



Processo nº 2324/2024

Fls.: _____

Rub.: _____

Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2025 – CPL/ALEMA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2324/2024

A **ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO - ALEMA**, por intermédio de seu **Pregoeiro**, levam ao conhecimento dos interessados que, na forma da **Lei Federal nº 14.133/2021**, do **Decreto Federal nº 11.462/2023**, da **Lei Complementar nº 123/2006** e suas alterações e de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, farão realizar licitação na modalidade **Pregão Eletrônico** mediante as condições estabelecidas neste Edital.

DADOS DO PROCESSO	
Órgão: Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão - ALEMA	
Objeto: Concessão de Espaço de Restaurante visando o fornecimento de refeições tipo <i>self-service</i> por quilo, prato feito de baixo custo, cardápio <i>à la carte</i> e lanches na sede da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão.	
Esclarecimentos e Impugnações: Até 29/01/2025 às 23h59min, pelo Portal Licita ALEMA – www.licitaalema.com.br .	
Início da Sessão Eletrônica: 03/02/2025 às 09h30min. (Horário de Brasília/DF)	
Sistema Eletrônico Utilizado: Portal Licita ALEMA – www.licitaalema.com.br	
Endereço para retirada do Edital: www.al.ma.leg.br ou www.licitaalema.com.br ou www.gov.br/pncp	
Orçamento Sigiloso:	NÃO
Valor Estimado ou Máximo da Contratação:	Valor Total: R\$ 18.000,00 (dezoito mil reais) – valor anual de R\$ 6.000,00 (seis mil reais).
Sistema de Registro de Preços – SRP:	Não
Critério de Julgamento:	MAIOR OFERTA
Intervalo entre Lances:	1,00
Modo de Disputa:	ABERTO
Forma de Adjudicação	Global
Regime de Execução:	Empreitada por preço Global
Forma de Envio do(s) Lance(s):	<input checked="" type="checkbox"/> Valor Unitário do Item; <input type="checkbox"/> Valor Total do Item; <input type="checkbox"/> Valor Total do Lote/Grupo. <input type="checkbox"/> Valor Global.
Qualificação Técnica:	Conforme Termo de Referência.
Apresentação de Amostras:	NÃO
Vistoria	Facultativa
Visita Técnica:	OPCIONAL
Exigência de Garantia de Proposta	NÃO
Exigência de Garantia de Contrato	NÃO
INFORMAÇÕES	
Pregoeiro(a): Lincoln Christian Noletto Costa	
Autoridade Competente: Ricardo da Costa Silva Barbosa	

Palácio Manuel Beckman, Avenida Jerônimo de Albuquerque, s/n, Sítio Rangedor, Cohafuma,
São Luís – Maranhão. CEP: 65.071-750



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Endereço: Av. Jerônimo de Albuquerque, nº S/N, Calhau, São Luís, Maranhão, Brasil.
Referência de Tempo: Para todas as referências de tempo será obrigatoriamente o horário de Brasília – DF.
Nota 1: Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, mediante prévia comunicação do(a) Pregoeiro(a).
Nota 2: O Pregoeiro convocará a licitante via sistema/portal de compras o envio da proposta readequada do valor final, declaração consolidada (Anexo IV) e documentos de habilitação, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, sob pena de desclassificação pelo não envio.

DO TRATAMENTO DIFERENCIADO E FAVORECIDO PARA MEI / ME / EPP	
Itens/Lotes destinados a participação exclusivamente para MEI/ME/EPP, cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais)? (Art. 48, I, Lei Complementar nº 123/2006)	NÃO (inaplicável ao objeto)
Itens/Lotes com reserva de cotas de até 25% destinados a participação exclusivamente para MEI/ME/EPP? (Art. 48, III, Lei Complementar nº 123/06)	NÃO (inaplicável ao objeto)
Prioridade de contratação para MEI/ME/EPP sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido? (Art. 48, §3º, Lei Complementar nº 123/06)	NÃO (inaplicável ao objeto)
Abreviações	EX – Exclusivo para MEI/ME/EPP CR – Cota Reservada para MEI/ME/EPP SUBCONT – Subcontratação para MEI/ME/EPP CP – Cota Principal ou Ampla Participação SB – Sem Benefício ou Ampla Participação



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2025 – CPL/ALEMA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2324/2024

PARTE GERAL

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a aquele constante no campo **Dados do Processo**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.

