contrário.

1.3. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento.

1.4. Qualquer divergência entre EDITAL e seus ANEXOS, prevalecerá o EDITAL.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

1.5. Excepcionalmente, com vistas à ampliação da disputa e mediante as justificativas necessárias, o Pregoeiro poderá prorrogar pelo tempo necessário o horário de início da sessão pública de processamento do Pregão.

1.6. Todos os documentos necessários ao credenciamento, habilitação e participação em geral neste certame deverão ser apresentados em original, cópia previamente autenticada por cartório competente, por servidor da Comissão Permanente de Licitação, ou por publicação em órgão da Imprensa Oficial.

1.6.1. A autenticação de documentos por servidor da Comissão Permanente de Licitação da ALEMA poderá ser realizada até no máximo um dia antes da data fixada para abertura dos envelopes de proposta, na Avenida Jerônimo de Albuquerque, s/nº, sala 115, Sítio Rangedor, Calhau, São Luís/MA, no horário das 8h às 12h e das 14h às 18h, de segunda a quinta-feira e na sexta-feira das 8h às 14h.

1.6.2. Excepcionalmente poderá o Pregoeiro autenticar documentos durante a sessão, em atendimento ao princípio da celeridade e eficiência, desde que sua negativa possa causar danos ao erário. O benefício se estenderá a todos os presentes.

2. DO OBJETO

2.1. A presente licitação tem como objeto a concessão de uso, a título oneroso, das instalações próprias e parcialmente equipadas do restaurante/cozinha medindo aproximadamente 511m² (quinhentos e onze metros quadrados), localizadas no edifício-sede da ALEMA, visando a exploração de serviços de Restaurante, para fornecimento de Refeições tipo “self-service” por quilo e lanches, e de duas lanchonetes medindo aproximadamente 6m² (seis metros quadrados) cada uma, localizadas nos corredores dos gabinetes dos parlamentares (1º andar) no edifício-sede da ALEMA, visando a exploração de serviços de Lanchonete, por empresa especializada no ramo, de acordo com as condições e especificações constantes do Termo de Referência, anexo deste Edital.

2.2. O termo de concessão de uso tem caráter oneroso e precário e terá vigência inicial de **36 (trinta e seis) meses**, contados da data de assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado a critério da Administração, conforme art. 57, inc. II, da Lei nº 8.666/1993.

2.3. O valor mínimo mensal a ser pago à Assembleia Legislativa por item:

2.3.1. **RESTAURANTE:** R\$ 2.056,14 (dois mil e cinquenta e seis reais e quatorze centavos);

LANCHONETE I: R\$ 102,81 (cento e dois reais e oitenta e um centavos);

LANCHONETE II: R\$ 102,81 (cento e dois reais e oitenta e um centavos).

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar desta licitação as pessoas jurídicas que tenham ramo de atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão expresso no ato constitutivo ou contrato



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

social, e que atendam a todas as exigências quanto aos requisitos de classificação das Propostas de Preços e à documentação de habilitação.

4. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

4.1. Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório deste Pregão, **até 02 (dois) dias úteis** anteriores à data fixada para recebimento das Propostas.

4.2. Os pedidos de esclarecimentos e impugnações deverão ser encaminhados ao Pregoeiro por meio eletrônico, através do e-mail **cpl.certame@al.ma.leg.br** ou protocolados oficialmente de segunda a sexta-feira, na sala da Comissão Permanente de Licitação – CPL, sob pena de não conhecimento, no Palácio Manoel Beckman, Avenida Jerônimo de Albuquerque, s/nº, sala 115, Sítio Rangedor, Calhau, São Luís/MA, no horário das 8h às 12h e das 14h às 18h, de segunda a sexta-feira.

5. DO CREDENCIAMENTO DAS LICITANTES

5.1. Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos, **em separado dos Envelopes nº 01 e 02**:

- a) **tratando-se de representante legal:** ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, com todas as suas eventuais alterações, ou ato constitutivo consolidado, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleições de seus administradores, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
- b) **tratando-se de procurador:** instrumento de procuração, público ou particular, ou Carta Credencial (ANEXO II), no qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes a este Pregão, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprovem os poderes do mandante para a outorga.
 - b.1) instrumento de procuração público ou particular, ou Carta Credencial (ANEXO II) deverão obrigatoriamente sob pena de não ser aceito o Credenciamento serem firmados por tantos responsáveis pela empresa quanto estabeleça o Contrato Social ou Estatuto de Constituição, com permissão para outorgar poderes no que tange sua representatividade;
- c) cópia da Cédula de Identidade ou outro documento oficial que contenha foto do representante (legal ou procurador) da empresa interessada.

5.2. Não será admitida a participação de dois representantes para a mesma empresa, bem como de um mesmo representante para mais de uma empresa.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

5.3. No ato da entrega dos documentos de credenciamento, as licitantes deverão apresentar, **separados dos Envelopes** contendo a Proposta de Preços e a documentação de habilitação, os seguintes documentos:

- a) **Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação**, podendo ser utilizado o modelo constante do ANEXO III, ou modelo próprio da licitante, desde que contenha a informação de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, na forma do art. 4º, inciso VII, da Lei Federal nº 10.520/2002;
- b) **Declaração de Enquadramento como Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedores Individuais – MEI**, podendo ser utilizado modelo constante no ANEXO VIII, desde que contenha a informação de que cumpre plenamente os requisitos para fazer jus aos benefícios constantes da Lei Complementar nº 123/2006 e demais normativos aplicáveis;
- b.1.) Havendo dúvidas a respeito da veracidade sobre o real enquadramento da Licitante, poderá o Pregoeiro solicitar documentos e realizar diligências.

5.3.1. A licitante que não apresentar as respectivas Declarações mencionadas no item anterior poderá firmá-las por escrito no ato do credenciamento.

5.4. Antes de concluir o credenciamento, o Pregoeiro deverá consultar os seguintes cadastros, com o intuito de verificar o eventual descumprimento de condições de participação:

- a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, atualmente mantido pelo **Ministério da Transparência, Fiscalização e Controle** (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNIAI, mantido pelo **Conselho Nacional de Justiça – CNJ** (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- c) Cadastro Estadual de Fornecedores Sancionados, mantido pelo Governo do Estado do Maranhão; (<http://www.compras.ma.gov.br/> - aba fornecedores sancionados).
- d) Nos casos das alíneas “a” e “b” o pregoeiro poderá a seu critério realizar a consulta por meio do cadastro unificado do Tribunal de Contas da União; (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

5.4.1. A consulta ao CNIAI será realizada em nome das pessoas jurídicas licitantes e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992, 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.

5.4.2. Constatada a existência de sanção, o(a) pregoeiro(a) excluirá sumariamente do certame a licitante, por falta de condição de participação.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

6. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

6.1. No dia, hora e local citados no preâmbulo deste Edital e após o credenciamento, a licitante deverá apresentar a **Proposta de Preços** e os **Documentos de Habilitação**, em envelopes distintos, opacos, devidamente lacrados e rubricados em seus fechos, com os seguintes dizeres em sua parte externa:

ENVELOPE Nº 01	ENVELOPE Nº 02
Proposta de Preços	Documentação de Habilitação
Pregão Presencial nº 010/2019-CPL/ALEMA	Pregão Presencial nº 10/2019-CPL/ALEMA
Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão	Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Data: 25/06/2019	Data: 25/06/2019
Hora: 09h:30min	Hora: 09h:30min
Razão Social da Pessoa Jurídica Licitante	Razão Social da Pessoa Jurídica Licitante

6.2. As licitantes deverão apresentar a Proposta de Preços e Documentação de Habilitação em 01 (uma) via cada, no Envelope nº 01 e nº 02, respectivamente, devidamente fechado e rubricado no fecho, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, devidamente datada, numerada, assinada e rubricadas todas as folhas pelo representante legal ou procurador da licitante, de forma legível.

6.3. O envelope de Proposta de Preços “nº1” deverá conter os requisitos mencionados no item 7, e o envelope de Documentos de Habilitação “nº2” deverá conter toda documentação mencionada no item 10.2, deste Edital.

6.4. Não será admitida a entrega de apenas um envelope.

6.5. Após a entrega dos envelopes, aquele contendo a Documentação de Habilitação será rubricado pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e os representantes credenciados das licitantes.

7. DA PROPOSTA DE PREÇOS

7.1. A Proposta de Preços deverá ser apresentada em 01 (uma) via, impressa em papel timbrado da licitante, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, devidamente datada, assinada e rubricadas todas as folhas pelo representante legal ou procurador da licitante proponente, com o seguinte conteúdo, de apresentação obrigatória:

- a) Número do Pregão, razão social do proponente, número do CNPJ/MF, endereço completo, telefone e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato;
- b) Nome completo do responsável pela assinatura do Contrato, números do CPF e Carteira de Identidade e cargo na empresa;



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

- c) Descrição detalhada dos **ITENS cotados**, de acordo com as especificações constantes do ANEXO V deste Edital, com a indicação dos ITENS, unidade, marca/fabricante e quantidade do objeto cotado e demais especificações necessárias.
- d) Valor da **OFERTA** para o **ITEM** em algarismo e por extenso, em moeda corrente nacional, com no máximo duas casas decimais após a vírgula;
- e) **Prazo de validade da Proposta:** não inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data da sessão de abertura dos Envelopes;
- f) Data e assinatura do representante legal da licitante com sua qualificação e identificação do nome abaixo da assinatura.

7.1.1. A simples irregularidade formal que evidencia lapso isento de má-fé e que não afete o conteúdo ou a idoneidade da proposta não será causa de desclassificação;

7.1.2. O pregoeiro poderá corrigir quaisquer erros de soma e/ou multiplicação, com base no valor unitário e poderá incluir o valor global da proposta, se faltar.

7.1.3. Caso haja omissão ou desconformidade de prazos da proposta a licitante não será desclassificada se o representante devidamente credenciado presente na sessão sanar a ausência e/ou erro verificados junto ao(à) Pregoeiro(a).

7.2. A apresentação da Proposta de Preços implica para a licitante a observância dos preceitos legais em vigor, bem como a integral e incondicional aceitação de todos os termos e condições deste Edital, sendo responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

7.3. A ALEMA poderá, caso julgue necessário, solicitar maiores esclarecimentos sobre a composição do preço proposto.

7.4. Não serão aceitos Propostas com valor inferior ao estimado ou com preços manifestamente inexequíveis.

7.4.1. Considerar-se-á inexequível a Proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão.

7.5. Não se admitirá Proposta que apresentar alternativas de preços.

7.6. Após a abertura da Proposta de Preços não será admitido pedido de desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente analisado e aceito pela ALEMA.

7.7. Os preços serão lidos em voz alta e registrados na Ata da sessão, sendo as Propostas rubricadas pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e pelos representantes credenciados das licitantes.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

7.8. Somente as Licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

8. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

8.1. As licitantes deverão apresentar a Documentação de Habilitação em 01 (uma) via, no Envelope nº 02, devidamente fechado e rubricado no fecho, identificado conforme o indicado no **item 6.1**, contendo os seguintes documentos referentes a:

8.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) **Formulário de Empresário**, no caso de empresa individual;
- b) **Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor**, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) **Ato Constitutivo** devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- d) **Decreto de autorização**, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.1.2. DA REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- b) Prova de regularidade com a **Fazenda Federal e com a Seguridade Social (INSS)**, mediante Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, a qual se refira às contribuições previdenciárias e as de terceiros;
- c) Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual**, do domicílio ou sede da licitante, mediante:
 - c.1) Certidão Negativa de Débitos Fiscais;
 - c.2) Certidão Negativa de Inscrição de Débitos na Dívida Ativa;
 - c.3) Quando a prova de regularidade for comprovada mediante a apresentação de uma única certidão, e nela não constar expressamente essa informação, o pregoeiro poderá diligenciar para dirimir eventuais dúvidas.
- d) Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede da licitante, mediante:



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

- d.1) Certidão Negativa de Débitos Fiscais (ISSQN e TLVF);
- d.2) Certidão Negativa de Inscrição de Débitos na Dívida Ativa;
- d.3) Quando a prova de regularidade for comprovada mediante a apresentação de uma única certidão, e nela não constar expressamente essa informação, o pregoeiro poderá diligenciar para dirimir eventuais dúvidas.
- e) Prova de Regularidade com o **Fundo de Garantia do Tempo de Serviço** mediante Certificado de Regularidade emitido pela Caixa Econômica Federal;
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- g) **Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor**, informando que não possui, em seu quadro de pessoal, empregados com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e qualquer empregado menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal de 1988 e do art. 27, inciso V, da Lei Federal nº 8.666/1993, incluído pela Lei Federal nº 9.854/1999, podendo ser utilizado o Modelo no ANEXO VI deste Edital.

8.1.2.1 A seu critério o pregoeiro poderá diligenciar a sítios eletrônicos emissores de certidões para verificar a situação das licitantes, suprindo assim, eventuais dúvidas ou omissões.

8.1.3. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1.3.1. A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA dos licitantes para o RESTAURANTE (item 01) deverá ser comprovada por meio de:

- a) Atestado Sanitário, emitido pela Superintendência de Vigilância Epidemiológica e Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde;
- b) Prova de registro ou inscrição da licitante no Conselho Regional de Nutricionistas da região a que estiver vinculada;
- c) Apresentação de um ou mais atestado (ou declaração) de capacidade técnica, em nome da licitante (empresa), expedido (a) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) ter a licitante executado serviços com características semelhantes - serviços de preparo e fornecimento de, no mínimo, 100 (cem) refeições/dia;
- d) Comprovação que a licitante possui ou Declaração da licitante de que terá em seu quadro permanente, na data prevista para a assinatura do Termo de CONCESSÃO DE USO,



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

profissional de nível superior da área de Nutrição, devidamente cadastrado no Conselho Regional de Nutricionistas, que atuará como responsável técnico;

d.1) Caso presente DECLARAÇÃO, na mesma deverá constar nome do profissional e número do registro do mesmo no Conselho regional de nutricionistas. A Declaração deverá ser acompanhada da Carteira emitida pelo Conselho Regional de Nutrição.

d.2) A comprovação de vínculo da licitante com o profissional poderá ser efetuada com a apresentação de Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou da Ficha de Registro de Empregado ou do Contrato de Prestação de Serviço, com ou sem vínculo trabalhista ou pela Certidão de Registro da licitante no Conselho Regional de Nutrição, se nela constar o nome do profissional indicado. Deverá ser apresentada juntamente com a comprovação do vínculo, carteira emitida pelo Conselho Regional de Nutrição.

d.3) O(A) Nutricionista indicado(a) pela licitante deverá participar da execução do objeto desta cessão, somente admitindo-se a substituição por outro profissional com a mesma qualificação, desde que aprovada pelo CEDENTE.

e) Declaração de que disporá de estrutura administrativa e operacional compatível para a execução dos serviços,

f) Declaração de que, na execução do objeto, fornecerá todos os materiais, equipamentos e mão-de-obra que se fizerem necessários;

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

8.1.3.2. A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA dos licitantes para as LANCHONETES (itens 02 e 03) deverá ser comprovada por meio de:

a) Apresentação de um ou mais atestado (ou declaração) de capacidade técnica, em nome da licitante (empresa), expedido (a) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) ter a licitante executado serviços com características semelhantes;

8.1.3.3. As licitantes poderão vistoriar, conforme teor do item 05 (cinco) do Termo de Referência, o local onde será executado o objeto deste Pregão, na Sede da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão-ALEMA, localizado na Av. Jerônimo de Albuquerque, s/nº, Calhau, Sítio Rangedor, São Luís/MA.

8.1.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) **Balanco Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social**, já exigíveis



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, avaliada pelo **Índice de Liquidez Geral (ILG)** e **Índice de Liquidez Corrente (ILC)** os quais deverão ser iguais ou maiores que 1 (um), aplicando-se as seguintes fórmulas:

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

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

a.1) As fórmulas deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis. Caso o Memorial não seja apresentado, o pregoeiro se reserva o direito de efetuar os cálculos;

a.2) A licitante que apresentar resultado **MENOR QUE UM** nos **Índice de Liquidez Geral (ILG)** e **Índice de Liquidez Corrente (ILC)** deverá comprovar Capital Social ou Patrimônio Líquido mínimo correspondente a **10%** (dez por cento) do valor anual estimado para serviços;

a.3) Na hipótese de alteração do Capital Social, após a realização do Balanço Patrimonial, a licitante deverá apresentar documentação de alteração do Capital Social, devidamente registrada na Junta Comercial ou Cartório em que o Balanço for registrado;

a.4) Serão considerados aceitos como na forma da lei o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis assim apresentados:

a.4.1) Publicados em Diário Oficial; ou

a.4.2) Publicados em jornal de grande circulação; ou

a.4.3) Registrados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante; ou

a.4.4) Por cópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, acompanhada obrigatoriamente dos Termos de Abertura e de Encerramento.

a.5) O Balanço Patrimonial e as Demonstrações Contábeis deverão estar assinados por contador devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade. A Assembleia poderá diligenciar para verificar a idoneidade do registro mencionado;

a.6) A pessoa jurídica optante do **Sistema de Lucro Presumido**, que no decorrer do ano-calendário, mantiver Livro Caixa nos termos da Lei Federal nº 8.981/1995, deverá apresentar, juntamente com o Balanço Patrimonial, **cópias dos Termos de Abertura e Encerramento da Livro Caixa**;

a.6) As pessoas jurídicas obrigadas à Escrituração Contábil Digital – ECD deverão apresentar o Balanço Patrimonial e os Termos de Abertura e Encerramento do Livro Contábil Digital,



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

acompanhado do Termo de Autenticação expedido pela Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante. **Estes documentos deverão ser impressos diretamente do SPED.**

b) **Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial ou Extrajudicial**, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não excedente a 60 (sessenta) dias de antecedência da data de apresentação da Proposta de Preço, quando não vier expresso o prazo de validade.

8.2. É de exclusiva responsabilidade das licitantes a juntada de todos os documentos necessários à habilitação.

8.3. As declarações e outros documentos julgados necessários à habilitação, quando produzidos pela própria licitante, deverão estar emitidas em papel timbrado e conter data, identificação e assinatura do titular da empresa ou do seu representante legal.

8.4. É facultada a autenticação nas cópias das Certidões de Regularidade Fiscal apresentadas pelas licitantes cuja autenticidade possa ser verificada pela Internet, de acordo com a norma específica.

8.5. Todos os documentos de habilitação emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos. Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

8.6. O número do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ indicado nos documentos da Proposta de Preço e da Habilitação deverá ser o mesmo do estabelecimento que efetivamente vai fornecer os produtos objeto da presente licitação, com exceção dos seguintes documentos:

a) Certificado de Regularidade do FGTS, que poderá ser da sede da pessoa jurídica;

b) Certidão de Falência/concordata/recuperação judicial e da Certidão Conjunta (Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, pertinentes à regularidade com a Fazenda Federal e com a Seguridade Social (INSS), que deverão ser da sede da pessoa jurídica.

8.7. O pregoeiro reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvida e julgar necessário.

9. DO PROCEDIMENTO DO PREGÃO

9.1. Declarada a abertura da sessão pelo pregoeiro, após credenciamento realizado conforme Item 5 deste Edital, não serão mais admitidos novos proponentes.

9.1.1. No ato do credenciamento, as Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedores Individuais – MEI, deverão apresentar auto declaração, deste



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

Edital, enquanto condição para exercer o direito ao tratamento diferenciado e simplificado quanto ao direito de preferência.

9.2. Após o credenciamento, o pregoeiro declarará o número de licitantes e receberá os Envelopes nº 1 e nº 2, sendo que os Envelopes contendo a Documentação de Habilitação serão rubricados pelo pregoeiro, Equipe de Apoio e os representantes credenciados das licitantes.

9.3. Os valores das OFERTAS serão lidos em voz alta e registrados em Quadro Anexo à Ata da sessão, sendo as Propostas rubricadas pelo pregoeiro, pela Equipe de Apoio e pelos representantes credenciados das licitantes.

9.4. As Propostas serão ordenadas na ordem crescente de Oferta e verificadas sumariamente sua conformidade conforme Edital. Em seguida, serão selecionadas para a fase de lances, a proposta de maior oferta e aquelas com valores inferiores em até 10% (dez por cento) àquela de maior oferta, para que participem da etapa competitiva, por meio de lances verbais e sucessivos.

9.5. Não havendo no mínimo 3 (três) propostas escritas nas condições definidas no subitem anterior, o pregoeiro selecionará as melhores Propostas, subsequentes, até o máximo de 3 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas, observando-se como limite o valor máximo estabelecido para a licitação.

9.6. No caso de absoluta igualdade entre duas ou mais Propostas de Preços escritas e selecionadas para a fase de lances, o desempate será decidido por sorteio, para definir, entre as empresas empatadas, a ordem de apresentação dos lances.

9.7. Verificando-se discordância entre o preço unitário e o total da Proposta prevalecerá o primeiro, sendo corrigido o preço total; ocorrendo divergência entre os valores numéricos e os por extenso, predominarão os últimos, independentemente de consulta à licitante.

9.8. As licitantes selecionadas para a fase de lances serão convidadas, de forma sequencial, a apresentar lances verbais a partir do autor da Proposta selecionada de maior oferta, em ordem decrescente de valor.

9.9. Os lances serão sucessivos e verbais e anotados pelo pregoeiro, devendo a licitante oferecer lance em valor superior ao último ofertado. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido primeiro.

9.10. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará a exclusão da licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço por ele ofertado, para efeito de ordenação das Propostas.

9.11. Não poderá haver desistência dos lances ofertados.

9.12. O encerramento da etapa competitiva de lances dar-se-á quando, indagados pelo pregoeiro as licitantes não manifestarem mais interesse em apresentar lances.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

9.13. Após a fase de lances, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, exclusivamente pelo critério de **MAIOR OFERTA**.

9.14. Antes da fase de negociação, as propostas de Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedores Individuais – MEI, beneficiárias do direito de preferência, que se encontrarem na faixa até **5% (cinco por cento) abaixo da maior oferta**, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

9.14.1. As Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedores Individuais – MEI serão convocadas na ordem de classificação, uma na falta da outra, para fazer uma única e última oferta, superior à da primeira colocada, visando o desempate.

9.14.2. Aplica-se o disposto neste item somente no caso da proposta de maior oferta não ter sido apresentada por Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou Microempreendedor Individual – MEI.

9.15. O pregoeiro examinará a aceitabilidade da Proposta de **MAIOR OFERTA**, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito e procederá à negociação com a licitante classificada em 1º lugar para obter melhores condições para a Administração.

9.15.1. Se a Proposta de maior oferta não estiver conforme as exigências editalícias, o pregoeiro desclassificará a Proposta e procederá ao exame da oferta subsequente, e, assim sucessivamente.

9.16. O pregoeiro procederá à abertura do Envelope nº 02 contendo a documentação da licitante classificada em 1º lugar, com o objetivo de verificar suas condições habilitatórias, consoante às exigências deste Edital.

9.16.1. Após a entrega dos documentos de habilitação não será permitida a substituição ou apresentação de documentos, salvo quando, a critério do pregoeiro, tratarem-se de esclarecimentos sobre dúvidas ou manifestos erros formais.

9.17. Verificado o atendimento das exigências para a Habilitação na forma exigida no Edital, será a licitante declarada habilitada.

9.18. A licitante que deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos neste Edital, ou os apresentar em desacordo ou com irregularidades, será inabilitada, sem prejuízo de aplicação de sanções, ressalvada a hipótese legal prevista no **item 9.20**.

9.19. Se a licitante for inabilitada, será selecionada a Proposta subsequente em ordem de classificação, verificando-se se existem outras licitantes com direito de preferência no mesmo intervalo, quando for o caso, procedendo-se em seguida ao exame de conformidade da proposta e sua aceitabilidade e a habilitação do proponente, e assim sucessivamente.

9.20. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

9.20.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.20.2. A declaração do vencedor de que trata o **item 9.20.1** acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação, conforme estabelece o art. 4º, inciso XV, da Lei Federal nº 10.520/2002, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a abertura da fase recursal, em cumprimento ao art. 5º, § 3º, da Lei Estadual nº 10.403/2015.

9.20.3. A não regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará na decadência do direito à contratação, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação, sem prejuízo das sanções administrativas previstas no **item 15** deste Edital.

9.20.4. Na hipótese da não contratação de microempresa e empresa de pequeno porte, o objeto licitado poderá ser adjudicado em favor da proposta originalmente classificada em primeiro lugar.

9.21. Quando todas as propostas forem desclassificadas ou todas as licitantes inabilitadas, o pregoeiro poderá conceder o prazo de 8 (oito) dias úteis para a apresentação de outras propostas ou de nova documentação escoimadas dos vícios que ensejaram a decisão, em conformidade com o que preceitua o artigo 48, §3º da lei 8.666/93.

9.22. O pregoeiro consultará as licitantes credenciadas presentes sobre a intenção de recorrer do julgamento do presente Pregão.

9.23. Havendo manifestação da intenção de recurso, o pregoeiro registrará na Ata o motivo e as razões procedendo da forma seguinte:

a) informará à licitante recorrente que terá prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente;

b) informará às licitantes o dia que vencem os prazos de apresentação de razões e contrarrazões de recurso, registrando na Ata da sessão;

c) informará às licitantes a data de início da contagem do prazo para apresentação das razões de recurso, caso os autos do processo licitatório não sejam disponibilizados imediatamente para vista.

9.24. Não havendo interesse em recorrer, o pregoeiro encerrará a sessão lavrando a Ata circunstanciada.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

9.25. Caso tenha ocorrido lances/negociação, a licitante vencedora fica obrigada a apresentar a Carta-Proposta Adequada ao preço final, observado o prazo de 2 (dois) dias úteis contado da lavratura da ata.

9.25.1. O prazo para apresentação da Carta-Proposta Adequada poderá ser prorrogado quando solicitado pela licitante, durante seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela CPL.

9.25.2. O não cumprimento do prazo estabelecido no item anterior, sem motivo justificado e aceito pela ALEMA, implicará na aplicação das sanções previstas no **item 15** deste Edital.

9.26. Não havendo interposição de recurso, o pregoeiro procederá à Adjudicação do objeto à licitante vencedora, logo após a apresentação da Proposta de Preço indicada no item anterior.

9.27. Se houver interposição de recurso contra atos do pregoeiro, a Adjudicação ficará a cargo da autoridade competente e dar-se-á após o julgamento do recurso interposto e da divulgação do seu resultado.

9.28. Os Envelopes contendo a Documentação de Habilitação das demais licitantes permanecerão sob a guarda do pregoeiro até a data de assinatura do Contrato Administrativo.

10. DO RECURSO ADMINISTRATIVO

10.1. Encerrado o julgamento e declarada a vencedora deste Pregão, as licitantes poderão manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer e as razões do recurso, o que deverá ser registrado em Ata pelo pregoeiro.

10.2. Caracteriza-se a renúncia do direito em recorrer quando:

- a) a licitante não credencia representante ou procurador;
- b) o representante ou procurador credenciado expressamente declina do direito ou mantém-se silente quando consultado;
- c) o representante ou procurador credenciado se ausenta antes do término da sessão.

10.3. Manifestada a intenção de recorrer, por qualquer das licitantes, será concedido o prazo de até 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do Recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, na sala da Comissão Permanente de Licitação localizada no prédio sede da ALEMA no endereço mencionado no preâmbulo deste Edital.

10.4. O Recurso será dirigido ao Presidente da ALEMA por intermédio do pregoeiro e devidamente protocolado no Núcleo de Protocolo da Assembleia, com cópia entregue na Comissão Permanente de Licitação – CPL.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

10.5. Cabe ao(à) pregoeiro receber, examinar, e decidir os recursos, encaminhando-os à autoridade competente quando mantiver sua decisão.

10.6. O acolhimento de recurso pelo pregoeiro ou pela autoridade competente, conforme o caso, importará invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO DA LICITAÇÃO

11.1. Não havendo manifestação de recurso, o pregoeiro procederá à adjudicação do objeto à licitante vencedora e encaminhará o Processo ao Presidente da ALEMA para apreciação e decisão, podendo este homologar o resultado e ordenar a sua publicação na imprensa oficial. O Presidente da ALEMA também poderá proceder à revogação ou à anulação do certame, conforme item seguinte.

11.2. Havendo manifestação de recurso, após seu julgamento, o pregoeiro encaminhará o Processo ao Presidente da ALEMA para apreciação e decisão, podendo este adjudicar o objeto à licitante vencedora e homologar o resultado e ordenar a sua publicação na imprensa oficial. O Presidente da ALEMA também poderá proceder à revogação ou à anulação do certame, conforme item seguinte.

11.3. A adjudicação ficará condicionada a validação dos Documentos Fiscais Municipais, Estaduais e Federais apresentados no momento da habilitação.

12. DA REVOGAÇÃO OU ANULAÇÃO DA LICITAÇÃO

12.1. A Assembleia Legislativa do Estado se reserva ao direito de revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado e, anulá-la se constatada insanável ilegalidade, em ambos os casos baseado em Parecer escrito e devidamente fundamentado, assegurando o contraditório e a ampla defesa, nos prazos estabelecidos nos referidos atos.

12.2. A anulação deste Pregão induz à do Contrato.

12.3. Não caberá qualquer indenização aos proponentes em caso de revogação ou nulidade deste procedimento licitatório, ressalvada a hipótese prevista no artigo 59 da Lei Federal nº 8.666/1993.

12.4. Em decisão na qual não se evidencie lesão ao interesse público nem prejuízo a terceiros, os atos que apresentarem defeitos sanáveis poderão ser convalidados pela própria ALEMA.

13. DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

13.1. Após a publicação da homologação do resultado deste Pregão, a licitante vencedora será convocada para retirar a Nota de Empenho e assinar o Contrato, observado no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contado da data de recebimento da Notificação.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

13.1.1. O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante, durante seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela ALEMA.

13.2. É facultado à Administração, quando a licitante vencedora não comparecer, não apresentar todos os documentos de regularidade exigidos no ato de assinatura do Contrato, recusar-se a retirar a Nota de Empenho da Despesa e a assinar o Contrato, convocar os licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, ou propor a revogação deste Pregão, independentemente da aplicação das sanções previstas neste Edital.

13.2.1. Na sessão de reabertura do Pregão, o pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e os documentos de habilitação da Proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma Proposta que atenda ao Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto do certame.

13.2.2. O pregoeiro poderá negociar diretamente com a Proponente, obedecida a ordem de classificação, para que seja obtido preço melhor.

13.2.3. A recusa em retirar a Nota de Empenho da Despesa e a assinar o Contrato, sem motivo justificado e aceito pela ALEMA, observado o prazo estabelecido no item anterior, implicará na aplicação das sanções previstas no **item 15 deste Edital**.

13.3. No ato da assinatura do Contrato Administrativo, a licitante deverá apresentar os seguintes documentos:

a) Todos os documentos de regularidade fiscal, social e trabalhista exigidos no **item 8.1.2 deste Edital**, que tiverem vencido no período entre a data de abertura do Envelope nº 02 e a data da celebração do Contrato;

b) Certidão Negativa de Débito com a CAEMA (Companhia de Saneamento Ambiental do Maranhão), conforme Decreto estadual nº 21.178, de 26 de abril de 2005;

c) Certificado de Regularidade expedido pela Superintendência Regional do Ministério do Trabalho no Maranhão, consoante a Lei Estadual nº 9.752, de 10 de janeiro de 2013.

13.4. Antes da emissão da Nota de Empenho, enquanto condição para celebrar a contratação, a ALEMA procederá consulta prévia ao Cadastro Estadual de Inadimplentes – CEI para a verificação da situação da Adjudicatária em relação às obrigações pecuniárias vencidas e não pagas, consoante determina o art. 5º da Lei Estadual nº 6.690, de 11 de junho de 1996.

13.4.1. Caso exista registro de débito no CEI, a Adjudicatária estará impossibilitada de contratar com a ALEMA, ressalvada as hipóteses previstas no art. 7º, § 2º, da Lei Estadual nº 6.690/1996.

13.5. É vedada a subcontratação, sub-rogação ou transferência dos direitos e obrigações contratuais, no todo ou em parte, para a execução do objeto deste Pregão.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

14. DO CONTRATO ADMINISTRATIVO

14.1. O Contrato Administrativo será celebrado entre a Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão e a licitante adjudicatária, observada as disposições contidas na legislação pertinente.

14.2. Constan na minuta do Contrato (**Anexo VII**) as condições, o pagamento, as sanções, rescisão e demais obrigações da Contratada.

14.3. O prazo de vigência da presente contratação será de **36 (trinta e seis) meses**, contados da data de assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado a critério da Administração, conforme art. 57, inc. II, da Lei nº 8.666/1993.

14.4. A Contratada deverá manter as mesmas condições de habilitação exigidas neste Pregão, em especial no que se refere ao recolhimento dos impostos federais, estaduais e municipais, durante toda a execução do objeto.

14.5. O Contrato entrará em vigor na data de sua assinatura, condicionada sua eficácia à publicação no Diário Oficial do Estado – DOE e no Diário Oficial da Assembleia Legislativa – DOAL.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS APLICÁVEIS ÀS LICITANTES

15.1. Se alguma licitante, injustificadamente, recusar-se a manter sua Carta-Proposta durante o prazo de validade, deixar de apresentar a Carta-Proposta Adequada; não comparecer ou recusar-se a retirar a Nota de Empenho ou a assinar o Contrato, a sessão poderá ser retomada e as licitantes remanescentes chamadas na ordem de classificação, sujeitando-se o proponente desistente à penalidade de impedimento de licitar e contratar com o Estado do Maranhão, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, a teor do disposto no art. 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.

15.2. A licitante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, consoante previsto no art. 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.

15.3. As sanções administrativas pertinentes à inexecução parcial ou total dos serviços estão indicadas em cláusula específica constante na Minuta do Contrato, ANEXO VII deste Edital.

16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. Considerando que se trata de concessão administrativa de uso de área destinada à exploração de Restaurante/Lanchonete, de sorte que não haverá nenhum dispêndio financeiro por esta Assembleia Legislativa, não há necessidade de informação de disponibilidade orçamentária.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 A qualquer tempo, antes da data fixada para apresentação das Propostas, a Assembleia, se julgar necessário, poderá adiar a sessão de abertura do certame por razões administrativas e ainda modificar o Edital, hipótese em que deverá proceder a divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da Proposta.

17.2. O pregoeiro poderá, em qualquer fase da licitação, suspender os trabalhos devendo promover o registro da suspensão e a convocação para a continuidade dos trabalhos na Ata circunstanciada da Sessão.

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

São Luís/MA, 31 de maio de 2019

Lincoln Christian Noletto Costa
Pregoeiro CPL/ALEMA



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

PREGÃO PRESENCIAL Nº 10/2019-CPL
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5369/2018-ALEMA

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. CONCESSÃO DE USO, a título oneroso, das instalações próprias e parcialmente equipadas do restaurante/cozinha medindo aproximadamente 511 m² (quinhentos e onze metros quadrados), localizadas no edifício-sede da ALEMA, visando a exploração de serviços de Restaurante, para fornecimento de refeições tipo “*self-service*” por quilo e lanches, e de duas lanchonetes medindo aproximadamente 6 m² (seis metros quadrados) cada uma, localizadas nos corredores dos gabinetes dos parlamentares (1º andar) no edifício-sede da ALEMA, visando a exploração de serviços de Lanchonete, por empresa especializada no ramo.

ITEM	DESCRIMINAÇÃO DA ÁREA
01	Restaurante/cozinha medindo aproximadamente 511 m ² (quinhentos e onze metros quadrados), localizado no andar térreo do prédio Sede da ALEMA. Salão: 168 m ² ; Cocção: 109 m ² ; Área para processamento de alimentos: 55 m ² ; Armazenagem e depósito: 34 m ² ; Área de refrigeração: 20 m ² ; Área dos exaustores: 14 m ² ; Banheiros e vestiários: 46 m ² ; Circulação de serviço: 27 m ² ; Área de carga e descarga de materiais: 38 m ² .
02	Lanchonete medindo aproximadamente 6 m ² (seis metros quadrados), localizada no corredor dos gabinetes dos parlamentares (1º andar), Pavilhão I (Bloco do GEDEMA), no edifício-sede da ALEMA.
03	Lanchonete medindo aproximadamente 6 m ² (seis metros quadrados), localizada no corredor dos gabinetes dos parlamentares (1º andar), Pavilhão II (Bloco da DSMO), no edifício-sede da ALEMA.

1.2. A indicada cessão é destinada à instalação e exploração de serviços de Restaurante e Lanchonete, para fornecimento ao público de refeições tipo “*self-service*”, a quilo, cafés e lanches, por empresa especializada no ramo conforme especificações constantes deste Termo de Referência e seus ANEXOS;

1.3 Como modalidade de licitação, sugere-se a realização na modalidade pregão na sua forma presencial. Pregão por se tratar de procedimento mais célere e eficiente que as demais modalidades tradicionais de licitação como a Concorrência e a Tomada de Preço e, ainda, tal modalidade já foi reconhecido pelo TCU como forma legal para licitações dessa natureza



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

(CONCESSÃO DE USO), vide acórdão TCU ¹ 2050/2014-Plenário. A forma presencial justifica-se ainda pela necessidade de fomentar o mercado local e ainda, pela adequação dos cardápios aos hábitos alimentares regionais.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A concessão justifica-se em virtude da necessidade de se proporcionar aos deputados, servidores e ao público em geral, local adequado para refeições e lanches, levando-se em consideração a distância entre nossa Sede e restaurantes locais, aliada à existência de servidores que hoje trabalham em período integral, além do público que visita esta Casa Legislativa. Além disso, o prédio da ALEMA conta com espaços projetados e reservados para funcionamento de restaurante e lanchonetes, o qual deve cumprir a sua função.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. O procedimento licitatório para o objeto deste termo será disciplinado pela Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e subsidiariamente pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, Resolução Administrativa nº 955, de 27 de dezembro de 2018, e demais legislações aplicadas à matéria.

4. DESCRIÇÃO DO OBJETO

4.1. A CESSIONÁRIA prestará os serviços de preparação, distribuição de alimentos e atendimento no RESTAURANTE “*self-service*”, e lanches oferecidos em cada uma das LANCHONETES, **de segunda a sexta-feira, ressalvados os dias em que não houver expediente na CEDENTE:**

¹ 2. É recomendável a utilização de pregão eletrônico para a concessão remunerada de uso de bens públicos.

Ainda na Auditoria Operacional realizada na Ceagesp, foi discutida a possibilidade de se utilizar o pregão para a concessão remunerada de uso de bens públicos. Nesse aspecto, o relator mencionou que, nos autos da representação objeto do TC 011.355/2010-7, o TCU se deparou com situação análoga ao examinar a concessão de áreas comerciais em aeroportos, em que a Infraero havia adotado o pregão como modalidade licitatória. Na ocasião, fora acolhida a tese que, diante do escasso disciplinamento sobre ajustes que geram receitas para a Administração Pública, a analogia com a legislação para a aquisição de bens e serviços poderia ser aplicada. Assim, nos termos do voto condutor do Acórdão 2.844/2010 – Plenário, a “adoção do critério de julgamento pela maior oferta, em lances sucessivos, nada mais é que a adequada aplicação da lei ao caso concreto, ajustando-a à natureza do objeto do certame, restando assegurada a escolha da proposta mais vantajosa que, conjuntamente com a isonomia de todos os interessados, constituem as finalidades primeiras de todo procedimento licitatório”. O posicionamento do Tribunal, anunciado no sumário do citado acórdão, firmara-se no sentido de ser “**plenamente legal a utilização da modalidade pregão para licitação destinada à outorga de concessões de uso de áreas comerciais em aeroportos**”. Como ressalva naquela oportunidade, houvera o registro de que a Infraero deveria “evoluir dos pregões presenciais, para a modalidade totalmente eletrônica, que dispensa a participação física e o contato entre os interessados”, a fim de concretizar os imperativos constitucionais da isonomia e da melhor proposta para a Administração. Do que expôs a relatoria, o Tribunal recomendou à Ceagesp que utilize a modalidade pregão eletrônico nas futuras licitações para concessão remunerada de uso de áreas de comercialização do Entrepósito do Terminal de São Paulo. Acórdão 2050/2014-Plenário, TC 012.613/2013-4, relator Ministro Walton Alencar Rodrigues, 6.8.2014.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

4.1.1. Os serviços da CESSIONÁRIA compreenderão:

- a) RESTAURANTE (Item 01): O fornecimento obrigatório de lanches e cafés, bem como refeições do tipo “*self-service*”, por quilograma, e “*pratos executivos*”, sendo facultativo o oferecimento de refeições no sistema “*a lá carte*”;
- b) LANCHONETES (Itens 02 e 03): O fornecimento obrigatório de lanches e cafés.