1.2. O **critério de julgamento** adotado será aquele constante no campo **Dados do Processo**, observadas as exigências contidas neste edital e seus anexos.

1.3. A contratação ocorrerá conforme especificações e quantidades previstas neste edital e seus anexos.

1.4. Havendo mais de um item ou lote, faculta-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse.

2. DO ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA

2.1. No campo **Dados do Processo** deste edital consta o valor estimado da contratação, salvo quando o orçamento for **Sigiloso**.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão as interessadas estabelecidas no País, que satisfaçam as condições e disposições contidas neste Edital e nos seus Anexos, inclusive quanto à documentação, que desempenhem atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão, previamente credenciadas no **Portal Licita ALEMA – www.licitaalema.com.br**.

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

3.2.1. O licitante interessado em realizar o seu credenciamento deverá observar as regras estabelecidas pelo provedor do Portal de Compras, para dúvidas ou demais esclarecimentos os interessados poderão entrar em contato por meio do telefone **(99) 98444-9559** ou pelo e-mail **contato@startgov.com.br**.

3.2.3. As tratativas para credenciamento do licitante ao portal serão realizadas somente com o provedor do sistema, devendo o interessado apresentar a documentação necessária para fins de



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

validação do seu cadastro no Portal de Compras e assim esteja apto a participar do processo que deseja. Não é responsabilidade da **ALEMA (Órgão Licitante)** intervir nessa etapa do credenciamento e validação de documentos do licitante interessados.

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

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

3.4. Informações complementares sobre o credenciamento poderão ser obtidas através do **Portal Licita ALEMA – www.licitaalema.com.br**.

3.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

3.6. Não poderão participar deste Pregão:

3.6.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

3.6.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.6.3. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.6.4. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de **5% (cinco por cento)** do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

3.6.6. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

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

3.6.9. Agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.10. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.6.11. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.6.12. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme **§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021**.

3.7. O impedimento de que trata o item 3.6.5 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.6.3. e 3.6.4 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.10. O disposto nos **itens 3.6.4 e 3.6.5** não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da **Lei nº 14.133/2021**.



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

3.12. A vedação de que trata o **item 3.6.9** estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.13. O campo **Dados do Processo** deste Edital permitirá ou não a participação de empresas em consórcio, deverão ser observadas as seguintes normas:

3.13.1. Deverá ser comprovada a existência de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, após declaração do vencedor, com indicação da empresa-líder que deverá atender às condições de liderança estipuladas no edital e será representante das consorciadas perante a Administração;

3.13.2. Cada empresa consorciada deverá apresentar a documentação de habilitação exigida no ato convocatório;

3.13.3. A capacidade técnica do consórcio será representada pela soma da capacidade técnica das empresas consorciadas;

3.13.4. Para fins de qualificação econômico-financeira, cada uma das empresas deverá atender aos índices contábeis definidos no edital e quanto ao capital social exigido, deverá ser comprovado pelo somatório dos capitais das empresas consorciadas, na proporção de sua respectiva participação.

3.13.5. O capital do consórcio será calculado da seguinte forma:

a) Cada percentual de participação será multiplicado pelo capital social mínimo;

b) Os resultados assim obtidos serão comparados com os respectivos capitais de cada um dos membros do consórcio, que deverão, individualmente, comprovar capital maior ou igual ao valor obtido no **subitem 3.13.4**.

3.13.6. As empresas consorciadas não poderão participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou isoladamente;

3.13.7. As empresas consorciadas serão solidariamente responsáveis pelas obrigações do consórcio nas fases de licitação e durante a vigência do contrato;

3.13.8. No consórcio de empresas brasileiras e estrangeiras, a liderança caberá, obrigatoriamente, a empresa brasileira, observado o disposto no **item 3.13.1**;

3.13.9. Antes da celebração do contrato, deverá ser promovida a constituição e o registro do consórcio.



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas, lances e de julgamento das propostas.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do **Portal Licita ALEMA – www.licitaalema.com.br**, a proposta de preços, conforme o critério de julgamento adotado neste edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

4.4. A licitante no momento do cadastro da proposta eletrônica, também registrará em campo próprio do **Portal Licita ALEMA – www.licitaalema.com.br** as seguintes declarações do sistema de acordo com a condição da licitante:

a) DECLARO que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88;

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

c) DECLARO que não possuo empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

d) DECLARO que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

4.4.1. O licitante/fornecedor organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no **art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021**.