4.2. A CESSIONÁRIA executará suas atividades nas dependências e instalações da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão, situado à Avenida Jeronimo de Albuquerque, S/N, Sítio do Rangedor, Calhau, cidade de São Luís/MA, mediante **contrato de CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO**;

4.2.1. As áreas localizam-se no térreo (restaurante) com aproximadamente 511 (quinhentos e onze) m² e lanchonetes nos corredores dos dois pavilhões dos gabinetes dos parlamentares (primeiro andar) com aproximadamente 6 (seis) m² cada unidade.

I – Restaurante: Salão: 168 m²; Cocção: 109 m²; Área para processamento de alimentos: 55 m²; Armazenagem e depósito: 34 m²; Área de refrigeração: 20 m²; Área dos exaustores: 14 m²; Banheiros e vestiários: 46 m²; Circulação de serviço: 27 m²; Área de carga e descarga de materiais: 38 m².

I.I - Nas dependências do Restaurante constam os equipamentos e mobiliários listados no **ANEXO II, que serão recebidos conforme o item 9.2.5.1. deste Termo de Referência.**

II – Lanchonete com 6 m² (Pavilhão I) – Bloco do GEDEMA.

III – Lanchonete com 6 m² (Pavilhão II) – Bloco da DSMO.

5. VISTORIA

5.1. As empresas interessadas na concessão **PODERÃO**, até o último dia útil anterior à data de abertura da licitação, vistoriar os locais onde serão instalados o restaurante e lanchonetes, sendo realizada por representante da empresa que receberá uma Declaração de Vistoria expedida pela **DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO**.

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

5.3. A vistoria para efeito de cumprimento o item acima, deverá ser previamente agendada pela licitante com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, no período de 2^a a 6^a feira das



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

08:00h às 17:00h, junto ao Núcleo de Patrimônio da ALEMA, pelo telefone (98) 3269-3410 (Falar com Sr. Rubens Paltanin).

5.4. Ao final da vistoria a DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO emitirá uma DECLARAÇÃO DE VISTORIA, conforme modelo disponível no ANEXO III deste Termo de Referência.

5.5. Caso a licitante opte por não realizar a visita para vistoria, DEVERÁ APRESENTAR DECLARAÇÃO DE NÃO VISITA, assumindo todas as responsabilidades quanto a ausência de informações, restando inválida qualquer alegação posterior de desconhecimento das condições da ALEMA para execução do objeto.

5.6. A Assembleia poderá, a seu critério e sob suas expensas, vistoriar a qualquer momento durante o processo licitatório a sede da licitante a fim de verificar se ela atende as mínimas condições para a execução do objeto.

6. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

6.1. Será declarada vencedora a empresa que, atendidos os demais requisitos de habilitação previstos no Edital:

6.1.1 Apresentar proposta com maior valor de concessão onerosa de áreas (taxa de utilização mensal) para cada um dos itens, sendo o lance mínimo estimado em **moeda corrente nacional, conforme abaixo:**

ITEM	DESCRIMINAÇÃO DA ÁREA	VALOR MÍNIMO MENSAL A SER PAGO	VALOR MÍNIMO ANUAL A SER PAGO (8 MESES) ²
01	Restaurante/cozinha medindo aproximadamente 511 m ² (quinhentos e onze metros quadrados), localizado no andar térreo do prédio Sede da ALEMA. Salão: 168 m ² ; Cocção: 109 m ² ; Área para processamento de alimentos: 55 m ² ; Armazenagem e depósito: 34 m ² ; Área de refrigeração: 20 m ² ; Área dos exaustores: 14 m ² ; Banheiros e	R\$ 2.056,14 (dois mil e cinquenta e seis reais e quatorze centavos)	R\$ 16.449,12 (quatorze mil quatrocentos e quarenta e nove reais e doze centavos)

² De acordo com o item 14.1.1



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

	vestiários: 46 m ² ; Circulação de serviço: 27 m ² ; Área de carga e descarga de materiais: 38 m ² .		
02	Lanchonete medindo aproximadamente 6 m ² (seis metros quadrados), localizada no corredor dos gabinetes dos parlamentares (1º andar), Pavilhão I (Bloco do GEDEMA), no edifício-sede da ALEMA.	R\$ 102,81 (cento e dois reais e oitenta e um centavos)	R\$ 822,48 (oitocentos e vinte e dois reais e quarenta e oito centavos)
03	Lanchonete medindo aproximadamente 6 m ² (seis metros quadrados), localizada no corredor dos gabinetes dos parlamentares (1º andar), Pavilhão II (Bloco da DSMO), no edifício-sede da ALEMA.	R\$ 102,81 (cento e dois reais e oitenta e um centavos)	R\$ 822,48 (oitocentos e vinte e dois reais e quarenta e oito centavos)

6.2. Os espaços objeto desta licitação serão adjudicados aos vencedores do Item 01 (RESTAURANTE), Item 02 (LANCHONETE I) e Item 03 (LANCHONETE II);

7. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

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

SERVIÇO	HORÁRIO	DIAS DA SEMANA
a) RESTAURANTE, para oferta de lanches e café	08:00 às 19:00 horas	Segunda-feira à sexta-feira
b) RESTAURANTE, para oferta de almoço	11:30 às 15:00 horas	Segunda-feira à sexta-feira
c) LANCHONETES, para ofertas de lanches e cafés	08:00 às 19:00 horas	Segunda-feira à sexta-feira

7.1.1. Fica permitido o acesso dos funcionários da CESSIONÁRIA a partir das 6h00, prorrogando-se até 20h00, para limpeza e manutenção da área, ressalvados outros horários previamente autorizados pela DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO; e, dos fornecedores, nos dias úteis, das 8:00h às 17:00h. Qualquer modificação neste horário dependerá de prévio acordo entre as partes.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

7.1.2. O acesso dos fornecedores às dependências da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão será disciplinado pela DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO.

7.1.3. Por necessidade e ocasião de eventos especiais que venham a requerer um horário de funcionamento diverso do aqui estabelecido, a CEDENTE, por meio de comunicação escrita oficial, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do início da programação, se encarregará de estabelecer o período e o novo horário de funcionamento.

7.1.4. A recusa injustificada por parte da CESSIONÁRIA em atender ao pedido da CEDENTE em decorrência do estabelecido no subitem anterior poderá ensejar falta considerada grave e pode, inclusive, motivar a rescisão contratual, sem exclusão das perdas e danos cabíveis.

7.1.5. Fora dos dias e horários previstos, a entrada nas dependências internas da CEDENTE, somente será permitida em casos excepcionais, observando-se a prévia autorização pelo fiscal do contrato, que emitirá autorização específica para o ato.

7.1.6. A CEDENTE poderá, a seu critério, avisando previamente a CESSIONÁRIA, utilizar a área concedida, fora do horário de funcionamento, para promover eventos/confraternizações de sua organização.

8. DAS PROIBIÇÕES

8.1. É expressamente proibida a disponibilização pela CESSIONÁRIA de bebidas alcoólicas, nas dependências da CEDENTE, a título gratuito ou não.

8.2. É vedada a subcontratação de empresa para a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.

8.3. É proibida a contratação, pela CESSIONÁRIA, de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CEDENTE.

8.4. É expressamente proibida a utilização do ambiente do restaurante, pela CESSIONÁRIA, para eventos alheios à finalidade do contrato.

8.5. É expressamente proibida a utilização dos equipamentos e instalações pertencentes a CEDENTE ou que estejam funcionando dentro do espaço físico cedido, assim como utilização de quaisquer recursos para fins que não sejam inerentes ao pleno cumprimento do objeto deste Termo de Referência.

8.6. É expressamente proibida a utilização de quaisquer equipamentos e instalações para fins



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

de preparo de alimentos para comercialização fora das dependências da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão, assim como manuseio, armazenamento de alimentos e outros produtos que não serão utilizados para o fiel cumprimento do objeto deste Termo de Referência.

8.7. Não serão aceitas inserções de marcas e veiculação de propaganda na própria edificação, no mobiliário, máquinas e equipamentos, fachada do estabelecimento ou em painéis, *banners*, faixas e assemelhados, em qualquer local da área sob CONCESSÃO DE USO, ressalvados os casos de marketing dos produtos e serviços OBJETO DA CONCESSÃO, desde que devidamente autorizados pela Diretoria de Administração, bem como a publicidade institucional da CEDENTE.

8.8. Nos espaços destinados ao funcionamento das LANCHONETES (itens 02 e 03) é expressamente proibida:

- a) a utilização de quaisquer objetos, utensílios ou equipamentos que utilizem Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) ou similares, devendo todo e qualquer instrumento necessário ao preparo dos lanches e cafés ser de funcionamento mecânico ou elétrico.
- b) a colocação de mesas e/ou cadeiras no corredor em frente ao objeto da concessão, tendo em vista tratar-se de área de circulação de pessoas.

9. DOS DIREITOS E DEVERES DAS PARTES

9.1. CABERÁ À CEDENTE:

9.1.1. Fornecer as plantas exclusivamente da área da CONCESSÃO DE USO;

9.1.2. Colocar à disposição da CESSIONÁRIA todos os equipamentos que compõem as instalações da lanchonete/restaurante, de sua propriedade, listados no ANEXO II;

9.1.3. Permitir o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA para execução dos serviços nos dias úteis, conforme dias e horários elencados nos itens 7.1 e 7.1.1;

9.1.3.1. Qualquer modificação neste horário dependerá de prévia autorização da CEDENTE;

9.1.4. Fiscalizar a execução dos serviços por intermédio de uma Comissão compostas por no mínimo 03 (três) servidores especialmente designados para esse fim;

9.1.5. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato, que estejam em desacordo com o avençado, informando à DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO para que sejam tomadas as devidas providências;



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

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

9.1.7. Custear as despesas com o consumo de água encanada e manutenção dos serviços de climatização já instalados nas dependências do ALEMA, ESTANDO OS SERVIÇOS DE CLIMATIZAÇÃO FUNCIONANDO, em via de regra, até às 18:00h;

9.1.8. Exigir, **a qualquer tempo**, a comprovação das condições da CESSIONÁRIA que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à exigência do alvará de funcionamento, licença da vigilância sanitária e a qualificação econômico-financeira;

9.1.9. Realizar, sempre que achar necessário, **pesquisa de opinião** junto à clientela do restaurante e da lanchonete, para avaliar o grau de satisfação, quanto à qualidade dos serviços e ao atendimento prestado;

9.1.9.1. Se o resultado da pesquisa de opinião demonstrar um índice de insatisfação superior a 30% dos usuários, a CESSIONÁRIA será comunicada acerca do assunto para adotar, dentro do prazo fixado pela Diretoria de Administração, as providências necessárias à melhoria da qualidade dos serviços e/ou produtos.

9.1.9.2. Caso o resultado de **03 (três) pesquisas de opinião consecutivas ou 05 (cinco) alternadas, dentro do interstício de 12 meses**, demonstrar **índices insatisfatórios**, a CEDENTE avaliará a conveniência e a oportunidade de aplicar advertências, multas ou promover a rescisão contratual, garantidos o contraditório e a ampla defesa à CESSIONÁRIA.

9.1.10. Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar os trabalhos objetos do Contrato.

9.1.11. Permitir acesso ao local de realização dos serviços somente a funcionários constantes do rol apresentado pela CESSIONÁRIA.

9.1.12. Proporcionar todas as facilidades para que a CESSIONÁRIA possa desempenhar os seus serviços dentro das normas vigentes.

9.1.13. Supervisionar a execução dos serviços, promovendo o acompanhamento e a fiscalização sob os aspectos quantitativos e qualitativos.

9.1.14. Fornecer à CESSIONÁRIA o nome dos funcionários da CEDENTE que irão acompanhar os serviços e fiscalizar a execução do Contrato.

9.1.15. Comunicar prontamente à CESSIONÁRIA sobre qualquer anormalidade evidenciada na execução do contrato para a devida correção e/ou adequação.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

9.1.16. Notificar a CESSIONÁRIA, por escrito, sobre multas, penalidades e quaisquer outros débitos de sua responsabilidade, garantido o contraditório e a ampla defesa.

9.1.17. Atestar a execução dos serviços e receber a fatura correspondente, quando apresentada na forma estabelecida no contrato.

9.1.18. Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidor especialmente designado para esse fim, Fiscal de Contrato, na forma prevista na Lei nº 8.666/93 e alterações e Resolução Administrativa nº 788/2011, procedendo ao atesto da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s), com as ressalvas e/ou glosas que se fizerem necessárias. O Fiscal anotará todas as ocorrências que mereçam registro, relacionadas com a execução dos serviços, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

9.2. CABERÁ À CESSIONÁRIA:

9.2.1. OBRIGAÇÕES GERAIS

9.2.1.1. Executar o objeto contratado durante o prazo de 36 (trinta e seis) meses e em conformidade com as exigências estabelecidas neste Termo de Referência e na proposta.

9.2.1.2. A CESSIONÁRIA obriga-se a garantir durante a vigência do contrato os serviços prestados, comprometendo-se a adotar eventuais medidas corretivas necessárias, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis após notificação feita pela CEDENTE, prazo este prorrogável à critério da fiscalização mediante apresentação justificativa da CESSIONÁRIA.

9.2.1.3. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas e apresentar, juntamente com o comprovante de pagamento mensal, as provas de quitação com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do seu domicílio ou de sua sede, os Comprovaentes de Regularidade do FGTS e CND do INSS e certidão de quitação de débitos com a CAEMA.

9.2.1.4. Responder, independentemente da fiscalização e do acompanhamento pela CEDENTE, por quaisquer danos pessoais e/ou materiais causados, direta ou indiretamente, à ALEMA, ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução dos serviços objeto do Contrato.

9.2.1.5. Responsabilizar-se, integralmente, pelo objeto da contratação, nos termos da legislação vigente, prestando-os de acordo com as especificações e os prazos constantes deste Termo de Referência.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

9.2.1.6. Designar, dentre os funcionários destacados para a prestação de serviços, aquele(s) que agirá(ão) como preposto(s), apto(s) a representar a CESSIONÁRIA, com poderes suficientes para prestar e receber esclarecimentos.

9.2.1.7. Instruir seus profissionais envolvidos na execução do objeto contratado quanto à necessidade de acatar as orientações do representante da CEDENTE;

9.2.1.8. Fornecer todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e coletivos, quando for o caso, aos seus empregados alocados na execução do objeto do contrato, fiscalizando a sua correta utilização.

9.2.1.9. Designar para a execução dos serviços somente profissionais tecnicamente qualificados, nos termos da legislação vigente, prestando-lhes socorro e assistência, às suas expensas, em caso de acidente ou sinistro;

9.2.1.10. Não armazenar os produtos, equipamentos, ferramentas e instrumentos, que não sejam relacionados com o objeto da concessão, nas instalações da CEDENTE;

9.2.1.11. A CESSIONÁRIA obriga-se a retirar, às suas expensas, todo e qualquer material resultante da execução do contrato, devendo, ainda, repor os locais, móveis e objetos que tenha movimentado na forma como os encontrou.

9.2.1.12. É vedado, à CESSIONÁRIA, transferir, no todo ou em parte, as obrigações do presente contrato.

9.2.1.13. Comunicar à CEDENTE, por escrito, no prazo de 10 (dez) dias úteis, quaisquer alterações havidas no contrato social, durante o prazo de vigência do contrato, bem como apresentar os documentos comprobatórios da nova situação.

9.2.1.14. Arcar com todos os ônus referentes a salários, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, seguros, uniformes, instrumentos, materiais e equipamentos concernentes à execução dos serviços, além dos impostos, taxas e seguros, devendo apresentar, sempre que solicitada pela CEDENTE, a documentação comprobatória dos recolhimentos devidos.

9.2.1.15. Arcar com os ônus de indenizar todo e qualquer dano material ou pessoal que possa advir, direta ou indiretamente, à CEDENTE ou a terceiros, do exercício de sua atividade, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados dentro do prazo de 30 (trinta) dias, contados da ocorrência do fato danoso, de forma, que o não ressarcimento legitimará o desconto do valor respectivo dos créditos a que porventura tenha direito junto à CEDENTE.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

9.2.1.16. Acatar as decisões e observações feitas pela CEDENTE, relativamente à execução de menor complexidade dos serviços e prestar os esclarecimentos, quando solicitados pela CEDENTE, atendendo de imediato às reclamações;

9.2.1.17. Não transferir a outrem, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, qualquer dano causado pelos seus funcionários ou subcontratados.

9.2.1.18. Manter seu pessoal devidamente uniformizado e identificado, bem como substituir dentro de 48 (quarenta e oito) horas mediante solicitação, qualquer empregado ou preposto cuja conduta seja julgada inconveniente ou insatisfatória pelo fiscal do contrato.

9.2.1.19. Levar imediatamente ao conhecimento do CEDENTE qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a execução dos serviços, com a indicação das medidas a serem adotadas, visando à imediata reparação do fato ocorrido.

9.2.1.20. Diligenciar para que seus empregados tratem os servidores e prestadores de serviços da CEDENTE com atenção e urbanidade.

9.2.1.21. Manter em perfeito estado ou reconstituir imediatamente todas as instalações que forem prejudicadas em decorrência da realização dos trabalhos, realizando-se, inclusive, limpezas periódicas e ao final da prestação dos serviços, com materiais adequados, a fim de deixar os locais prontos para utilização.

9.2.1.22. Realizar a prestação do serviço sem prejuízo das atividades normais da ALEMA;

9.2.1.23. Fornecer equipamentos de proteção individual aos servidores públicos da ALEMA que estiverem acompanhando a execução dos serviços.

9.2.1.24. Providenciar, antes do início das atividades do Restaurante, a realização de Teste Hidrostático de Pressão na tubulação de gás proveniente da Casa de Gás Externa até os pontos de consumo, com a emissão de ART (Anotação de Responsabilidade Técnica) por profissional devidamente habilitado, devendo uma cópia da referida ART ser entregue à Fiscalização do Contrato com antecedência mínima de um dia útil antes do início da execução do serviço.

9.2.1.25. Arcar com o ônus de compra e reabastecimento dos botijões de gás que vierem a ser utilizados.

9.2.1.26. Custear a manutenção das câmeras frigoríferas que estão na área do restaurante.

9.3.1. QUANTO AO CARDÁPIO BÁSICO DO RESTAURANTE E LANCHONETES:



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

9.3.1.1. Utilizar os componentes do cardápio para os serviços de restaurante, conforme o Caderno de especificações constantes no ANEXO I, deste Termo;

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

9.3.1.3. O restaurante deverá elaborar e atualizar o cardápio através de Nutricionista, regularmente inscrito(a) em conselho de classe, devendo este(a) também se fazer presente, no mínimo, um (um) dias na semana, durante o horário de funcionamento do restaurante;

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

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

9.3.1.6. Modificar em qualquer época mediante acordo prévio com a CEDENTE, o cardápio, dentre os itens especificados no ANEXO I deste Termo, por iniciativa da CESSIONÁRIA e levando em consideração o comportamento dos usuários frente à alimentação servida;

9.3.1.7. As refeições diárias no sistema *self-service* deverão conter o descrito no caderno de especificações (ANEXO I):

9.3.1.8. Os valores cobrados para comercialização dos produtos do restaurante e das lanchonetes serão comercializados por preços unitários, devendo manter parâmetro de preço com a média dos preços praticados no comércio local.

9.3.1.8.1. Caso a CEDENTE note que os preços praticados não estão de acordo com a média de preços praticados pelo mercado local, solicitará a CESSIONÁRIA que apresente sua planilha de custos e formação de preços para justificar os preços por ela praticados.