4.4.2. O licitante/fornecedor enquadrado como MEI/ME/EPP deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no **artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006**, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

a) Nos **itens/lotes exclusivos (EX) e cotas reservadas (CR)** para participação de **MEI / ME / EPP**, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aqueles itens/lotos;

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

4.5. A falsidade das **DECLARAÇÕES** prestadas pelo **LICITANTE** caracteriza crime previsto no **art. 299 do Código Penal**, sujeitando-o ainda às sanções previstas na **Lei nº 14.133/2021** e neste edital.

4.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.7. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.9. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.9.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.9.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. Valor mensal e total da oferta;



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

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

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos **12 (doze) meses**.

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

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

5.7.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data da abertura da licitação.

a) Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

5.7.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

5.7.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos.

5.8. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelos Órgãos de Controle e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5.9. Em se tratando de **serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva**, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

5.10. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

6.1. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no **Portal Licita ALEMA – www.licitaalema.com.br**.

6.1.1. Quando o sistema não dispuser de recurso para início automático da sessão pública, os fornecedores deverão permanecer logados e aguardando o início dos trabalhos por até meia hora (30 trinta minutos) além do horário estipulado para início da sessão. Após esse prazo não havendo início da sessão a mesma deverá ser remarcada com ampla divulgação.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. Aberta a sessão pública do certame, as propostas de preços serão irretroatáveis, não se admitindo retificações ou alterações nos preços ou nas condições estabelecidas, salvo quanto aos lances ofertados, na fase própria do certame.

6.4. Após a abertura da sessão pública virtual não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

6.5. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

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

6.7. Cabe à **licitante** acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

6.7.1. É obrigação do licitante o retorno aos trabalhos na hora e data designadas após a suspensão da sessão. A suspensão da sessão, data e hora de retorno serão comunicadas a todos através do **Chat** e quando possível também será realizada a suspensão da sessão via sistema.



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

7. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1. O **Pregoeiro** verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

7.2. O Pregoieiro deverá suspender a sessão pública do Pregão quando constatar que a avaliação da conformidade das propostas, irá perdurar por mais de um dia.

7.2.1. Após a suspensão da sessão pública, o Pregoieiro enviará, via chat, mensagens às licitantes informando a data e o horário previstos para o início da oferta de lances.

7.3. Somente as **licitantes** com propostas classificadas participarão da fase de lances.

7.4. O Pregoieiro não poderá desclassificar propostas em razão da oferta de valores acima do preço inicialmente orçado pela Administração na etapa anterior à formulação de lances (Acórdão TCU n.º 2131/2016 – Plenário).

8. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

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

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

8.2. A **licitante** somente poderá oferecer **lance superior ao último por ela ofertado e registrado no sistema**. E conforme as regras estabelecidas no edital sobre lances de valores ou de desconto, bem como os intervalos mínimos de diferença.

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

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

8.4. Durante a fase de lances, o Pregoieiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

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



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

8.6. No caso de a **desconexão** do Pregoeiro persistir por tempo superior a **30 (trinta) minutos**, a sessão do **Pregão** será suspensa e reiniciada somente decorridas **24 (vinte e quatro) horas** após a comunicação do fato aos participantes no **Portal Licita ALEMA – www.licitaalema.com.br**.

8.7. O campo **Dados do Processo** definirá o modo de disputa, que poderá ser:

8.7.1. Modo de Disputa Aberto:

8.7.1.1. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico quando o modo de disputa for “aberto”, apresentação de lances públicos e sucessivos pelos licitantes, com prorrogações.

8.7.1.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de **10 (dez) minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos **2 (dois) minutos** do período de duração da sessão pública.

8.7.1.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata a **subitem anterior**, será de **2 (dois) minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

8.7.1.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos **subitens anteriores**, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances.

8.7.1.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos **5% (cinco por cento)**, o **Pregoeiro**, auxiliado pela Equipe de Apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

8.7.1.6. Após o reinício da etapa de lances, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

8.7.1.6. Encerrada a etapa de que trata o **subitem anterior**, o sistema ordenará e divulgará os lances.

9. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADAS.

9.1. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por MEI / ME / EPP, e houver proposta de MEI / ME / EPP que seja igual ou até **5% (cinco por cento) INFERIOR** à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

9.1.1. A MEI / ME / EPP mais bem classificada poderá, no prazo de **5 (cinco) minutos**, contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

e observado o valor estimado para a contratação, será adjudicado em seu favor o objeto deste **Pregão**;

9.1.2. Não sendo vencedora a MEI / ME / EPP mais bem classificada, na forma do **subitem anterior**, o sistema, convocará as **licitantes** remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

9.1.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas MEI / ME / EPP que se encontrem no intervalo estabelecido nesta condição, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate, conforme inciso III da LC nº 123/2006.

9.1.4. A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de **5 (cinco) minutos**, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/2006;

9.1.5. Na hipótese de não contratação nos termos previstos neste item, o procedimento licitatório prossegue com as demais **licitantes**.

10. DA FASE DE NEGOCIAÇÃO

10.1. O **Pregoeiro** encaminhará contraproposta diretamente à **licitante** que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento, o valor estimado para a contratação e as demais condições estabelecidas neste Edital.

10.1.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais **licitantes**.

10.2. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, negociação e após apresentação da proposta readequada ao valor final, o Pregoeiro, realizará a verificação da conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado, à compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contratação, conforme definido no edital.

11. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1. A **licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar** deverá encaminhar a proposta de preço adequada ao último lance, em arquivo único, no prazo **indicado no tópico “Dados do Processo”**, contado da convocação efetuada pelo **Pregoeiro** por meio de opção disponível no **Portal Licita ALEMA – www.licitaalema.com.br**. Não será permitido o encaminhamento por e-mail, exceto se **expressamente** permitido pelo **Pregoeiro**.

11.1.1. O **Pregoeiro** convocará a licitante via sistema/portal de compras o envio da proposta readequada do valor final, declaração consolidada (Anexo IV) e documentos de habilitação, no prazo mínimo de **2 (duas) horas**, sob pena de desclassificação pelo não envio.



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

11.2. A Proposta de Preços deverá ser enviada devidamente preenchida, em um único arquivo, para leitura, preferencialmente, em programas de informática comuns, tais como, “Word”, “Excel”, “Adobe Reader” ou “BROffice”, podendo ainda ser compactado a critério do licitante.

11.3. Os documentos remetidos por meio da opção “**Enviar Documentação**” do **Portal Licitação ALEMA – www.licitaalema.com.br** poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

11.3.1. Os originais ou cópias autenticadas, **caso seja solicitados**, deverão ser encaminhados, no prazo máximo de **3 (três) dias úteis** a contar do próximo dia útil após a solicitação do Pregoeiro para a **Comissão Permanente de Licitação – CPL, situada na Av. Jerônimo de Albuquerque, nº S/N, Calhau, São Luís, Maranhão.**

11.4. A **Proposta de Preços readequada ao valor final (Anexo III)** deverá ser apresentada após convocação do Pregoeiro(a), devendo elaborada em papel timbrado da licitante, em língua portuguesa, datada, assinada e rubricadas todas as folhas pelo Representante Legal da licitante proponente, com o seguinte conteúdo, de **apresentação obrigatória:**

11.4.1. Número do Pregão, razão social do proponente, número do CNPJ, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail) para contato, bem como dados bancários tais como: nome e número do Banco, Agência e Conta Corrente para fins de pagamento;

11.4.2. Descrição detalhada do objeto da presente licitação, em conformidade com as especificações constantes no **Modelo de Proposta de Preços – Anexo III;**