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

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

9.3.2. Quanto ao padrão de qualidade dos alimentos



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

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

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

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

9.3.2.4. A **CEDENTE** poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos;

9.3.2.5. Os tipos de produtos deverão satisfazer às seguintes exigências:

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

b) Feijão: Feijão verde, carioca, mulatinho, preto, branco, mulata gorda, entre outros, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto;

c) Carne Bovina: Deverão ser utilizados os seguintes tipos de carnes: *filé, contrafilé, picanha, alcatra, patinho, chã de dentro, carne de sol de primeira, carne moída de primeira, fígado bovino*. Toda espécie de carne a ser servida, sob qualquer forma, deverá ser do tipo extra limpo, ou seja, totalmente isenta de nervuras, gorduras e aparas. Deverá ser de boa qualidade, fresca apresentando, na embalagem, nome do fornecedor, carimbo do SIF e data de validade;

d) Carne Suína: Será prevista a utilização de pernil, costeletas, lombinho e linguiça de boa qualidade, contendo, na embalagem, o carimbo do SIF e a data de validade;



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

- e) **Frango:** Deverão ser utilizados os seguintes cortes: filé de frango, peito de frango sem pele, coxa e sobrecoxa. Deverá ser de boa qualidade, tipo granja, fresca apresentando, na embalagem, nome do fornecedor, carimbo do SIF e data de validade;
- f) **Peixes:** Deverão ser utilizados os seguintes tipos: Pescada (amarela, vermelha e/ou branca), serra, merluza, bacalhau e salmão. Poderão ser usadas postas ou filés (a depender do prato), em perfeito estado de conservação, deverão apresentar carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade;
- g) **Outros mariscos:** Camarão de água salgada, primeira qualidade, com ou sem casaca (a depender do prato a ser servido), carne de caranguejo, sururu sem casca, frescos, todos sem sujidades que lhes tornem impróprios para o consumo;
- h) **Frutas, verduras e legumes:** Devem apresentar consistência firme e aparência sadia, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos e maduros, com polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte;
- i) **Óleos:** Deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras de óleos não poderão ser reaproveitadas;
- j) **Azeite:** Azeites de oliva, tipo extra virgem, que deverão ser de boa qualidade e sem qualquer mistura de outros óleos;
- k) **Leite e derivados:** Leite de vaca industrializado, poderá ser integral ou desnatado, líquido ou em pó, todos devem ser de boa qualidade, contendo, na embalagem, carimbo do SIF, nome do fabricante e data de validade;
- l) **Açúcar:** Refinado de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto;
- m) **Pães:** Deverão ser utilizados os tipos: francês, de forma, de hambúrguer (com ou sem gergelim) e de hot-dog, devem ser servidos sempre frescos. Os de forma, de hambúrguer e de hot-dog poderão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade e os prazos prescritos pelo fornecedor para consumo;
- n) **Presunto:** De carne bovina, suína, ou de peito de peru, pré-cozidos, sem capa de gordura. Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo, com rótulo, com carimbo do órgão de inspeção competente na embalagem e consumido nos prazos indicados pelo fornecedor;



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

- o) **Queijos:** Deverão ser utilizados somente queijos do tipo prato, muçarela, minas e parmesão (este último, para massas). Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo, com rótulo, com carimbo do órgão de inspeção competente na embalagem e consumido nos prazos indicados pelo fornecedor;
- p) **Salsichas e Linguças:** Deverão ser fornecidas as do tipo “pura”, isto é, fabricadas unicamente de carne suína ou de frango, sem misturas, contendo, na embalagem, carimbo do SIF, nome do fabricante e data de validade;
- q) **Outros Frios e Embutidos:** Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor, deverão conter o carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.
- r) **Molhos:** O fornecimento de maionese, pimenta, catchup e mostarda deverão ser industrializados e em sachês individuais. Os demais molhos industrializados poderão ser apresentados em embalagens de vidro (original do produto).
- s) **Maionese:** Admitir-se-á somente a industrializada. Não será admitido o uso de maionese caseira.
- t) **Adoçante:** Versões em pó ou líquido, registrado no Ministério da Saúde, Stevia 100% ou Sucralose.
- u) **Refrigerantes:** Tipo gasoso, em sabores variados, tais como guaraná, laranja, limão, coca, etc., nas opções comuns e diet ou light. Para venda direta deverão ser servidos obrigatoriamente nas suas embalagens originais.
- v) **Iogurte:** Os iogurtes deverão ser servidos em embalagem original, individual e descartável, dos tipos integral e desnatado, na opção natural ou com frutas, observando-se, para o consumo, os prazos indicados pelo fornecedor.
- w) **Sorvetes e Picolés:** Servidos logo após a retirada do freezer, em embalagens originais.
- x) **Café:** De primeira qualidade e embalado a vácuo. O consumo deverá ocorrer no prazo prescrito pelo fornecedor. A preparação deverá ser a que dê ao produto servido as melhores características de paladar. O café servido em recipientes térmicos e não consumido, não poderá ser reaproveitado numa nova preparação.

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

9.3.2.7. Responsabilizar-se pela confecção, compra e instalação dos utensílios, móveis e equipamentos, que constarão no projeto de execução e deverão ser submetidos a prévia aprovação da Diretoria de Administração, e seguir os padrões aceitos pela CEDENTE.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

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

9.3.2.9. Manter o fogão industrial a gás necessário à preparação da alimentação, sendo que a aquisição do gás será de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA;

9.3.2.10. Manter balcões térmicos expositores suficientes e necessários à exposição dos alimentos;

9.3.2.11. Manter balanças eletrônicas digitais suficientes para o atendimento rápido da pesagem das refeições;

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

9.3.2.13. Substituir, obrigatoriamente, sem ônus para a CEDENTE, quaisquer utensílios e equipamentos que venham a apresentar defeito, sendo obrigatória a comunicação a CEDENTE;

9.3.2.14. Disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito de pelo menos duas bandeiras distintas e do ticket refeição fornecido pela ALEMA aos seus servidores, sem acréscimo no valor cobrado

9.3.3. QUANTO A MANIPULAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS:

9.3.3.1. Observar as normas pertinentes de higiene em todo o processo de manipulação de ingredientes para a fritura das refeições, orientando seus empregados para que lavem as mãos constantemente com água e sabão, utilizando-se de escova destinada exclusivamente a esta finalidade. A escova deverá ser substituída sempre que necessário;

9.3.3.2. Preparar as refeições na cozinha do restaurante da CEDENTE. Os itens que não puderem ser processados na cozinha serão de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA, sendo o seu transporte efetuado com estrita observância às normas técnicas pertinentes;

9.3.3.3. Fornecer e orientar seus empregados para que usem, sempre e obrigatoriamente, uniforme completo (calça, camisa, jaleco, avental, botas de PVC, sapatos, gorro, luvas, toucas



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

e máscaras descartáveis etc.) durante a manipulação das refeições e sua distribuição nos balcões térmicos;

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

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

9.3.3.6. Evitar o contato entre os alimentos crus e cozidos;

9.3.3.7. Utilizar, sempre, garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos, evitando demasiada manipulação dos mesmos;

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

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

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

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

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

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

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



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

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

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

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

9.3.3.17. Não utilizar sobras de alimentos;

9.3.3.18. Não utilizar equipamentos ou utensílios de madeira;

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

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

9.3.4. QUANTO AOS SEUS EMPREGADOS

9.3.4.1. A **CESSIONÁRIA** deverá definir o quantitativo e atribuição de seus funcionários de modo a disponibilizar força de trabalho adequada para a realização dos serviços.

9.3.4.1.1. A **CESSIONÁRIA** deverá elevar o quantitativo de funcionários, sem ônus para a **CEDENTE**, no caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários, primando por um serviço eficiente e de qualidade;

9.3.4.1.2. Para a **CESSIONÁRIA** do **RESTAURANTE** é obrigatório contar dentre seus funcionários com **Nutricionista** (nível superior) que possua registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN);

9.3.4.2. Apresentar à fiscalização da **CEDENTE**, quando do início das atividades, relação nominal contendo nome e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços, bem como o horário de trabalho correspondente de cada empregado.

9.3.4.3. Deverá ainda a **CEDENTE** apresentar a seguinte documentação dos seus empregados: cópia da carteira de trabalho, cópia do RG, comprovante de endereço, exame periódico ou admissional de saúde e contatos atualizados (telefone, celular e e-mail).



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

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

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

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

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

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

9.3.4.8. Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à CEDENTE, aos usuários ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo e de seus prepostos e empregados, quando da execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela CEDENTE;

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

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

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



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

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

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

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

9.3.5. QUANTO ÀS INSTALAÇÕES FÍSICAS:

9.3.5.1. Receber as dependências e instalações, mediante contrato e termo de recebimento, após serem vistoriadas pelas partes interessadas, e no caso do restaurante guarnecidas com os equipamentos e mobiliários listados no ANEXO II.

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

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

9.3.5.4. Manter, nos locais designados pela fiscalização do contrato, *dispensers* com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus empregados e usuários;

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

9.3.5.5.1. A limpeza completa da área do restaurante e lanchonetes abrange a conservação do espaço como também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, e será dividida nas seguintes etapas:

a) limpeza diária envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas do refeitório, atendimento e cozinha, bem como limpeza das mesas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

b) limpeza semanal envolvendo lavagem geral de toda a área, envolvendo todo o piso, limpeza das portas, janelas, persianas, materiais de cozinha, fogões, geladeiras, fornos, freezers etc., com desinfecção.

9.3.5.6. Realizar dedetização a cada 03 (três) meses ou em menor intervalo, caso as dependências e instalações do restaurante estejam infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita sempre ao final do expediente da sexta-feira, devendo as dependências e instalações sofrer uma faxina geral no sábado subsequente;

9.3.5.6.1. É obrigatório que a empresa contratada pela CESSIONÁRIA para realizar o serviço de dedetização seja especializada no ramo e realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos de fiscalização;

9.3.5.6.2. O serviço deverá ser contratado sem ônus para a CEDENTE;

9.3.5.6.3. Manter em local visível o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço;

9.3.5.7 Realizar coleta seletiva de resíduos, de acordo com a Política Socioambiental da ALEMA. Para tanto, disponibilizará coletores seletivos em local apropriado, com símbolos e cores padrões que as identifiquem: MARROM (resíduos orgânicos); AZUL (papel); VERMELHO (plástico); VERDE (vidros); AMARELA (metais), com separação de resíduos sólidos e orgânicos, sendo obrigatório a comprovação correta da destinação;

9.3.5.7.1 Responsabilizar-se pelo recolhimento e pela destinação para a reciclagem do óleo usado, sendo terminantemente proibido o descarte pela rede de esgoto;

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

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

9.3.6. QUANTO ÀS DESPESAS OPERACIONAIS:

9.3.6.1. A CESSIONÁRIA do Restaurante deverá se responsabilizar pelo pagamento do custo mensal referente à energia elétrica utilizada, a qual será medida por equipamento já instalado e será calculada com base no custo de kWh médio da conta de energia elétrica da CEDENTE, sendo definido como médio o coeficiente do valor total da conta pelo total de kWh consumido.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

9.3.6.2 Por motivos de inviabilidade técnica para colocação de medidor de energia elétrica para medição do consumo individualizado das lanchonetes, a despesa operacional de energia elétrica das mesmas já está inclusa na taxa de utilização mensal a ser paga pela CESSIONÁRIA.

9.3.6.3 A despesa operacional de água está inclusa na taxa de utilização mensal para o restaurante e para as lanchonetes.

9.3.6.4. A contratação e pagamento de serviços de telefonia e internet, dentre outras despesas operacionais, é de inteira responsabilidade das CESSIONÁRIAS.

9.3.7. QUANTO AO TREINAMENTO:

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

9.3.7.2. Treinar todo empregado recém integrado à CESSIONÁRIA antes de iniciar suas atividades;

9.3.8. QUANTO AOS EQUIPAMENTOS DA ALEMA:

9.3.8.1. A CESSIONÁRIA receberá o imóvel bem como os equipamentos integrantes do Restaurante em condições de uso. Ao final do contrato, o referido imóvel e os equipamentos integrantes deverão ser entregues à CEDENTE nas mesmas condições oferecidas, sob pena de ressarcimento dos possíveis prejuízos;

9.3.8.1.1. Deverá a CESSIONÁRIA fornecer e instalar todos os materiais, equipamentos e utensílios de cozinha, lanchonete e restaurante, que não constem do rol do ANEXO II e que sejam necessários ao bom funcionamento do local;

9.3.8.1.2. Todos os equipamentos listados no ANEXO II que vierem a apresentar defeitos deverão ser consertados pela CESSIONÁRIA, sem ônus para a CEDENTE, sendo que toda e qualquer intervenção e manutenção a ser realizada nos equipamentos fora das dependências da ALEMA deverá ser comunicada previamente à Fiscalização do Contrato, para autorização.

9.3.8.1.3. No caso de algum equipamento não puder ser consertado, a CESSIONÁRIA deverá informar imediatamente este fato à Fiscalização do Contrato, para providências relacionadas com a baixa patrimonial do mesmo. Será ainda de responsabilidade da CESSIONÁRIA substituir o equipamento defeituoso por equipamento equivalente às suas expensas, com a devida apresentação de Nota Fiscal à Fiscalização do Contrato. Após o devido processo de tombamento, o equipamento substituído passa a ser considerado equipamento da CEDENTE.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

9.3.8.2. A CESSIONÁRIA receberá no ato da assinatura do Contrato os equipamentos de propriedade da ALEMA colocados à sua disposição, devendo assinar o **TERMO DE RECEBIMENTO E RESPONSABILIDADE**, obrigando-se a devolver os equipamentos no mesmo estado em que foram recebidos, ressalvado, entretanto, o desgaste pelo seu uso normal;

9.3.8.3. A CESSIONÁRIA só poderá retirar qualquer móvel ou equipamento de propriedade da CEDENTE mediante autorização expressa da Fiscalização do Contrato;

9.3.8.4. Caberá a CESSIONÁRIA substituir quaisquer equipamentos ou utensílios cujo uso a CEDENTE considere prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações ou ainda que não atendam às necessidades e exigências estabelecidas;

9.3.8.5. É obrigação da CESSIONÁRIA disponibilizar ao Gabinete Militar da ALEMA, para eventual intervenção em situações especiais, todas as chaves de abertura das dependências do restaurante e lanchonetes;

9.3.8.6. A CESSIONÁRIA utilizará os equipamentos instalados na cozinha do restaurante e lanchonete somente para o preparo de lanches e refeições a serem servidas na ALEMA, respeitando as vedações expressas no item 8;

9.3.8.7. É de responsabilidade da CESSIONÁRIA a manutenção preventiva e corretiva das instalações propriamente ditas, tais como pisos, paredes, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas, caixas de gordura etc., arcando com todas as despesas relacionadas a estas manutenções;

9.3.8.8. Durante a vigência do Contrato, a CESSIONÁRIA será responsável e deverá arcar com todos os custos da manutenção predial das lanchonetes e/ou do restaurante, incluindo se necessário, serviços de reformas, serviços de pintura, manutenção hidráulica, manutenção elétrica e outros inerentes à perfeita conservação do imóvel;

9.3.8.9. A CESSIONÁRIA providenciará, às suas custas, a manutenção preventiva semestral e a corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CEDENTE, por firmas especializadas e autorizadas do fabricante do mesmo, apresentando à Fiscalização do Contrato os comprovantes da referida manutenção;

9.3.8.10. Caso algum equipamento esteja em reparo, a CESSIONÁRIA deverá disponibilizar outro equivalente, de forma a não prejudicar o fornecimento das refeições;

9.3.8.11. A CESSIONÁRIA fica responsável pela restituição dos equipamentos até o final do último dia do prazo para o uso da concessão, nas mesmas condições e quantidades em que lhe forem entregues, deixando as instalações das lanchonetes e do restaurante, em perfeitas



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento dos lanches e refeições;

9.3.8.12. A CESSIONÁRIA fica responsável por indenizar a CEDENTE por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens, no mesmo padrão de qualidade;

9.3.8.13. Para fins de cálculo da indenização de que trata o item acima, será considerado o valor de mercado do bem novo ou o valor atualizado de sua aquisição, aplicando-se, em ambos os casos, uma taxa de depreciação, obedecendo-se à seguinte fórmula:

$$V_i = V_m \left(1 - \frac{i}{100}\right)^n$$

Onde: V_i = valor de indenização

V_m = valor de aquisição atualizado ou valor de mercado do bem novo

i = índice de depreciação

n = idade do bem em anos

10. GARANTIA CONTRATUAL

10.1. Cada licitante vencedora, em até 15 (quinze) dias corridos do ato da assinatura do Contrato, apresentará em favor do CEDENTE, garantia contratual, em uma das modalidades definidas no § 1º do art. 56, da Lei 8.666/93, no valor representativo de 5% (cinco por cento) do valor anual estimado da CONCESSÃO DE USO.

11. ADEQUAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO

11.1 Caberá à CESSIONÁRIA arcar com todos os custos necessários à adaptação das instalações físicas para o funcionamento do Restaurante e Lanchonetes, assim como aquisição de mobiliários e utensílios necessários ao cumprimento do objeto da presente CONCESSÃO.

11.2. A área objeto da presente licitação será entregue a CESSIONÁRIA nas condições que se encontra. As adequações necessárias à exploração do ramo de atividade objeto desta licitação deverão ser submetidas à aprovação da CEDENTE, mediante projeto com duas vias, acompanhado dos respectivos arquivos digitais, correndo as despesas decorrentes por conta do CESSIONÁRIA;

11.2.1 De acordo com as características da área e as adequações pretendidas, poderá haver a necessidade de aprovação dos projetos por parte do Corpo de Bombeiros. A responsabilidade dessas



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

autorizações/aprovações e todas as despesas delas decorrentes correrão por conta da CESSIONARIA.

- a). Verificados os projetos com estes atendendo aos requisitos mínimos apresentados, em atendimento ao item anterior deste Termo, a CEDENTE fornecerá documento de liberação da área, que autoriza as instalações necessárias, que deverão ser executadas pela CESSIONÁRIA, às suas expensas e responsabilidade, sob orientação da DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO da ALEMA, e obedecendo rigorosamente aos prazos e projetos vistados.
- b) Cabe a CESSIONÁRIA a execução e finalização dos serviços de adequações da área no prazo de até 30 (trinta) dias após assinatura do contrato, podendo o prazo ser prorrogado por igual período, mediante justificativa e aprovação da DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO.
- c) No caso descumprimento dos prazos acima estipulados, poderá haver sanções.

11.2. Do recebimento do Restaurante e Lanchonetes

11.2.1. Quando da conclusão dos serviços e antes do início da operacionalização do restaurante e lanchonete, estes serão devidamente vistoriados e recebidos pela Comissão de Fiscalização, que assinarão Termo de Recebimento e a Declaração, constando que a CESSIONÁRIA cumpriu com os termos e prazos de entrega.

12. GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

12.1. A CEDENTE exercerá ampla e irrestrita fiscalização na execução dos serviços objeto deste Contrato, a qualquer hora, por intermédio de uma Comissão de Fiscalização do Contrato que será designada por meio de portaria.

12.2. A Fiscalização do Contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

12.3. São atribuições da Fiscalização do Contrato, entre outras:

- a) Observar se os cardápios estão sendo fornecidos conforme proposto;
- b) Verificar a qualidade dos produtos e dos serviços fornecidos;
- c) Exigir a pontualidade no cumprimento dos horários fixados no item 7.1 deste Termo;
- d) Exigir a limpeza da área física e equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;
- e) Relatar as ocorrências que exijam comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;
- f) Anotar todas as queixas para serem examinadas;
- g) Determinar a imediata retirada do local bem como a substituição de empregado da CESSIONÁRIA que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área julgar inconveniente;
- h) Efetuar vistorias periódicas no local de preparo dos alimentos, bem como onde são servidas as refeições e lanches;
- i) Verificar os hábitos de higiene dos funcionários da CESSIONÁRIA;
- j) Propor, quando julgar necessário, vistoria pelo órgão estadual responsável pela fiscalização da saúde pública;



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

- k) Sugerir as penalidades de sua competência, bem como propor a aplicação de penalidades de competência da autoridade superior;
- l) Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações físicas, bem como da conservação e do funcionamento dos equipamentos disponibilizados à CESSIONÁRIA;
- m) Emitir relatório mensal de ocorrências, anotando todos e quaisquer atos praticados pela CESSIONÁRIA contrários ao disposto neste Termo de Referência e seus Anexos, inclusive sugerindo penalidades;
- n) Propor a autoridade competente a aplicação de sanções administrativas, garantido contraditório a ampla defesa;

12.4. A CESSIONÁRIA deverá designar um **PREPOSTO** para as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços; cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados; fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como estar sempre em contato com a DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO, para supervisionar a execução o Contrato.