11.4.3. Proposta de preços deverá ser elaborada com **2 (dois)** algarismos após a vírgula, sendo considerados fixo e irredutível, já incluídos os lucros e todas as despesas incidentes, essenciais para a execução objeto desta licitação;

11.4.4. Nome completo do responsável pela assinatura do Contrato, números do CPF e Carteira de Identidade e cargo na empresa;

11.4.5. Prazo de validade da proposta: não inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data da abertura do certame;

11.5. A **licitante** que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada nesta seção, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

11.6. Nas contratações para aquisição de bens e serviços em geral, do tipo menor preço, é indício de inexecutabilidade as propostas cujos valores apresentarem desconto superior a **35% (trinta e cinco por cento)** em relação aos valores orçados/estimados pela Administração.



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

11.6.1. O **Pregoeiro** antes de desclassificar a proposta de preços em razão de sua inexequibilidade, solicitará ao licitante que demonstre a exequibilidade do valor ofertado por meios dos seguintes documentos:

11.6.1.1. Planilha de Custos (Anexo III-A) apresentando preço de custo da execução do objeto, margem de lucro, impostos detalhados com sua respectiva alíquota (federais, estaduais e municipais incidente sobre a execução do objeto), custo diretos e indiretos da licitante com base em seu regime de tributação (Simples Nacional, Lucro Presumido ou Lucro Real); e

11.6.1.2. Documentos fiscais ou instrumentos contratuais de objetos idênticos, comercializados (vendas e/ou serviços) pela futura contratada, emitidos no período de até 1 (um) ano anterior à data da abertura da licitação.

a) Não será aceito documentos fiscais ou instrumentos contratuais de objetos idênticos emitidos após a abertura do certame.

b) Os documentos previstos na alínea “b” deverão ser apresentados de forma pesquisável e legível.

11.6.2. Os documentos apresentados para fins de comprovação da exequibilidade deverão comprovar:

a) que os custos da execução do objeto para Administração sejam inferiores ao valor da proposta ofertada; e

11.6.3. A comprovação da exequibilidade do valor ofertado poderá ser solicitada em conjunto com a proposta readequada ao valor final e demais documentos previstos no **subitem 11.1.1** deste edital.

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

11.7. O **Pregoeiro** realizará a verificação da conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado, à compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contratação, conforme definido no edital, podendo ser desclassificada as propostas que:

11.7.1. Contenham vícios insanáveis;

11.7.2. Descumpram especificações técnicas constantes do edital e seus anexos;



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

11.7.3. Apresentem preços manifestamente inexequíveis;

11.7.4. Após a fase de lances e de negociação, se encontrem acima do valor estimado pela Administração;

11.7.5. Não tenham sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

11.8. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da ALEMA ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

11.8.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **24 (vinte e quatro) horas** de antecedência.

11.9. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar **documento complementar**, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo máximo até **2 (duas) horas** conforme indicado no Chat, sob pena de recusa da proposta ou inabilitação.

11.9.1. O prazo estabelecido para envio de documentos complementares poderá ser prorrogado por igual período, mediante solicitação do licitante, devidamente justificado, antes do término do prazo inicial, e aceita pelo Pregoeiro.

12. DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

12.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o **Pregoeiro** verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

12.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, disponível em: (portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=1&ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc);

12.1.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

12.1.3. Para a consulta de licitantes **pessoa jurídica** poderá haver a substituição das consultas dos **subitens anteriores** acima pela **Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU** (<https://portal.tcu.gov.br/>)



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

12.1.4. Certidões Negativas e Consultas Públicas da Controladoria Geral da União (CGU) – (<https://certidoes.cgu.gov.br/>)

12.2. Verificada a inexistência de condições de participação, o **Pregoeiro** analisará os documentos de habilitação apresentada pelo licitante declarado provisoriamente vencedor, conforme a seguir:

12.3. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências de habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo **balanço de abertura**.

12.3. Habilitação Jurídica

12.3.1. A habilitação jurídica visa a demonstrar a capacidade de o licitante exercer direitos e assumir obrigações, e a documentação a ser apresentada por ele limita-se à comprovação de existência jurídica da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada, que deverá ser apresentada pelos documentos a seguir de acordo com sua natureza jurídica:

12.3.1.1. Documento de Identificação (Carteira de Identidade ou CNH) do Empresário Individual e/ou Sócio Administrador;

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

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

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

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

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

12.3.1.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

12.3.1.7. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.

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

12.3.1.9. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

12.3.1.10. No caso de atividade adstrita a uma legislação específica: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.

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

12.4. Habilitação Técnica

12.4.1. São aquelas prevista no Termo de Referência (Anexo II) deste edital.

12.5. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

12.5.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;

12.5.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

15.5.4. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), através da apresentação do **Certificado de Regularidade do FGTS - CRF**;

15.5.5. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT**;



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

15.5.6. Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, mediante a:

15.5.6.1. Certidão Negativa de Débitos Fiscais, e;

15.5.6.2. Certidão Negativa de Inscrição de Débitos na Dívida Ativa;

15.5.6.3. Quando a prova de regularidade de que trata o **subitem 15.5.6** for comprovada mediante a apresentação de uma **única certidão**, e dela não constar expressamente essa informação, deverá a licitante demonstrar com documentação hábil essa condição;

15.5.7. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, relativa ao ISSQN – Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza e relativa à TLF – Taxa de Localização e Funcionamento, mediante a:

15.5.7.1. Certidão Negativa de Débitos Municipais;

15.5.7.2. Certidão Negativa quanto à Dívida Ativa Municipal;

15.5.7.3. Quando a prova de regularidade de que trata o **subitem 15.5.7** for comprovada mediante a apresentação de uma única certidão, e dela não constar expressamente essa informação, deverá a licitante demonstrar com documentação hábil essa condição.

12.6. Habilitação Econômico-Financeira

12.6.1. Certidão negativa de falência, recuperação judicial e extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data não excedente a **60 (sessenta) dias** de antecedência da data de apresentação da documentação de habilitação, quando não estiver expresso o prazo de validade.

12.6.1.1. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi homologado judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

12.6.2. Balanço Patrimonial (BP), Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) e demais Demonstrações Contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, *acompanhados pelos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário ou do próprio Livro Diário e Notas Explicativas¹, já exigíveis e apresentados na forma da lei*, que comprovem a boa situação financeira da empresa;

12.6.2.1. As **empresas obrigadas** à elaboração das Demonstrações Contábeis por meio da Escrituração Contábil Digital – ECD, nos termos da IN RFB vigente, terão que apresentar, até



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

o último dia útil do mês de maio, as Demonstrações Contábeis dos exercícios de 2021 e 2022, após esta data é obrigatória à apresentação das Demonstrações Contábeis dos exercícios de 2022 e 2023;

12.6.2.2. As **empresas não obrigadas** à elaboração das Demonstrações Contábeis por meio da Escrituração Contábil Digital – ECD terão que apresentar, até 30 de abril, as Demonstrações Contábeis dos exercícios de 2021 e 2022, após esta data é obrigatória a apresentação das Demonstrações Contábeis dos exercícios de 2022 e 2023.

12.6.2.3. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, a mesma deverá apresentar o **Balanco de Abertura** ou **Balanco Patrimonial (BP)**, **Demonstração do Resultado do Exercício (DRE)** e **demais Demonstrações Contábeis** referentes ao período de existência da empresa, ou seja, Balanco Intermediário, observado as formas previstas no **subitem 12.6.3** deste edital;

a) A exigência no **subitem 12.6.2** deste edital limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

12.6.2.4. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

12.6.2.5. O Balanco Patrimonial (BP) deverá comprovar boa situação financeira através dos seguintes índices: Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) iguais ou superiores a 1 (um);

a) Para facilitar a análise boa situação Econômica e Financeira da Empresa em poder contratar com a Administração, solicitamos que a empresa apresente **declaração com memória de cálculo, devidamente assinado por um Profissional da Contabilidade devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade**, aplicando fórmulas dos índices dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) extraídos dos **2 (dois) últimos balanços patrimoniais**, observado o **item 12.6.2**, da seguinte forma:

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

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



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

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

- a.1) O **Índice de Solvência Geral (ISG)** expressa o grau de garantia que a empresa dispõe em Ativos (totais), para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.
- a.2) O **Índice de Liquidez Geral (ILG)** indica quanto a empresa possui em disponibilidades, bens e direitos realizáveis no curso do exercício para liquidar suas obrigações, com vencimento neste mesmo período.
- a.3) O **Índice de Liquidez Corrente (ILC)** indica quanto a empresa possui em recursos disponíveis, bens e direitos realizáveis a curto prazo, para fazer face ao total de suas dívidas de curto prazo.
- a.4) Para os três índices (ISG, ILG e ILC), o resultado **“maior ou igual a 1”** é indispensável à comprovação da boa situação financeira, sendo certo que, quanto maior o resultado, melhor será a condição da empresa.
- a.5) O atendimento aos índices estabelecidos neste Edital, demonstrará uma situação EQUILIBRADA da licitante. Caso contrário, o desatendimento dos índices, revelará uma situação DEFICITÁRIA da empresa, **colocando em risco a execução do contrato.**

12.6.3. O Balanço Patrimonial (BP), Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) e demais Demonstrações Contábeis indicados no subitem 12.6.2 deste edital deverão ser “apresentadas na forma da Lei”, nas seguintes situações e condições, de acordo com a legislação aplicável, natureza jurídica da empresa e regime tributário a cada caso, e previsto neste instrumento convocatório, devendo observar e apresentar, nos termos conforme a seguir:

12.6.3.1. Publicados na imprensa oficial da União, ou do Estado, ou do Distrito Federal, ou outro jornal de grande circulação da sede ou domicílio do licitante, conforme art. 289 da Lei Federal nº 6.404/1976, ou;

12.6.3.2. Registrados e arquivados na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante, e;

12.6.3.3. Registrados no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da sede ou domicílio do licitante para as **sociedades simples** ou;

12.6.3.3. Na forma do Sistema de Escrituração Pública Digital – SPED, instituído pelo Decreto Federal nº 6.022, de 22 de janeiro de 2007, acompanhado da cópia do recibo de entrega da escrituração contábil digital – SPED CONTÁBIL, nos termos de Instrução Normativa editada pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

12.7. As MEI / ME / EPP, por ocasião da participação em licitações, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de **comprovação de regularidade fiscal e trabalhista**, mesmo que esta apresente alguma restrição.

12.8. Havendo alguma restrição na comprovação da **regularidade fiscal e trabalhista**, será assegurado o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

12.9. A não regularização da documentação, no prazo previsto subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

12.10. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

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

12.12. Para facilitar a análise da documentação pelo **Pregoeiro**, é importante que o licitante convocado além de apresentar toda a documentação exigida no edital, que o mesmo seja apresentado na mesma ordem de organização estabelecida no instrumento convocatório.

12.13. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, a licitante será declarada vencedora.

13. DO RECURSO ADMINISTRATIVO

13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no **art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021**.

13.2. O prazo recursal é de **3 (três) dias úteis**, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a **10 (dez) minutos**.



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

13.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no §1º do art. 17 da Lei nº 14.133/2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de **3 (três) dias úteis**, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a **autoridade superior**, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de **10 (dez) dias úteis**, contado do recebimento dos autos.

13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de **3 (três) dias úteis**, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no **Portal Licita ALEMA – www.licitaalema.com.br**.

14. DA AJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos a **Autoridade Competente** realizará a **adjudicação** e **homologação** dos itens/lotes da licitação aos seus respectivos vencedores.

15. DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

17.1. A Administração poderá convocar o licitante vencedor para, no prazo de **05 (cinco) dias úteis** para assinar o **Contrato** ou outro **Instrumento Equivalente**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/21 e neste edital.

17.1.1. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

17.1.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante beneficiário durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração;

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

17.2. As contratações serão formalizadas por meio de instrumento contratual, carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra, ordem de execução de serviço ou outro instrumento equivalente, conforme disposto no art. 95 da Lei Federal nº 14.133/2021.

17.3. Se licitante beneficiário convocado não assinar o contrato ou instrumento equivalente, não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente, a Administração poderá convocar os demais que tiverem aceitado fornecer os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, na sequência da classificação, sem prejuízo das penalidades administrativas cabíveis.