13. DOS PREÇOS DOS PRODUTOS

13.1. O preço dos produtos oferecidos no Restaurante e nas Lanchonetes poderão ser arbitrados livremente pela CESSIONÁRIA, porém caso a CEDENTE verifique que há a prática de preços muito acima dos praticados pelo mercado local, poderá exigir a apresentação de planilha de composição de custos, nos termos do item 9.3.1.8.1.

13.1.1. É facultado a CESSIONÁRIA, oferecer a Deputados e Servidores devidamente identificados com o crachá funcional, preços diferenciados dos demais clientes, através de promoções ou percentuais de desconto.

13.1.2. Os terceirizados que exercem atividades contínuas na sede da ALEMA, resultantes de contrato firmado com a Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão, poderão também se beneficiar do desconto acima especificado.

14. PAGAMENTO

14.1. A CESSIONÁRIA pagará à CEDENTE a título de remuneração pela CONCESSÃO DE USO, o valor proposto, adjudicado e homologado na presente CONCESSÃO, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, exclusivamente por meio de DEPÓSITO BANCÁRIO EM CONTA DE TITULARIDADE DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO indicada pela diretoria financeira, com o valor referente a soma dos dois valores (taxa de ocupação + valor de custo de energia) para o Restaurante e com o valor da taxa de ocupação para as Lanchonetes.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

14.1.1. Em razão dos recessos parlamentares, e da redução significativa do movimento de pessoas e funcionários (gabinetes dos deputados), a CESSIONÁRIA ficará isenta de pagamento da remuneração a CEDENTE da taxa de utilização, nos meses de JANEIRO, FEVEREIRO, JULHO e DEZEMBRO.

14.1.2. No caso do Restaurante, nos meses de isenção da taxa de ocupação a CESSIONÁRIA deverá recolher apenas a taxa de custo da utilização da energia elétrica.

14.2. A CESSIONÁRIA deverá fazer prova da quitação do valor estipulado junto a Diretoria de Administração prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após o pagamento.

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

14.4. Fica estabelecido que será concedido a CESSIONÁRIA um período de 06 (seis) meses de carência, sendo incluído nestes prazo os meses de isenção indicados no item 14.1, sem a cobrança de pagamento da taxa de utilização das instalações e de energia elétrica, período esse utilizado em razão da necessidade de investimento para as reformas, adequações do espaço físico e reequipamento do setor, e demais investimentos necessários ao bom funcionamento do Restaurante e Lanchonetes. Além disso, a concessão dessa carência será um atrativo aos licitantes, tendo em vista o alto custo de investimento do arrematante na montagem da cozinha industrial, mobiliário e utensílios para funcionamento do restaurante.

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

15. DO REAJUSTE

15.1. O valor da taxa de utilização proposta pela licitante vencedora sofrerá reajustes anuais, a contar da data de assinatura do Contrato de acordo com o IGP-M (Índice Geral de Preços - Mercado) ou de acordo com índice equivalente, na falta deste.

16. DAS PENALIDADES

16.1. Em caso de atraso injustificado na execução do objeto licitado, sujeitar-se-á o licitante vencedor à multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia, e por ocorrência, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor anual do Contrato, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, uma vez comunicada oficialmente;



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

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

16.2. Em casos de inexecução parcial ou total das obrigações, em relação ao objeto deste termo de referência, a Administração poderá, garantida a ampla defesa e o contraditório, aplicar as seguintes sanções:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa de até 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor da Taxa de Utilização, no caso do licitante vencedor não cumprir rigorosamente as exigências contratuais, salvo se decorrente de motivo de força maior definido em Lei, e reconhecido pela autoridade competente;
- c) Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 02 (dois) anos, quando da inexecução contratual sobrevier prejuízo para a Administração;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação;

16.2.1. Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o Contrato, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com o poder público, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais;

16.3. A sanção de advertência de que trata o subitem 16.2, letra “a”, poderá ser aplicada nos seguintes casos:

I - descumprimento das determinações necessárias à regularização das faltas ou defeitos observados no fornecimento;

II - outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao CEDENTE, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

16.4. O valor das multas referidas na alínea “b”, subitem 16.2 e no subitem 16.1 poderá ser cobrada em qualquer fatura ou debitado de crédito existente na ALEMA;

16.5. A penalidade de suspensão será cabível quando o licitante participar do certame e for verificada a existência de fatos que o impeçam de contratar com a administração pública;

16.6. Caberá, ainda, a suspensão quando a licitante, por descumprimento de cláusula editalícia, tenha causado transtornos no fornecimento à CEDENTE;

16.7. A penalidade estabelecida na alínea “d”, do subitem 16.2, será da competência da Presidência da ALEMA.

16.8. Todas as penalidades aplicadas serão publicadas na imprensa oficial;



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

17. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

17.1. O Termo de CONCESSÃO DE USO tem caráter oneroso e precário e terá **vigência inicial de 36 (trinta e seis) meses, PODENDO SER PRORROGADO A CRITÉRIO DA ADMINISTRAÇÃO**, conforme art. 57, inc. II, da Lei nº 8.666/93;

17.2. O contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, sem ônus para a Administração, nos termos DESTE TERMO DE REFERÊNCIA ou nas hipóteses previstas na LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

17.3. Os serviços iniciar-se-ão no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, a contar da assinatura do contrato.

18. HABILITAÇÃO

18.1. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

18.1.1 - Dos licitantes para o RESTAURANTE (item 01) deverá ser comprovada por meio de:

a) Atestado Sanitário, emitido pela Superintendência de Vigilância Epidemiológica e Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde;

b) Prova de registro ou inscrição da licitante no Conselho Regional de Nutricionistas da região a que estiver vinculada;

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

d) Comprovação que a licitante possui ou Declaração da licitante de que terá em seu quadro permanente, na data prevista para a assinatura do Termo de CONCESSÃO DE USO, profissional de nível superior da área de Nutrição, devidamente cadastrado no Conselho Regional de Nutricionistas, que atuará como responsável técnico;

d.1) Caso apresente DECLARAÇÃO, na mesma deverá constar nome do profissional e número do registro do mesmo no Conselho regional de nutricionistas. A Declaração deverá ser acompanhada da Carteira emitida pelo Conselho Regional de Nutrição

d.2) A comprovação de vínculo da licitante com o profissional poderá ser efetuada com a apresentação de Contrato Social, se sócio, ou da Carteira



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

de Trabalho ou da Ficha de Registro de Empregado ou do Contrato de Prestação de Serviço, com ou sem vínculo trabalhista ou pela Certidão de Registro da licitante no Conselho Regional de Nutrição, se nela constar o nome do profissional indicado. Deverá ser apresentada juntamente com a comprovação do vínculo, carteira emitida pelo Conselho Regional de Nutrição.

d.3) O(A) Nutricionista indicado(a) pela licitante deverá participar da execução do objeto desta cessão, somente admitindo-se a substituição por outro profissional com a mesma qualificação, desde que aprovada pelo CEDENTE.

e) Declaração de que disporá de estrutura administrativa e operacional compatível para a execução dos serviços,

f) Declaração de que, na execução do objeto, fornecerá todos os materiais, equipamentos e mão-de-obra que se fizerem necessários;

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

18.1.2 - Dos licitantes para as LANCHONETES (itens 02 e 03) deverá ser comprovada por meio de:

a) Apresentação de um ou mais atestado (ou declaração) de capacidade técnica, em nome da licitante (empresa), expedido (a) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) ter a licitante executado serviços com características semelhantes;

18.2. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

18.2.1 - Para as empresas licitantes do RESTAURANTE (item 01) e das LANCHONETES (itens 02 e 03):

a) Certidão Negativa de Falência (Recuperação Judicial ou Extrajudicial), expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não excedente a 60 (sessenta) dias de antecedência da data de apresentação da proposta de preço e dos documentos de habilitação, quando não vier expresso o prazo de validade.

18.3. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA e DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

18.3.1 - Os demais documentos exigidos para habilitação das licitantes, no que couber, consistirão naqueles elencados nos artigos 28 e 29 da lei federal 8.666/93, à critério da Comissão Permanente de Licitação e Procuradoria Geral da Assembleia.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. A CESSIONÁRIA deverá iniciar os serviços em até 30 dias após assinatura do contrato, podendo o prazo ser prorrogado nos termos do item 11.2.b do presente termo de referência.

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

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

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

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

19.6. Comunicar à CEDENTE, de imediato e por escrito, qualquer anormalidade verificada durante a execução dos serviços contratados para a adoção das medidas necessárias à sua regularização.

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

19.8. Colaborar com os programas de prevenção de doenças instituídos pela equipe de saúde da CEDENTE, fornecendo alimentos com baixo teor de sódio (sal) e gorduras e, também, produtos *diet/light*.

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

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

19.11. As benfeitorias realizadas pelo cessionário serão incorporadas ao patrimônio da ALEMA, sem qualquer direito a indenização.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

19.12. Os serviços especificados no objeto desta licitação não excluem outros que porventura se façam necessários à boa execução da tarefa estabelecida pela CEDENTE, obrigando-se a licitante vencedora a executá-los prontamente como parte integrante de suas obrigações.

19.13. Observar o que dispõe o **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Resolução - RDC Nº 216/2004)**, bem como cumprir as exigências dos órgãos atrelados à fiscalização, sendo responsável pelo cumprimento de quaisquer regras da vigilância sanitária, fornecendo, se for o caso, inclusive os materiais necessários para tanto.

20. DA UNIDADE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA E PELA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO OBJETO

20.1. O presente Termo de Referência foi elaborado pela Diretoria de Administração, assinado pelos servidores Sr. André Maurício Damasceno Ferreira, Matrícula nº 1642545, Sra. Nilene Pereira Guimarães, Matrícula nº 1407329 e pelo Diretor de Administração, Sr. Antino Noletto Correa Júnior, sendo aprovado pela Diretoria Geral consoante dispõe a Resolução Administrativa nº. 955/2018, da Mesa Diretora da Assembleia.

20.2. A fiscalização do presente objeto será feita por meio de seu fiscal a ser designado oportunamente.

20.3. Nos termos do Art. 5º da Resolução Administrativa no. 955/2018, submetemos o presente Termo de Referência à aprovação do Senhor Diretor Geral da Assembleia Legislativa do Maranhão.

São Luís, ____ de _____ de 2019

André Maurício Damasceno Ferreira
Mat. 1642545

Nilene Pereira Guimarães
Mat. 1407329

Antino Correa Noletto Júnior
Diretor de Administração

Vistos os autos, no uso de minhas atribuições, aprovo o presente Termo de Referência.

São Luís, ____ de _____ de 2019

Valney de Freitas Pereira
Diretor Geral



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

21. ANEXOS

- I. CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES - ESPECIFICAÇÕES E CARDÁPIOS MÍNIMOS
- II. RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS INSTALADOS NO ESPAÇO DA COZINHA E RESTAURANTE
- III. DECLARAÇÃO DE VISTORIA



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES
ESPECIFICAÇÕES E CARDÁPIOS MÍNIMOS**

A presente contratação objetiva a concessão administrativa de uso de área destinada à exploração de Lanchonete/Restaurante do no térreo Palácio Manoel Beckman à empresa que possa atender, com alto padrão de qualidade, a clientela da Assembleia Legislativa, formada por parlamentares, servidores, terceirizados, autoridades e demais visitantes. Serão realizadas pesquisas periódicas para verificar a satisfação dos usuários com relação à atuação da empresa. O resultado das pesquisas influenciará quanto à manutenção, renovação ou rescisão dos contratos.

O Restaurante está localizado no térreo Palácio Manoel Beckman, com cerca de 100 lugares e deve oferecer concomitantemente refeições tipo “self-service” por quilo e pratos executivos, durante o horário entre 11:30h às 15:00h, além de lanches no horário entre 8:00h às 19:00h.

1. CARDÁPIO MÍNIMO

1.1: “Self-service”

1.1.1. O cardápio terá a Variação mínima diária de:

ITEM	1 COMPONENTES
Saladas (quatro opções no mínimo)	Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias).
	1 tipo de vegetal do grupo “A” folhoso (acelga, agrião, rúcula, couve, etc.).
	2 tipos de vegetais crus do grupo “A” não folhosos (pepino, nabo, rabanete, etc.).
	2 tipos de vegetais cozidos ou refogados do grupo “B” leguminosas (abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu etc.). Um deles poderá ser um tubérculo grupo “C” (batata, mandioca).
	2 tipos de saladas compostas (uma salada composta com frutas ou azeitonas e outra salada composta com palmito, ou aspargo ou queijo de primeira qualidade)
	1 tipo de salada elaborada com ou sem maionese: salpicão, salada russa etc.
	Sementes de linhaça e queijo ralado
Molhos (no mínimo 3 opções, sendo 1 ao vinagre)	à vinagrete, á rosé, bechamel, mostarda, francês, iogurte, branco, soja, ervas, suco de limão etc.
	Arroz branco



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

Acompanhamentos quentes – (CARBOIDRATOS)	Arroz composto (com legumes, à grega, refogado, galinhada, arroz de carreteiro, risoto etc.).
	Arroz integral
	Feijão preto ou carioca.
	Feijão especial (tropeiro, com proteína etc.)
	Feijoada
Guarnições	- farofa (variada); - purês (de batata, abóbora, macaxeira etc.); - batatas e mandiocas fritas; - banana da terra (à milanesa frita); - suflês (de queijo, de cenoura etc.); - massas (lasanha de carne ou frango, macarrão ao sugo, panquecas, rondele, canelone e outros); - bolinhos (de carne, de queijo, etc.).
Prato Vegetariano (1 tipo)	- almôndegas de carne de soja, empadão de tofu, etc. Preparação de proteína a base soja texturizada para atender ao público vegetariano.
Pratos Principais Proteicos (duas opções por dia), sendo os frutos do mar pelo menos duas vezes por semana.	1 opções de carne vermelha bovina (sem osso), alternadamente, em preparações diversas, com cortes de contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole ou lagarto.
	1 opção de frutos do mar/peixe
	1 opção de carne suínas (1 vez por semana)
	1 opção de vísceras em preparações diversas como fígado de boi, dobradinha (bucha), rabada, língua, mocotó, moela de frango, no máximo 2 (duas) vezes por semana.
	1 opção de carne de ave, alternadamente, em preparações diversas, apenas com cortes de coxa e sobrecoxa desossada, peito ou filé.
Grelhados Fixos TODOS os dias, dois cortes, sendo um de filé de frango e outro de carne vermelha, alternando a carne vermelha entre as opções ao lado.	Opção filé mignon, picanha, alcatra, contrafilé e coxão mole (variado de forma que não se repita o mesmo corte de carne dois dias seguidos);
	Opção de peito de frango sem pele e sem osso (TODOS OS DIAS)
Grelhado Opcional	Segunda-feira: TILÁPIA



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

Será cobrado um valor diferenciado do preço do Quilo. O grelhado deverá ser solicitado pelo cliente.	Terça-feira: SALMÃO Quarta-feira: PARGO Quinta-feira: ABADEJO Sexta-feira: ATUM (Com peso mínimo de 180g depois de pronto)
Sobremesas (porção de 120 a 150g per capita a preços de mercado - mínimo 4 opções, sendo pelo menos 1 opção sem adição de açúcar)	- Doces elaborados (pavê, tortas, pudim, mousses etc.); - Saladas de frutas (compostas por mamão, banana, maçã e laranja)
QUADRO DE CLASSIFICAÇÃO DE ALIMENTOS PARA ORIENTAÇÃO:	
VEGETAIS “A”	Abobrinha, acelga, agrião, aipo, alface, aspargo, berinjela, bertalha, brócolis, broto de bambu, chicória, cebola, cebolinha, coentro, couve, couve-flor, espinafre, hortelã, jiló, maxixe, palmito, pepino, pimentão, rabanete, repolho, salsa, taioba, tomate.
VEGETAIS “B”	Abóbora ou jerimum, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha-verde, nabo, quiabo, vagem.
VEGETAIS “C”	Aipim, batata, batata doce, macaxeira, inhame, mandioca, milho verde

1.2: Prato Executivo:

1.2.1. Para o sistema de prato executivo deverá ser elaborado um cardápio semanal, incluindo pelo menos: arroz, feijão, dois tipos de carne/frango/peixe, massa, farofa e salada, levando-se em conta os aspectos nutricionais dos alimentos;

2.0- DO SERVIÇO DE LANCHONETE

- Os lanches deverão ser devidamente acondicionados e expostos em balcões específicos para este fim;
- O preço dos lanches deverá ser praticado conforme o de mercado, estando os mesmos afixados em quadro visível no estabelecimento.
- O rol abaixo contém os itens que poderão ser, alternadamente, servidos durante o funcionamento da lanchonete.

Salgados e doces

- Enroladinho de queijo;



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

- Pão de queijo;
- Coxinha;
- Esfirra (carne e frango);
- Quibe;
- Pizza em fatias ou mini-pizza;
- Empadas ou quiches (frango, palmito, carne, camarão);
- Tortas doces e salgadas;
- Pastel;
- Risolis (carne, frango, camarão, palmito);
- Bolos;
- Cuscuz
- Tapioca simples (manteiga) e recheada (queijo, frango, carne, presunto, peito de peru)

Sanduíches

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

Bebidas

- Refrigerantes;
- Cafezinhos;
- Água mineral;
- Leite;
- Café com leite;
- Chocolate frio/ quente;
- Suco de frutas (diversos);
- Vitaminas (diversas);

3.0 - PADRÃO DE REFERÊNCIA PARA QUALIFICAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
▪ ÓLEOS	Utilizar somente os de origem vegetal. As sobras utilizadas em frituras não poderão ser reaproveitadas.
▪ AZEITES	De boa qualidade (puro, extra-virgem), sem qualquer mistura com outros óleos.
▪ PÃES	Servido sempre fresco. Os de forma (incluir opção integral) poderão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

	padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos prescritos pelo fornecedor para consumo.
▪ QUEIJOS	Tipos: minas, prato, muçarela, ricota, minas frescal e parmesão (com e sem lactose). De boa qualidade, embalados a vácuo, com rótulo e destinados para o consumo nos prazos indicados pelo fornecedor.
▪ SUCOS	Elaborados com frutas frescas e maduras de primeira qualidade. Na mistura observar-se-á uma proporção equilibrada de água e suco natural, de modo a garantir a qualidade do sabor. Permitir-se-á alternância de emprego de frutas frescas e polpas industrializadas de boa qualidade (registradas). Deverá haver variação constante de sabores.
▪ CARNES BOVINA E SUÍNA	De primeira qualidade, tipo extra limpo, isenta ao máximo de gorduras, com carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
▪ AVES	Tipo granja, fresca, com carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
▪ PEIXES	Em postas ou filés frescos de boa qualidade, com carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
▪ LINGUIÇAS	Embaladas a vácuo e do tipo “pura”, isto é, fabricadas unicamente de carne suína ou de frango, sem misturas. Deverão conter carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.
▪ PRESUNTO	Os tipos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura. Deverá conter carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.
▪ REFRIGERANTES	Tipo gasoso, em sabores variados, tais como guaraná, laranja, limão, coca, etc., nas opções comuns e diet ou light. Para venda direta deverão ser servidos obrigatoriamente nas suas embalagens originais.
▪ CAFÉ	De primeira qualidade e embalado a vácuo. O consumo deverá ocorrer no prazo prescrito pelo fornecedor. A preparação deverá ser a que dê ao produto servido as melhores características de paladar. O café servido em recipientes térmicos e não consumido, não poderá ser reaproveitado numa nova preparação.
▪ FRIOS E OUTROS EMBUTIDOS	De boa qualidade, embalados a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Deverão conter o carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.
▪ LEITE E IOGURTE	O leite (com e sem lactose) deverá ser pasteurizado UHT (longa vida – em embalagens tetras pak, tipo B, servido e consumido na data prevista pelo fornecedor. Os iogurtes (com e sem lactose) deverão ser servidos em embalagem original, individual e descartável, dos tipos integral e desnatado, na opção natural ou com frutas, observando-se, para o consumo, os prazos indicados pelo fornecedor.
▪ ADOÇANTES	Versões em pó ou líquido, registrado no Ministério da Saúde.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

▪ SALGADOS E DOCES	De procedência conhecida, boa qualidade e controle da data de validade.
▪ MAIONESE	Admitir-se-á somente a industrializada. Não será admitido o uso de maionese caseira.
▪ MOLHOS	O fornecimento de maionese, pimenta, catchup e mostarda deverão ser industrializados e em sachês individuais. Os demais molhos industrializados poderão ser apresentados em embalagens de vidro (original do produto).
▪ ITENS NÃO MENCIONADOS	Todos os produtos alimentares e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender o presente contrato deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados neste ANEXO.

OBSERVAÇÃO: Marcas e tipos diversos de alimentos de boa qualidade poderão ser utilizados pela CESSIONÁRIA para a execução dos serviços. A aceitação ou não de determinadas marcas ou tipos será de critério exclusivo da Fiscalização da CEDENTE que, ao analisar a proposição, considerará tão-somente a preservação do padrão de qualidade exigido. Para efeitos desta faculdade, não será admitida a expressão “ou similar”.

4.0 - CONDIÇÕES MÍNIMAS EXIGIDAS PARA O PREPARO E MANUSEIO DOS ALIMENTOS E PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

1. Os lanches e refeições deverão ser preparados no restaurante;
2. Os pratos para refeições devem ser de louça, rasos (ou fundos, conforme o cardápio);
3. Os líquidos serão servidos, preferencialmente, em copos descartáveis;
4. Os talheres para refeições deverão ser fornecidos dentro de rigorosos padrões de higiene e acompanhados de guardanapos de papel. Não serão aceitos talheres com cabo de madeira;
5. Juntamente com as quentinhas deverão ser acompanhados de talheres plásticos;
6. Todas as preparações, para o “*self service*” deverão ser expostas separadamente, cabendo ao usuário compor sua refeição.
7. A manipulação, o funcionamento da cozinha e o cardápio deverão ser orientados e supervisionados por NUTRICIONISTA, contratado pela CESSIONÁRIA;
8. A contratada deverá: implantar e implementar as Boas Práticas de Fabricação;
9. Preparar os alimentos de maneira a assegurar o mínimo da perda nutricional, bem como do desperdício e sobras;
10. Não reaproveitar as sobras de alimentos;
11. Preparar as refeições com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;
12. Utilizar somente utensílios em aço inoxidável para retirar as preparações de caldeirões, panelas e cubas de distribuição;



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

13. Utilizar nos alimentos, quando necessário, gelo fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação;
14. Produzir o vapor a partir de água potável, quando utilizado em contato direto com os alimentos ou com superfícies que entrem em contato com os alimentos;
15. Atender aos requisitos de Padrão de Qualidade estabelecidos;
16. Descartar, impedindo sua utilização em cardápios futuros, os gêneros preparados e não servidos ou qualquer de seus componentes para confecção de produtos a serem comercializados como lanches, bem como mantê-los em geladeiras, freezers ou câmaras;
17. Garantir a utilização de técnicas dietéticas atualizadas no pré-preparo e preparo das refeições;
18. Garantir a utilização de matéria-prima adequada segundo critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;
19. Utilizar produtos de primeira qualidade e de boa procedência na preparação dos alimentos servidos no restaurante/lanchonete;
20. Retirar os alimentos do balcão térmico imediatamente ao término do horário de atendimento, não excedendo 6 horas, desde a preparação destes até a distribuição final (considera-se distribuição final, a coleta e desmontagem do *buffet*);
21. Manter a temperatura do *buffet* a 100 °C.
22. Para efeito de controle, deverá ser emitida uma nota para cada usuário, sendo paga a refeição na saída do restaurante, ou de forma mais prática, com anuência da;
23. Os usuários das refeições utilizarão o sistema “*self service*” por quilo ou quentinha, sendo que refrigerantes, sucos, água mineral e demais itens que acompanharem a refeição e que não façam parte dos produtos básicos do restaurante, serão cobrados à parte;
24. O preço do quilo da refeição exclui o peso do vasilhame (prato, quentinha etc.);
25. A empresa CESSIONÁRIA deverá dispor de balança especial para pesar as refeições.
26. O informativo do preço deverá ser realizado através de cardápio ou quadro demonstrativo, e;
27. Deverão ser afixados nos locais placas indicativas de que os serviços prestados são terceirizados;



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA
RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS INSTALADOS NO ESPAÇO DA COZINHA E
RESTAURANTE

ITEM	DESCRIÇÃO DO BEM	TOMBO
01	EXTRATOR DE SUCO EM AÇO INOX, INDUSTRIAL, PARA EXTRAIR SUCO DE LARANJA E LIMÃO, MEDINDO 270 X 210 X 365MM, MOTOR ELÉTRICO MONOFÁSICO DE 1/4 CV, VOLTAGEM DE 110/220V.	8234
02	CARRO TIPO PARA TRANSPORTE DE DETRITOS, COM 03 RODÍZIOS, REFORÇADOS COM PEDAL, EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO 470X650MM, CAPACIDADE PARA 80 LITROS.	8238
03	MODULO PARA COZINHA TIPO ESTANTE COM 03 PLANOS PERFURADA COM FUROS OBLONGOS, EM CHAPA DE AÇO INOX, MEDINDO 3000 X 600 X 1800MM (C X L X A), PARA COZINHA INDUSTRIAL, SAPATAS NIVELADORAS.	9041
04	MODULO PARA COZINHA TIPO ESTANTE COM 03 PLANOS PERFURADA COM FUROS OBLONGOS, EM CHAPA DE AÇO INOX, MEDINDO 3000 X 600 X 1800MM (C X L X A), PARA COZINHA INDUSTRIAL, SAPATAS NIVELADORAS.	9042
05	MÓDULO PARA COZINHA TIPO ESTANTE COM 03 PLANOS PERFURADA COM FUROS OBLONGOS, EM CHAPA DE AÇO INOX, MEDINDO 2000 X 600 X 1800MM (C X L X A), PARA COZINHA INDUSTRIAL, SAPATAS NIVELADORAS	9043
06	MÓDULO PARA COZINHA TIPO ESTANTE COM 03 PLANOS PERFURADA COM FUROS OBLONGOS, EM CHAPA DE AÇO INOX, MEDINDO 2000 X 600 X 1800MM (C X L X A), PARA COZINHA INDUSTRIAL, SAPATAS NIVELADORAS	9044
07	MÓDULO PARA COZINHA TIPO ESTANTE COM 03 PLANOS PERFURADA COM FUROS OBLONGOS, EM CHAPA DE AÇO INOX, MEDINDO 2300 X 600 X 1800MM (C X L X A), PARA COZINHA INDUSTRIAL, SAPATAS NIVELADORAS	9045
08	CÂMARA FRIGORÍFICA PARA CARNES, LEGUMES E DIVERSOS, COM PAREDES E TETO EM PAINÉIS DE POLIESTIRENO, SISTEMA HERMÉTICO DE REFRIGERAÇÃO DE 1 HP, VENTILAÇÃO TIPO CENTRÍFUGA NO SENTIDO VERTICAL, UNIDADE CONDENSADORA 1.75HP, CAPACIDADE 1000KG/24HS (CARNES), 750KG/24HS, (DIVERSOS), 1000KG/24HS, (LEGUMES) 4 PORTAS DE GIRAR, VOLTAGEM 110/220 VOLTS.	9046
09	LIXEIRA TIPO COLETOR 41 x 41 x 70CM	13636
10	LIXEIRA TIPO COLETOR 41 x 41 x 70CM	13637



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

11	CARRO TIPO PARA TRANSPORTE DE DETRITOS, COM 03 RODÍZIOS, REFORÇADOS COM PEDAL, EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO 470X650MM, CAPACIDADE PARA 80 LITROS.	13716
12	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO, COM TAMPO SUPERIOR EM CHAPA DE AÇO INOX, COM CUBA E PRATELEIRA, 3600 X 700MM, SAPATAS NIVELADORA ANTE DERRAPANTE, PARA COZINHA INDUSTRIAL.	17742
13	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO, COM TAMPO SUPERIOR EM CHAPA DE AÇO INOX, SEM CUBA, COM PRATELEIRA, 1000 X 600MM, (C X L) SAPATAS NIVELADORA ANTE DERRAPANTE, PARA COZINHA INDUSTRIAL	17743
14	MÓDULO PARA COZINHA, TIPO ESTANTE PARA ALMOXARIFADO, EM CHAPA DE AÇO INOX, LISA, MED. 1000 X 500 X 1700MM (C X L X A), SAPATAS NIVELADORA, PARA COZINHA INDUSTRIAL.	17744
15	MÓDULO PARA COZINHA, TIPO ESTANTE PARA ALMOXARIFADO, EM CHAPA DE AÇO INOX, LISA, MED. 1000 X 500 X 1700MM (C X L X A), SAPATAS NIVELADORA, PARA COZINHA INDUSTRIAL.	17745
16	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO, COM TAMPO SUPERIOR EM CHAPA DE AÇO INOX, COM CUBA E PRATELEIRA, 1200 X 700MM, (C X L) SAPATAS NIVELADORA ANTE DERRAPANTE, COM ESPELHO FRONTAL, PARA COZINHA INDUSTRIAL	17746
17	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO, COM TAMPO SUPERIOR EM CHAPA DE AÇO INOX, SEM CUBA E PRATELEIRA INFERIOR, 1500 X 700MM, (C X L) SAPATAS NIVELADORA ANTE DERRAPANTE, PARA COZINHA INDUSTRIAL	17747
18	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO, COM TAMPO SUPERIOR EM CHAPA DE AÇO INOX, SEM CUBA E PRATELEIRA INFERIOR, 1500 X 700MM, (C X L) SAPATAS NIVELADORA ANTE DERRAPANTE, PARA COZINHA INDUSTRIAL	17748
19	BALCÃO TÉRMICO HORIZONTAL, EM CHAPA DE AÇO INOX, COM REGULADOR DE TEMPERATURA, PAINEL ELETRÔNICO, COM 02 PORTAS, COM PRATELEIRAS, CUBA, SAPATAS REGULÁVEIS EM POLIPROPILENO, MEDINDO 2000 X 600 X 900MM, DE 110/220V.	17750
20	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO COM TAMPO SUPERIOR, COM CUBA E PRATELEIRA INFERIOR, EM CHAPA, MEDINDO 2000X700MM, PARA COZINHA INDUSTRIAL, SAPATAS NIVELADORAS ANTE DERRAPANTE.	17751
21	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO COM TAMPO SUPERIOR EM GRANITO CINZA CORUMBÁ, MEDINDO 2500X700X900MM (C X A X L), SAPATAS NIVELADORA ANTE DERRAPANTE.	17752



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

22	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO COM TAMPO SUPERIOR, COM CUBA E PRATELEIRA INFERIOR, EM CHAPA, MEDINDO 1550X700MM, (C X L) PARA COZINHA INDUSTRIAL, SAPATAS NIVELADORAS ANTE DERRAPANTE.	17753
23	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO COM TAMPO SUPERIOR, COM PLACA DE ALTIENO BRANCA, EM AÇO INOX, MEDINDO 1500 X 700 X 900MM (C X L X A), PARA COZINHA INDUSTRIAL, SAPATAS NIVELADORAS ANTE DERRAPANTE.	17754
24	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO COM TAMPO SUPERIOR COM CUBA E PRATELEIRA INFERIOR, EM AÇO INOX, MEDINDO 3150 X 700MM (C X L), PARA COZINHA INDUSTRIAL, SAPATAS NIVELADORA ANTE DERRAPANTE.	17755
25	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO COM TAMPO SUPERIOR COM CUBA E PRATELEIRA INFERIOR, EM AÇO INOX, MEDINDO 3150 X 700MM (C X L), PARA COZINHA INDUSTRIAL, SAPATAS NIVELADORA ANTE DERRAPANTE.	17756
26	FOGÃO A GÁS, EM AÇO INOX, DE USO INDUSTRIAL, COM FORNO, MEDINDO 1600 X 110 X 850MM (C X L X A), COM 06 BOCAS DUPLAS, BANDEJAS APARADORAS DE RESÍDUOS, TREMPES E QUEIMADORES 40 X 40 DUPLO.	17758
27	BALCÃO TÉRMICO SELF SERVICE, PARA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS, REFRIGERADO, EM CHAPA DE AÇO INOX, CAPACIDADE PARA 4 CUBAS GASTRONÔMICAS, SAPATAS REGULÁVEIS EM POLIPROPILENO, PARA COZINHA INDUSTRIAL, VOLTAGEM 110/220VOLTS.	17759
28	BALCÃO TÉRMICO, TIPO SELF SERVICE, DISTRIBUIÇÃO POPULAR, EM CHAPA DE AÇO INOX, MEDINDO 2200 X 640 X 850MM, COM 06 CUBAS GASTRONÔMICAS, SAPATAS NIVELADORAS EM POLIPROPILENO, PARA COZINHA INDUSTRIAL, VOLTAGEM 110/220 VOLTS	17760
29	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO COM TAMPO SUPERIOR, EM CHAPA DE AÇO INOX, COM CUBA E PRATELEIRA, MEDINDO 3000 X 600 X 900MM (C X L X A), PARA COZINHA INDUSTRIAL, SAPATAS NIVELADORA ANTE DERRAPANTE.	17761
30	MÓDULO PARA COZINHA, TIPO GUICHET, CONFECCIONADO EM CHAPA DE AÇO INOX, PARA FIXAÇÃO NA PAREDE, MEDINDO 900 X 400MM (C X L).	17762
31	MÓDULO PARA COZINHA, TIPO MESA DE ENTRADA DA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA, COM TAMPO SUPERIOR EM CHAPA DE AÇO, MEDINDO 1000 X 600 X 900MM (C X L X A), PARA COZINHA INDUSTRIAL, COM SAPATAS NIVELADORA ANTE DERRAPANTE.	17763



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

32	MÓDULO PARA COZINHA, TIPO MESA DE SAÍDA DA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA, COM TAMPO SUPERIOR, EM CHAPA DE AÇO, MEDINDO 1000 X 600 X 900MM (C X L X A), SAPATAS NIOVELADORAS ANTE DERRAPANTE, PARA COZINHA INDUSTRIAL.	17764
33	CARRO TIPO PLATAFORMA COM TAMPO SUPERIOR, COM 01 PLANO, EM CHAPA DE AÇO INOX, MEDINDON 900 X 600MM (C X L), COM 04 RODÍZIOS SENDO: 02 FIXOS E 02 GIRATÓRIOS E GUIDÃO.	17766
34	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO COM TAMPO SUPERIOR LISA, COM PRATELEIRA INFERIOR, EM CHAPA DE AÇO, MEDINDO 2750 X 700 X 900MM (C X L X A), SAPATAS NIVELADORAS ANTE DERRAPANTE, PARA COZINHA INDUSTRIAL.	17767
35	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO, COM TAMPO SUPERIOR, COM CUBA E PRATELEIRA INFERIOR, EM CHAPA DE AÇO, MEDINDO 2000 X 700 X 900MM (C X L X A), PARA COZINHA INDUSTRIAL, SAPATAS NIVELADORAS ANTE DERRAPANTE.	17768
36	CARRO TIPO PARA TRANSPORTE DE DETRITOS, COM 03 RODÍZIOS, REFORÇADOS COM PEDAL, EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO 470X650MM, CAPACIDADE PARA 80 LITROS.	17773
37	PRATELEIRA TIPO LISA, EM CHAPA DE AÇO INOX, COM SUSTENTAÇÃO NA PAREDE POR MEIO DE PARAFUSOS E BUCHAS, 2250 X 400MM (C X L), COM MÃO FRANCESA, PARA COZINHA INDUSTRIAL	17774
38	MÓDULO PARA COZINHA, PRATELEIRA LISA, EM CHAPA DE AÇO INOX, SUSTENTAÇÃO NA PAREDE POR MEIO DE PARAFUSO, MEDINDO 2000 X 400MM (C X L), PARA COZINHA INDUSTRIAL, COM MÃO FRANCESA.	17776
39	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE DECANTAÇÃO COM TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOX, MEDINDO 700 X 700 X 600MM (C X L X A), PARA COZINHA INDUSTRIAL, SAPATAS NIVELADORAS ANTE DERRAPANTE.	17777
40	PANELA COZEDOR DE ALIMENTOS TIPO CALDEIRÃO INDUSTRIAL, A GÁS/VAPOR, EM AÇO INOX, TAMANHO GRANDE, TAMPA SUPERIOR AMERICANA, COM PUXADOR EM TUBO INOX COM PROTEÇÃO DE BAQUELITA, CAPACIDADE PARA 200 LITROS.	17778
41	PANELA COZEDOR DE ALIMENTOS TIPO CALDEIRÃO INDUSTRIAL, A GÁS/VAPOR, EM AÇO INOX, TAMANHO GRANDE, TAMPA SUPERIOR AMERICANA, COM PUXADOR EM TUBO INOX COM PROTEÇÃO DE BAQUELITA, CAPACIDADE PARA 200 LITROS.	17779



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

42	MÓDULO PARA COZINHA TIPO ARMÁRIO DE APOIO PARA PRATOS E TALHERES, COM TAMPO SUPERIOR, EM CHAPA DE AÇO INOX, MEDINDO 950 X 800 X 850MM, COM 02 PORTAS CORREDIÇAS E GAVETAS, SAPATAS NIVELADORAS, PARA COZINHA INDUSTRIAL.	17781
43	MÓDULO PARA COZINHA TIPO PRATELEIRA LISA, EM CHAPA DE AÇO INOX, COM SUSTENTAÇÃO NA PAREDE POR MEIO DE PARAFUSOS E BUCHAS, MEDINDO 5000 X 400MM (C X L), COM MÃO FRANCESA. OBS: 5 MÓDULOS SENDO: 1 DE 1200MM, 1 DE 850MM, E 3 DE 1000MM PERFAZENDO O TOTAL DE 5000MM.	17782
44	ESTUFA TIPO PASS TROUGH, REFRIGERADO, PARA ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS, EM AÇO INOX, PARA COZINHA INDUSTRIAL, HORIZONTAL, COM 02 PORTAS, COM PRATELEIRAS SUPERIOR, MEDINDO 1400 X 700 X 900MM (C X L X A), SAPATAS NIVELADORAS EM POLIPROPILENO.	17785
45	ESTUFA TIPO PASS TROUGH, AQUECIDO, PARA ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS, EM CHAPA DE AÇO INOX, PARA COZINHA INDUSTRIAL, HORIZONTAL, COM 04 PORTAS, COM PRATELEIRA SUPERIOR, MEDINDO 1500 X 700 X 900MM (C X L X A), SAPATAS NIVELADORAS EM POLIPROPILENO.	17786
46	PRATELEIRA EM AÇO INOX, COM SUSTENTAÇÃO MA PAREDE POR MEIO DE PARAFUSOS E BUCHAS, MEDINDO 1800 X 400MM (C X L), COM MÃO FRANCESA, PARA COZINHA INDUSTRIAL.	17791
47	FREEZER HORIZONTAL, COR BRANCA, MODELO EFH-350	17801
48	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA, PARA COPOS E LOUÇAS, TIPO INDUSTRIAL, EM AÇO INOX PARA CICLO (01 OU 03MIN.), PARA COZINHA INDUSTRIAL, DE 110/220V, COM 01 CESTO PARA COPOS E XÍCARAS, 02 CESTO PARA PRATOS E 02 SUPORTES PARA TALHERES.	17808
49	MÓDULO PARA COZINHA TIPO ARMÁRIO DE APOIO COM TAMPO SUPERIOR, EM CHAPA DE AÇO INOX, MEDINDO 1450 X 500 X 850MM, COM 02 PORTAS CORREDIÇAS E SAPATAS NIVELADORAS, PARA COZINHA INDUSTRIAL.	17818
50	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO COM TAMPO SUPERIOR, COM 02 CUBAS, EM CHAPA, 2500 X 600MM (C X L), PARA COZINHA INDUSTRIAL, SAPATAS NIVELADORAS ANTE DERRAPANTE.	17824
51	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO, LISA, COM TAMPO SUPERIOR, COM PRATELEIRA INFERIOR, EM CHAPA, 2500X 600 X 900MM (C X L X A), PARA COZINHA INDUSTRIAL, SAPATAS NIVELADORAS ANTE DERRAPANTE.	17825



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

52	CARRO TIPO PARA TRANSPORTE DE DETRITOS, COM 03 RODÍZIOS, REFORÇADOS COM PEDAL, EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO 470X650MM, CAPACIDADE PARA 80 LITROS.	17829
53	CARRO TIPO PARA TRANSPORTE DE DETRITOS, COM 03 RODÍZIOS, REFORÇADOS COM PEDAL, EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO 470X650MM, CAPACIDADE PARA 80 LITROS.	17830
54	CARRO TIPO PARA TRANSPORTE DE DETRITOS, COM 03 RODÍZIOS, REFORÇADOS COM PEDAL, EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO 470X650MM, CAPACIDADE PARA 80 LITROS.	17831
55	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO COM TAMPO SUPERIOR, COM CUBA E PRATELEIRA INFERIOR, EM CHAPA, 2000 X 600MM (C X L), PARA COZINHA INDUSTRIAL, SAPATAS NIVELADORAS ANTE DERRAPANTE.	17832
56	CARRO TIPO PLATAFORMA COM TAMPO SUPERIOR, COM 01 PLANO, EM CHAPA DE AÇO INOX, MEDINDO 900 X 600MM (C X L), COM 04 RODÍZIOS SENDO: 02 FIXOS E 02 GIRATÓRIOS E GUIDÃO.	17833
57	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO COM TAMPO SUPERIOR, SEM CUBAS, EM CHAPA, 2500 X 600 X 900 MM (C X L), PARA COZINHA INDUSTRIAL, SAPATAS NIVELADORAS ANTE DERRAPANTE.	17834
58	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO, COM TAMPO SUPERIOR, COM PRATELEIRA INFERIOR E SEM CUBA, EM CHAPA, 1450 X 600 X 900MM (C X L X A), PARA COZINHA INDUSTRIAL, SAPATAS NIVELADORAS ANTE DERRAPANTE.	17836
59	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO, LISA, ACOPLADA, COM TAMPO SUPERIOR, COM PRATELEIRA INFERIOR, EM CHAPA, 2500X 600 X 900MM E 2500 X 400 X 1600MM (C X L X A), PARA COZINHA INDUSTRIAL, SAPATAS NIVELADORAS ANTE DERRAPANTE. (02 MÓDULOS)	17839
60	MÓDULO PARA COZINHA TIPO PASSADIÇO, CONFECCIONADO EM CHAPA DE AÇO INOX, PARA FIXAÇÃO NA PAREDE, MEDINDO 1000 X 400MM (C X L).	17840
61	MÓDULO PARA COZINHA TIPO ESTANTE COM 03 PLANOS PERFURADA COM FUROS OBLONGOS, EM CHAPA DE AÇO INOX, MEDINDO 1200 X 500 X 1700MM (C X L X A), SAPATAS NIVELADORA, PARA COZINHA INDUSTRIAL .	17846
62	EXTINTOR DE INCENDIO (PQS) CAPACIDADE 06KG	21331
63	EXTINTOR DE INCENDIO (CO ²) CAPACIDADE 06KG	21595
64	EXTINTOR DE INCENDIO (CO ²) CAPACIDADE 06KG	21612



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

65	EXTINTOR DE INCENDIO (PQS) CAPACIDADE 06KG	21616
66	EXTINTOR DE INCENDIO (CO ²) CAPACIDADE 06KG	21596
67	EXTINTOR DE INCENDIO (PQS) CAPACIDADE 06KG	21617
68	EXTINTOR DE INCENDIO (CO ²) CAPACIDADE 25KG	21619
69	BEBEDOURO TIPO DE COLUNA PARA GARRAFÃO DE 20 LITROS	25793
70	AR CONDICIONADO TIPO SPLIT 24.000BTUS	25996
71	AR CONDICIONADO TIPO SPLIT 24.000BTUS	25997
72	AR CONDICIONADO TIPO SPLIT 24.000BTUS	25998
73	AR CONDICIONADO TIPO SPLIT 24.000BTUS	25999
74	CADEIRA EM MADEIRA TAURI-CARVALHO, COM ESTRUTURA DE MADEIRA MODALIDADE FIXA, SEM RODÍZIO, SEM BRAÇO, ACABAMENTO EM VERNIZ TINGIDO DE AMENDOIA, ASSENTO E ENCOSTO EM LINHAS CURVAS DE MADEIRA, ESPALDAR MÉDIO. (101 unidades)	DIVERSOS
75	MESA EM MADEIRA TAURI-CARVALHO, ACABAMENTO EM VERNIZ TINGIDO DE AMENDOIA, FORMATO QUADRADA PARA 04 LUGARES, MEDINDO 800 X 800 X 750MM, ESTRUTURA EM MADEIRA. (26 unidades)	DIVERSOS
76	EXAUSTOR SISTEMA DE EXAUSTÃO TIPO INDUSTRIAL, EM CHAPA DE AÇO INOX, 01 ABERTURA DE 400MM DIÂMETRO, VOLTAGEM DE 110/220V, MEDINDO 2000 X 1300 X 450MM (C X L X A), FORMATO TRONCO PIRAMIDAL, CALHA COLETORA DE GORDURA.	50142
77	EXAUSTOR SISTEMA DE EXAUSTÃO TIPO INDUSTRIAL, EM CHAPA DE AÇO INOX, 02 ABERTURA DE 500MM DIÂMETRO, VOLTAGEM DE 110/220V, MEDINDO 4050 X 1550 X 450MM (C X L X A), FORMATO TRONCO PIRAMIDAL, COM CALHA COLETORA DE GORDURA.	50143



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

ANEXO III – TERMO DE REFERÊNCIA
DECLARAÇÃO DE VISTORIA

DECLARO, para os devidos fins, que a empresa.....,
CNPJ N° sediada
em.....,
representada pelo(a) Sr(a). (nome e
profissão)....., n° do
RG....., n° do CPF....., vistoriou e tomou conhecimento
dos locais para a realização dos serviços objetos do Pregão
.....

O presente instrumento impossibilita a admissão de declarações posteriores de desconhecimento de fatos, sejam estes, no todo ou em parte, que venham a dificultar ou a impedir a execução dos serviços.

(Local/data)

Visto da área requisitante: Em, ____/____/2019

REPRESENTANTE ALEMA



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 010/2019-CPL/ALEMA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5369/2018-ALEMA**

ANEXO II

MODELO DE CARTA CREDENCIAL

Á

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO MARANHÃO – ALEMA

Palácio Manoel Beckman

Avenida Jerônimo de Albuquerque, s/nº, sala 115, Sítio Rangedor, Calhau, São Luís/MA

REF: PREGÃO PRESENCIAL Nº. 010/2019-CPL/ALEMA

Prezado pregoeiro,

A empresa _____, com endereço na _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº____, por seu representante legal infra-assinado, Sr./Srª _____, RG nº _____, CPF nº _____, vem credenciar o/a Sr./Srª _____, RG nº____, CPF nº _____, para, na qualidade de representante legal da empresa, participar da licitação instaurada pela **ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO – ALEMA**, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº 010/2019-CPL/ALEMA**, cujo objeto trata _____, outorgando-lhe poderes para em nome da Empresa_____ participar da presente Licitação podendo para tanto requerer, concordar, ofertar lances, interpor e desistir de Recursos, assinar a Ata e demais atos decorrentes do procedimento, enfim praticar todos os demais atos inerentes ao certame licitatório.

Local, data e assinatura.

(nome da empresa e do seu representante legal, com a devida identificação)



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

PREGÃO PRESENCIAL Nº 010/2019-CPL/ALEMA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5369/2018-ALEMA

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE
HABILITAÇÃO.

À

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO MARANHÃO – ALEMA

Palácio Manoel Beckman

Avenida Jerônimo de Albuquerque, s/nº, sala 115, Sítio Rangedor, Calhau, São Luís/MA

REF: PREGÃO PRESENCIAL Nº. 010/2019-CPL/ALEMA

Prezado pregoeiro,

A empresa _____, com endereço na _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº____, por seu representante legal infra-assinado, Sr./Sr^a _____, RG nº _____, CPF nº _____, em cumprimento ao disposto na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, subsidiariamente a Lei Federal 8.666/1993, **DECLARA** sob as penalidades da Lei que em conformidade com o Edital, cumpre plenamente os requisitos para Habilitação no **PREGÃO PRESENCIAL Nº 010/2019-CPL/ALEMA**, portanto, apto a participar do certame licitatório.

Local, data e assinatura.

(nome da empresa e do seu representante legal, com a devida identificação)



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

PREGÃO PRESENCIAL Nº 010/2019-CPL/ALEMA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5369/2018-ALEMA

ANEXO IV

MODELO DE CARTA PROPOSTA

À

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO MARANHÃO – ALEMA

Palácio Manoel Beckman

Avenida Jerônimo de Albuquerque, s/nº, sala 115, Sítio Rangedor, Calhau, São Luís/MA

REF: PREGÃO PRESENCIAL Nº. 010/2019-CPL/ALEMA

Prezado pregoeiro,

1. Pelo presente, declaramos inteira submissão aos preceitos legais aplicados ao **Pregão Presencial nº 010/2019-CPL/ALEMA**, especialmente as Leis nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993, assim como as Cláusulas constantes do Edital.

2. Propomos o valor total de R\$ ____ (____) para _____ da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão, objeto do Pregão Presencial nº 010/2019-CPL/ALEMA, obedecendo as especificações e condições definidas no **TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXO I** do Edital e da nossa Proposta, asseverando que:

a) cumprimos rigorosamente toda a legislação aplicável à execução do objeto a ser contratado;

b) assumimos o compromisso de bem e fielmente prestar os serviços, nas condições estabelecidas, com execução do mesmo no prazo definido nesta Proposta;

c) declaramos que nos preços propostos estão incluídos todos os tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fretes, seguro, tarifas e despesas de qualquer natureza, conforme Planilhas de Preços, anexas a esta Proposta.

3. O prazo de validade desta Proposta é de ____ (__) dias consecutivos a contar da data da sua entrega.

Local, data e assinatura.

(Nome da empresa e do seu representante legal, com a devida identificação e qualificação)



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

PREGÃO PRESENCIAL Nº 010/2019-CPL/ALEMA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5369/2018-ALEMA

ANEXO V

PLANILHA DE PREÇOS E QUANTITATIVOS

ORGÃO: ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO – ALEMA		DATA DA APRESENTAÇÃO __/__/__
PREGÃO PRESENCIAL Nº 010/2019-CPL/ALEMA		
OBJETO DA LICITAÇÃO:		
EMPRESA PROPONENTE:		
OBJETO DA LICITAÇÃO:		
ITEM	MATERIAL	VALOR MÍNIMO MENSAL A SER PAGO
1	RESTAURANTE: Restaurante/cozinha medindo aproximadamente 511 m ² (quinhentos e onze metros quadrados), localizado no andar térreo do prédio Sede da ALEMA. Salão: 168 m ² ; Cocção: 109 m ² ; Área para processamento de alimentos: 55 m ² ; Armazenagem e depósito: 34 m ² ; Área de refrigeração: 20 m ² ; Área dos exaustores: 14 m ² ; Banheiros e vestiários: 46 m ² ; Circulação de serviço: 27 m ² ; Área de carga e descarga de materiais: 38 m ² .	R\$ 2.056,14 (dois mil e cinquenta e seis reais e quatorze centavos)
2	LANCHONETE I: Lanchonete medindo aproximadamente 6 m ² (seis metros quadrados), localizada no corredor dos gabinetes dos parlamentares (1º andar), Pavilhão I (Bloco do GEDEMA), no edifício-sede da ALEMA.	R\$ 102,81 (cento e dois reais e oitenta e um centavos)
3	LANCHONETE II: Lanchonete medindo aproximadamente 6 m ² (seis metros quadrados), localizada no corredor dos gabinetes dos parlamentares (1º andar), Pavilhão II (Bloco da DSMO), no edifício-sede da ALEMA.	R\$ 102,81 (cento e dois reais e oitenta e um centavos)
OBSERVAÇÃO: Nos termos do subitem 14.4 do Termo de Referência, será concedido à CESSIONÁRIA um período de 06 (seis) meses de carência, de forma que não será cobrada a taxa de utilização. Além disso, a CESSIONÁRIA ficará isenta do pagamento da referida taxa nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro.		

Local, data e assinatura.

(Nome da empresa e do seu representante legal, com a devida identificação e qualificação)



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 010/2019-CPL/ALEMA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5369/2018-ALEMA**

ANEXO VI

MODELO DECLARAÇÃO DE PROTEÇÃO AO TRABALHO DO MENOR.

À

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO MARANHÃO – ALEMA

Palácio Manoel Beckman

Avenida Jerônimo de Albuquerque, s/nº, sala 115, Sítio Rangedor, Calhau, São Luís/MA

REF: PREGÃO PRESENCIAL Nº. 010/2019-CPL/ALEMA

Prezado pregoeiro,

A empresa _____, com endereço na _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº____, por seu representante legal infra-assinado, Sr./Sr^a _____, RG nº _____, CPF nº _____, **DECLARA** que não emprega menores com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e qualquer empregado menor de 16 (dezesesseis) anos, para fins do disposto no art. 27, inciso V, Lei Federal nº 8.666/1993.

RESSALVA: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz	
--	--

Observação: Preencher a ressalva acima, caso empregue menor na condição de “menor aprendiz”.

Local, data e assinatura

(Nome da empresa e do seu representante legal, com a devida identificação e qualificação).



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

PREGÃO PRESENCIAL Nº 010/2019-CPL/ALEMA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5369/2018-ALEMA

ANEXO VII

MINUTA DO CONTRATO

Processo nº ____/2018-ALEMA

Contrato nº ____/2019

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA
CONCESSÃO DE USO QUE ENTRE SI
CELEBRAM A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
DO ESTADO DO MARANHÃO E A EMPRESA
_____, NA FORMA ABAIXO:

A **ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO**, sediada à Avenida Jerônimo de Albuquerque, s/nº, Calhau, Palácio Manoel Beckman, São Luís/MA, inscrita no CNPJ (MF) sob o nº 05.294.848/0001-94, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representada por seu Presidente, Deputado _____, R.G. nº _____ SSP/__, CPF nº _____, e a empresa _____, com sede na _____, inscrita no CNPJ (MF) sob o nº _____, Inscrição Estadual nº _____, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por seu representante legal, _____, R.G. nº _____ SSP/__, CPF nº _____, têm, entre si, ajustado o presente _____ resultante do **Pregão Presencial nº ____/2019-CPL/ALEMA**, formalizada nos autos do **Processo Administrativo nº ____/2018-ALEMA**, com fundamento na Lei Federal nº 10.520/2002 e, subsidiariamente, na Lei Federal nº 8.666/1993 e alterações posteriores, aplicando-se as demais normas regulamentares pertinentes à espécie, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente Contrato tem por objeto a concessão de uso, a título oneroso, das instalações próprias e parcialmente equipadas do restaurante/cozinha medindo aproximadamente 511m² (quinhentos e onze metros quadrados), localizadas no edifício-sede da ALEMA, visando a exploração de serviços de Restaurante, para fornecimento de Refeições tipo “self-service” por quilo e lanches, e de duas lanchonetes medindo aproximadamente 6m² (seis metros quadrados) cada uma, localizadas nos corredores dos gabinetes dos parlamentares (1º andar) no edifício-sede da ALEMA, visando a exploração de serviços de Lanchonete, por empresa especializada no ramo, de acordo com as condições e especificações constantes do Termo de Referência.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO

2.1. A **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** vinculam-se plenamente ao presente Contrato e aos documentos adiante enumerados colacionados ao Processo Administrativo nº ____/2018-ALEMA e que são partes integrantes deste instrumento, independente de transcrição:



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

- a) Termo de Referência;
- b) Edital do Pregão Presencial nº ____/2019-CPL/ALEMA.
- c) Proposta de Preços da CONTRATADA e demais documentos apresentados no procedimento da licitação.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

3.1. O presente Contrato rege-se pelas seguintes normas:

- a) Constituição Federal de 1988;
- b) Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e, subsidiariamente, Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, bem como suas alterações posteriores;
- c) Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014, com o tratamento diferenciado previsto na Lei Estadual nº 9.529, de 23 de dezembro de 2011, e regulamentado pela Lei Estadual nº 10.403, de 29 de dezembro de 2015;
- d) Decreto Federal nº 3.555, de 08 de agosto de 2000;
- e) Resolução Administrativa nº 481, de 09 de maio de 2006;
- f) Resolução Administrativa nº 955, de 27 de agosto de 2018;
- g) Edital do Pregão Presencial nº ____/2019-CPL/ALEMA e seus anexos;
- h) Demais normas regulamentares aplicáveis à matéria.

3.2. Na interpretação, integração, aplicação ou em casos de divergência entre as disposições deste Contrato e as disposições dos documentos que o integram, deverá prevalecer o conteúdo das cláusulas contratuais.

3.3. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 8.666/1993 e demais normas pertinentes às licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, em especial a Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR

4.1. O valor total deste Contrato é de R\$ _____ (_____).

CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. Considerando que se trata de concessão administrativa de uso de área destinada à exploração de Restaurante/Lanchonete, de sorte que não haverá nenhum dispêndio financeiro por esta Assembleia Legislativa, não há necessidade de informação de disponibilidade orçamentária.

CLÁUSULA SEXTA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

6.1. O período de vigência do presente Termo contratual será de **36 (doze) meses**, a contar da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado a critério da Administração, conforme art. 57, inc. II, da Lei nº 8.666/1993, condicionada sua eficácia após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Estado – DOE e no Diário Oficial da Assembleia Legislativa – DOAL.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

CLÁUSULA SÉTIMA – DA DESCRIÇÃO DO OBJETO E DO LOCAL DE FUNCIONAMENTO E ESTRUTURA FÍSICA

7.1. A CESSIONÁRIA prestará os serviços de preparação, distribuição de alimentos e atendimento no RESTAURANTE “*self-service*”, e lanches oferecidos em cada uma das LANCHONETES, **de segunda a sexta-feira, ressalvados os dias em que não houver expediente na CEDENTE:**

7.1.1. Os serviços da CESSIONÁRIA compreenderão:

- c) RESTAURANTE: O fornecimento obrigatório de lanches e cafés, bem como refeições do tipo “*self-service*”, por quilograma, e “*pratos executivos*”, sendo facultativo o oferecimento de refeições no sistema “*a lá carte*”;
- d) LANCHONETES: O fornecimento obrigatório de lanches e cafés.

7.2. A CESSIONÁRIA executará suas atividades nas dependências e instalações da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão, situado à Avenida Jerônimo de Albuquerque, S/N, Sítio do Rangedor, Calhau, cidade de São Luís/MA, mediante **contrato de CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO;**

7.2.1. As áreas localizam-se no térreo (restaurante) com aproximadamente 511 (quinhentos e onze) m² e lanchonetes nos corredores dos dois pavilhões dos gabinetes dos parlamentares (primeiro andar) com aproximadamente 6 (seis) m² cada unidade.

I – Restaurante: Salão: 168 m²; Cocção: 109 m²; Área para processamento de alimentos: 55 m²; Armazenagem e depósito: 34 m²; Área de refrigeração: 20 m²; Área dos exaustores: 14 m²; Banheiros e vestiários: 46 m²; Circulação de serviço: 27 m²; Área de carga e descarga de materiais: 38 m².

I.I - Nas dependências do Restaurante constam os equipamentos e mobiliários listados no ANEXO II do Termo de Referência.

II – Lanchonete com 6 m² (Pavilhão I) – Bloco do GEDEMA.

III – Lanchonete com 6 m² (Pavilhão II) – Bloco da DSMO.

CLÁUSULA OITAVA – DOS DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

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



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

SERVIÇO	HORÁRIO	DIAS DA SEMANA
a) RESTAURANTE, para oferta de lanches e café	08:00 às 19:00 horas	Segunda-feira à sexta-feira
b) RESTAURANTE, para oferta de almoço	11:30 às 15:00 horas	Segunda-feira à sexta-feira
c) LANCHONETES, para ofertas de lanches e cafés	08:00 às 19:00 horas	Segunda-feira à sexta-feira

8.1.1. Fica permitido o acesso dos funcionários da CESSIONÁRIA a partir das 6h00, prorrogando-se até 20h00, para limpeza e manutenção da área, ressalvados outros horários previamente autorizados pela DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO; e, dos fornecedores, nos dias úteis, das 8:00h às 17:00h. Qualquer modificação neste horário dependerá de prévio acordo entre as partes.

8.1.2. O acesso dos fornecedores às dependências da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão será disciplinado pela DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO.

8.1.3. Por necessidade e ocasião de eventos especiais que venham a requerer um horário de funcionamento diverso do aqui estabelecido, a CEDENTE, por meio de comunicação escrita oficial, com antecedência de até 48 (quarenta e oito) horas do início da programação, se encarregará de estabelecer o período e o novo horário de funcionamento.

8.1.4. A recusa injustificada por parte da CESSIONÁRIA em atender ao pedido da CEDENTE em decorrência do estabelecido no subitem anterior poderá ensejar falta considerada grave e pode, inclusive, motivar a rescisão contratual, sem exclusão das perdas e danos cabíveis.

8.1.5. Fora dos dias e horários previstos, a entrada nas dependências internas da CEDENTE, somente será permitida em casos excepcionais, observando-se a prévia autorização pelo fiscal do contrato, que emitirá autorização específica para o ato.

8.1.6. A CEDENTE poderá, a seu critério, avisando previamente a CESSIONÁRIA, utilizar a área concedida, fora do horário de funcionamento, para promover eventos/confraternizações de sua organização.

CLÁUSULA NONA – DAS PROIBIÇÕES

9.1. É expressamente proibida a disponibilização pela CESSIONÁRIA de bebidas alcoólicas, nas dependências da CEDENTE, a título gratuito ou não.

9.2. É vedada a subcontratação de empresa para a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

9.3. É proibida a contratação, pela CESSIONÁRIA, de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CEDENTE.

9.4. É expressamente proibida a utilização do ambiente do restaurante, pela CESSIONÁRIA, para eventos alheios à finalidade do contrato.

9.5. É expressamente proibida a utilização dos equipamentos e instalações pertencentes a CEDENTE ou que estejam funcionando dentro do espaço físico cedido, assim como utilização de quaisquer recursos para fins que não sejam inerentes ao pleno cumprimento do objeto deste Termo de Referência.

9.6. É expressamente proibida a utilização de quaisquer equipamentos e instalações para fins de preparo de alimentos para comercialização fora das dependências da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão, assim como manuseio, armazenamento de alimentos e outros produtos que não serão utilizados para o fiel cumprimento do objeto deste Termo de Referência.

9.7. Não serão aceitas inserções de marcas e veiculação de propaganda na própria edificação, no mobiliário, máquinas e equipamentos, fachada do estabelecimento ou em painéis, *banners*, faixas e assemelhados, em qualquer local da área sob CONCESSÃO DE USO, ressalvados os casos de marketing dos produtos e serviços OBJETO DA CONCESSÃO, desde que devidamente autorizados pela Diretoria de Administração, bem como a publicidade institucional da CEDENTE.

9.8. Nos espaços destinados ao funcionamento das LANCHONETES (itens 02 e 03) é expressamente proibida:

a) a utilização de quaisquer objetos, utensílios ou equipamentos que utilizem Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) ou similares, devendo todo e qualquer instrumento necessário ao preparo dos lanches e cafés ser de funcionamento mecânico ou elétrico.

b) a colocação de mesas e/ou cadeiras no corredor em frente ao objeto da concessão, tendo em vista tratar-se de área de circulação de pessoas.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES

10.1 O presente Contrato deverá ser fielmente executado pelas partes, as responsabilidades de cada parte encontram-se descritas no Edital de Pregão Presencial nº 0XX/2019-CPL/ALEMA e seus anexos.

10.2 As obrigações da CEDENTE encontram-se descritas no item 09.1 do Termo de Referência, parte integrante deste Contrato.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

10.2 As obrigações da CESSIONÁRIA encontram-se descritas no item 09.2, 9.3 e demais itens respectivos do Termo de Referência, parte integrante deste Contrato.

CLÁUSULA ONZE – DA GARANTIA CONTRATUAL

11.1. A CESSIONÁRIA deverá apresentar comprovante de prestação de garantia de 5% (cinco por cento) sobre o valor anual estimado da concessão de uso, observado o prazo de até 15 (quinze) dias consecutivos, contado da assinatura deste Contrato, mediante a opção por uma das seguintes modalidades, conforme disposto no art. 56 da Lei Federal nº 8.666/1993:

- a) caução em dinheiro;
- b) títulos da dívida pública;
- c) seguro-garantia; ou
- d) fiança bancária.

11.1.1. O prazo para apresentação da garantia poderá ser prorrogado por igual período a critério da CEDENTE.

11.1.2. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação da multa moratória.

11.1.3. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a CEDENTE a promover a rescisão deste Contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/1993.

11.2. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 180 (cento e oitenta) dias.

11.3. A garantia em dinheiro deverá ser depositada em banco oficial, em conta específica com correção monetária a ser informada pelo Gestor do Contrato, em favor da CEDENTE.

11.4. A garantia em Títulos da Dívida Pública deverá ter sido emitida sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

11.5. A garantia na modalidade seguro-garantia deverá ser feita mediante entrega da competente apólice emitida por entidade em funcionamento no país, em nome da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão, cobrindo o risco de quebra deste Contrato.

11.5.1. O seguro-garantia somente será aceito se contemplar todos os eventos indicados nas alíneas do item 13.8, observada a legislação que rege a matéria.

11.6. A garantia na modalidade fiança bancária deverá ser fornecida por um banco localizado



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

no Brasil, com cláusula de atualização financeira, de imprescritibilidade, de inalienabilidade e de irrevogabilidade.

11.7. O número deste Contrato Administrativo deverá constar dos instrumentos de garantia ou seguro a serem apresentados pelo garantidor e/ou segurador.

11.8. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento deste Contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- b) prejuízos causados à CEDENTE ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução deste Contrato;
- c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela fiscalização à CESSIONÁRIA;
- d) obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CESSIONÁRIA, quando couber.

11.9. A CEDENTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

11.10. O garantidor não é parte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pela CEDENTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CESSIONÁRIA.

11.11. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CESSIONÁRIA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento da respectiva Notificação.

11.12. No caso de alteração do valor deste Contrato ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros determinados nesta Cláusula, observado o prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contado da data de assinatura do respectivo Termo Aditivo.

11.13. A garantia será restituída em 30 (trinta) dias, após o cumprimento das obrigações contratuais devidamente atestadas pelo Gestor do Contrato, quando do recebimento definitivo dos serviços.

11.14. Será considerada extinta a garantia:

- a) com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da CEDENTE, mediante termo circunstanciado, de que a CESSIONÁRIA cumpriu todas as cláusulas deste Contrato;
- b) no prazo de 03 (três) meses após o término da vigência deste Contrato, caso o Gestor do Contrato não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação.



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

11.15. A CEDENTE não executará a garantia na ocorrência de uma ou mais das seguintes hipóteses:

- a) caso fortuito ou força maior;
- b) alteração, sem prévia anuência da seguradora ou do fiador, das obrigações contratuais;
- c) descumprimento das obrigações pela CESSIONÁRIA decorrentes de atos ou fatos praticados pela Administração;
- d) atos ilícitos dolosos praticados por servidores da Administração.

11.15.1. Caberá à CEDENTE apurar a isenção da responsabilidade prevista nas alíneas “c” e “d” do item 11.15, não sendo a entidade garantidora parte no processo instaurado pela ALEMA.

11.15.2. Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as previstas no item 11.15.

CLÁUSULA DOZE – DA ADEQUAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO

12.1. Caberá à CESSIONÁRIA arcar com todos os custos necessários à adaptação das instalações físicas para o funcionamento do Restaurante e Lanchonetes, assim como aquisição de mobiliários e utensílios necessários ao cumprimento do objeto da presente CONCESSÃO.

12.2. A área objeto da presente licitação será entregue a CESSIONÁRIA nas condições que se encontra. As adequações necessárias à exploração do ramo de atividade objeto desta licitação deverão ser submetidas à aprovação da CEDENTE, mediante projeto com duas vias, acompanhado dos respectivos arquivos digitais, correndo as despesas decorrentes por conta do CESSIONÁRIA;

12.2.1 De acordo com as características da área e as adequações pretendidas, poderá haver a necessidade de aprovação dos projetos por parte do Corpo de Bombeiros. A responsabilidade dessas autorizações/aprovações e todas as despesas delas decorrentes correrão por conta da CESSIONARIA.

a). Verificados os projetos com estes atendendo aos requisitos mínimos apresentados, em atendimento ao item anterior deste Termo, a CEDENTE fornecerá documento de liberação da área, que autoriza as instalações necessárias, que deverão ser executadas pela CESSIONÁRIA, às suas expensas e responsabilidade, sob orientação da DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO da ALEMA, e obedecendo rigorosamente aos prazos e projetos vistados.

b) Cabe a CESSIONÁRIA a execução e finalização dos serviços de adequações da área no prazo de até 30 (trinta) dias após assinatura do contrato, podendo o prazo ser prorrogado por igual período, mediante justificativa e aprovação da DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO.

c) No caso descumprimento dos prazos acima estipulados, poderá haver sanções.

12.2. Do recebimento do Restaurante e Lanchonetes



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

12.2.1. Quando da conclusão dos serviços e antes do início da operacionalização do restaurante e lanchonete, estes serão devidamente vistoriados e recebidos pela Comissão de Fiscalização, que assinarão Termo de Recebimento e a Declaração, constando que a CESSIONÁRIA cumpriu com os termos e prazos de entrega.

CLÁUSULA TREZE – DO GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

13.1. A CEDENTE exercerá ampla e irrestrita fiscalização na execução dos serviços objeto deste Contrato, a qualquer hora, por intermédio de uma Comissão de Fiscalização do Contrato que será designada por meio de portaria.

13.2. A Fiscalização do Contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

13.3. São atribuições da Fiscalização do Contrato, entre outras:

- o) Observar se os cardápios estão sendo fornecidos conforme proposto;
- p) Verificar a qualidade dos produtos e dos serviços fornecidos;
- q) Exigir a pontualidade no cumprimento dos horários fixados neste Contrato;
- r) Exigir a limpeza da área física e equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;
- s) Relatar as ocorrências que exijam comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;
- t) Anotar todas as queixas para serem examinadas;
- u) Determinar a imediata retirada do local bem como a substituição de empregado da CESSIONÁRIA que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área julgar inconveniente;
- v) Efetuar vistorias periódicas no local de preparo dos alimentos, bem como onde são servidas as refeições e lanches;
- w) Verificar os hábitos de higiene dos funcionários da CESSIONÁRIA;
- x) Propor, quando julgar necessário, vistoria pelo órgão estadual responsável pela fiscalização da saúde pública;
- y) Sugerir as penalidades de sua competência, bem como propor a aplicação de penalidades de competência da autoridade superior;
- z) Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações físicas, bem como da conservação e do funcionamento dos equipamentos disponibilizados à CESSIONÁRIA;
- aa) Emitir relatório mensal de ocorrências, anotando todos e quaisquer atos praticados pela CESSIONÁRIA contrários ao disposto neste Termo de Referência e seus Anexos, inclusive sugerindo penalidades;
- bb) Propor a autoridade competente a aplicação de sanções administrativas, garantido contraditório a ampla defesa;



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

13.4. A CESSIONÁRIA deverá designar um **PREPOSTO** para as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços; cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados; fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como estar sempre em contato com a DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO, para supervisionar a execução o Contrato.

CLÁUSULA QUATORZE – DOS PREÇOS DOS PRODUTOS

14.1. O preço dos produtos oferecidos no Restaurante e nas Lanchonetes poderão ser arbitrados livremente pela CESSIONÁRIA, porém caso a CEDENTE verifique que há a prática de preços muito acima dos praticados pelo mercado local, poderá exigir a apresentação de planilha de composição de custos.

14.1.1. É facultado a CESSIONÁRIA, oferecer a Deputados e Servidores devidamente identificados com o crachá funcional, preços diferenciados dos demais clientes, através de promoções ou percentuais de desconto.

14.1.2. Os terceirizados que exercem atividades contínuas na sede da ALEMA, resultantes de contrato firmado com a Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão, poderão também se beneficiar do desconto acima especificado.

CLÁUSULA QUINZE – DO PAGAMENTO

15.1. A CESSIONÁRIA pagará à CEDENTE a título de remuneração pela CONCESSÃO DE USO, o valor proposto, adjudicado e homologado na presente CONCESSÃO, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, exclusivamente por meio de DEPÓSITO BANCÁRIO EM CONTA DE TITULARIDADE DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO indicada pela diretoria financeira, com o valor referente a soma dos dois valores (taxa de ocupação + valor de custo de energia) para o Restaurante e com o valor da taxa de ocupação para as Lanchonetes.

15.1.1. Em razão dos recessos parlamentares, e da redução significativa do movimento de pessoas e funcionários (gabinetes dos deputados), a CESSIONÁRIA ficará isenta de pagamento da remuneração a CEDENTE da taxa de utilização, nos meses de JANEIRO, FEVEREIRO, JULHO e DEZEMBRO.

15.1.2. No caso do Restaurante, nos meses de isenção da taxa de ocupação a CESSIONÁRIA deverá recolher apenas a taxa de custo da utilização da energia elétrica.

15.2. A CESSIONÁRIA deverá fazer prova da quitação do valor estipulado junto a Diretoria de Administração prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após o pagamento.

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



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

15.4. Fica estabelecido que será concedido a CESSIONÁRIA um período de 06 (seis) meses de carência, sendo incluído nestes prazo os meses de isenção indicados no item 15.1, sem a cobrança de pagamento da taxa de utilização das instalações e de energia elétrica, período esse utilizado em razão da necessidade de investimento para as reformas, adequações do espaço físico e reequipamento do setor, e demais investimentos necessários ao bom funcionamento do Restaurante e Lanchonetes. Além disso, a concessão dessa carência será um atrativo aos licitantes, tendo em vista o alto custo de investimento do arrematante na montagem da cozinha industrial, mobiliário e utensílios para funcionamento do restaurante.

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

CLÁUSULA DEZESSEIS – DO REAJUSTE

16.1. O valor da taxa de utilização sofrerá reajustes anuais, a contar da data de assinatura do Contrato de acordo com o IGP-M (Índice Geral de Preços - Mercado) ou de acordo com índice equivalente, na falta deste.

CLÁUSULA DEZESSETE – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. Em caso de atraso injustificado na execução do objeto licitado, sujeitar-se-á o licitante vencedor à multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia, e por ocorrência, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor anual do Contrato, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, uma vez comunicada oficialmente;

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

17.2. Em casos de inexecução parcial ou total das obrigações, em relação ao objeto deste Contrato, a Administração poderá, garantida a ampla defesa e o contraditório, aplicar as seguintes sanções:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa de até 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor da Taxa de Utilização, no caso do licitante vencedor não cumprir rigorosamente as exigências contratuais, salvo se decorrente de motivo de força maior definido em Lei, e reconhecido pela autoridade competente;
- c) Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 02 (dois) anos, quando da inexecução contratual sobrevier prejuízo para a Administração;



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação;

17.2.1. Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o Contrato, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com o poder público, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais;

17.3. A sanção de advertência de que trata o subitem 16.2, letra “a”, poderá ser aplicada nos seguintes casos:

I - descumprimento das determinações necessárias à regularização das faltas ou defeitos observados no fornecimento;

II - outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao CEDENTE, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

17.4. O valor das multas referidas na alínea “b”, subitem 17.2 e no subitem 17.1 poderá ser cobrada em qualquer fatura ou debitado de crédito existente na ALEMA;

17.5. A penalidade de suspensão será cabível quando o licitante participar do certame e for verificada a existência de fatos que o impeçam de contratar com a administração pública;

17.6. Caberá, ainda, a suspensão quando a licitante, por descumprimento de cláusula editalícia, tenha causado transtornos no fornecimento à CEDENTE;

17.7. A penalidade estabelecida na alínea “d”, do subitem 17.2, será da competência da Presidência da ALEMA.

17.8. Todas as penalidades aplicadas serão publicadas na imprensa oficial;

CLÁUSULA DEZOITO – DA RESCISÃO

18.1. A rescisão deste Contrato ocorrerá nos termos dos artigos 79 e 80 da Lei Federal nº 8.666/1993.

18.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do Processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, sendo que, depois de encerrada a instrução inicial, a CONTRATADA terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para se manifestar e produzir provas, sem prejuízo da possibilidade da CONTRATANTE adotar, motivadamente, providências



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

acauteladoras.

18.3. A rescisão deste Contrato poderá ser:

- a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração;
- b) amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE;
- c) judicialmente, nos termos da legislação.

18.4. Quando a rescisão ocorrer sem que haja culpa da CONTRATADA, conforme o caso, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito aos pagamentos devidos pela execução do presente Contrato até a data da rescisão.

18.5. A rescisão por descumprimento das cláusulas contratuais acarretará a retenção dos créditos decorrentes deste Contrato, até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE, além das sanções previstas neste instrumento.

CLÁUSULA DEZENOVE – DAS COMUNICAÇÕES

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

CLÁUSULA VINTE – DA PUBLICAÇÃO

20.1. O extrato deste Contrato será publicado pela CONTRATANTE no Diário Oficial do Estado – DOE e no Diário Oficial da Assembleia Legislativa – DOAL, conforme dispõe o art. 61, parágrafo único, da Lei Federal nº 8.666/1993.

CLÁUSULA VINTE E UM – DAS ALTERAÇÕES

21.1. Este contrato pode ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei Federal nº 8.666/1993, desde que haja interesse da CONTRATANTE, com a apresentação das devidas justificativas.

CLÁUSULA VINTE E DOIS – DO FORO

22.1. Fica eleito o Foro da Justiça Estadual, da Comarca da Capital São Luís, Estado do Maranhão, para dirimir toda e qualquer questão que derivar deste Contrato.

E assim, por estarem de acordo, ajustadas e contratadas, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente Contrato, em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, perante 02 (duas) testemunhas que também as subscrevem.

São Luís, _____ de _____ de .

**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
NOME DO PRESIDENTE**

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:



**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

CPL/ALEMA

FLS. Nº _____

PROC. Nº _____

RUBRICA: _____

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 010/-CPL/ALEMA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5369/-ALEMA**

ANEXO VIII

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE DIREITOS DAS ME,
EPP E MEI**

À

ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO MARANHÃO – ALEMA

Palácio Manoel Beckman

Avenida Jerônimo de Albuquerque, s/nº, sala 115, Sítio Rangedor, Calhau, São Luís/MA

REF: PREGÃO PRESENCIAL Nº 010/-CPL/ALEMA

Prezado Pregoeiro,

A empresa _____, com endereço na _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº____, por seu representante legal infra-assinado, Sr./Srª _____, RG nº _____, CPF nº _____, declara que no momento deste certame se enquadra como _____ (ME,EPP ou MEI), preenchendo assim todos os requisitos constantes na Lei Complementar 123/2006, Lei Estadual nº 10.403/2015, e demais normas pertinentes, portanto, apto a participar do certame licitatório e receber os benefícios legais como tal.

Local, data e assinatura.

(Nome da empresa e do seu representante legal, com a devida identificação)