17.3.1. Se não houver outros fornecedores registrados que tenham aceitado a executar o objeto com preços iguais aos do licitante vencedor, o Pregoeiro, poderá examinar as ofertas subsequentes e a qualificação das licitantes por ordem de classificação, e assim, sucessivamente, observado o direito de preferência para as MEI / ME / EPP, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora.

17.4. O fornecedor e/ou prestador de serviços que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, de até **25% (vinte e cinco por cento)** do valor inicial atualizado do contrato.

17.5. Por ocasião da assinatura do contrato a **licitante vencedora** deverá manter todas as condições de habilitação regulares.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. As Sanções Administrativas são aquelas previstas no Termo de Referência – Anexo II deste edital.

19. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

19.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021, devendo protocolar o pedido até **3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame**.

19.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado no **Portal Licita ALEMA – www.licitaalema.com.br** no prazo de até **3 (três) dias úteis**, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

19.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento serão realizados através do **Portal Licita ALEMA** – **www.licitaalema.com.br**.

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

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

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

20. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à **autoridade superior**, que poderá:

- a) determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- b) revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- c) proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- d) adjudicar o objeto e homologar a licitação.

20.1.1. Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

20.1.2. O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

20.1.3. Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

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

- a) Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- b) Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data da abertura do certame.

20.2.1. Na análise das propostas e documentos de habilitação, o **Pregoeiro** poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

20.2.2. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

20.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito a contratação.

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

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

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

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

20.8. Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória n.º 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

20.9. Nos casos de divergência ou dúvida entre o texto do Termo de Referência – Anexo II e o texto do Edital, prevalecerá, no julgamento objetivo das propostas e documentos, o texto do Edital.

20.10. Este Edital será fornecido a qualquer interessado, através dos sítios **www.gov.br/pncp**, **www.licitaalema.com.br** e **www.al.ma.leg.br**.

20.10.1. O **Resultado da Licitação** será comunicado mediante publicação no **Portal Licita ALEMA – www.licitaalema.com.br**.

20.10.2. É dever do licitante acompanhar todos os Comunicados, Notificações, Decisões e Julgamentos disponibilizados nos sítios **www.gov.br/pncp**, **www.licitaalema.com.br** e **www.al.ma.leg.br**.

20.11. Os licitantes ficam informados sobre os termos da **Lei n.º 12.846, de 1.º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção)**, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

jurídicas pela prática de atos lesivos contra a Administração Pública, em especial, **ao constante no art. 5.º, inciso IV**, correspondente aos procedimentos licitatórios, indicando que qualquer indício de conluio, ou de outra forma de fraude ao certame, implicará aos envolvidos as penalidades previstas no mencionado diploma legal.

20.12. Em se tratando de certame que seja para aquisição de bens ou prestação de serviços, que possuam **cotas de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto** para a contratação de MEI / ME / EPP:

20.12.1. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

20.12.2. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço, quando couber.

20.12.3. Nas licitações por Sistema de Registro de Preço ou por entregas parceladas, o instrumento convocatório deverá ser dada prioridade de aquisição dos produtos das cotas reservadas, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente.

21. DOS ANEXOS

21.1. Integram este Edital, e dele fazem parte integrante, os seguintes Anexos, além de outros porventura mencionados no campo **Dados do Processo** deste Edital.

22. DO FORO

22.1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Comarca de São Luís, Estado do Maranhão, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

São Luís (MA), 16 de janeiro de 2025.

Raimundo Nonato de Carvalho
Diretor



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2025 – CPL/ALEMA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2324/2024

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 CONCESSÃO DE ESPAÇO, 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, prato feito de baixo custo, cardápio *à la carte*, lanches e café na sede da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão.

ITEM	DISCRIMINAÇÃO 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 ; Cozinha: 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 .

1.2 A Licitação é a escolha mais adequada para esta concessão de espaço administrativo de espaço público destinado à exploração comercial de ambiente reservado ao restaurante, haja vista as dimensões da edificação, considerando também o histórico de licitações anteriores e a justificativa de necessidade de outorga do item 2 deste documento.

2. JUSTIFICATIVA



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

A sede deste Poder Legislativo possui espaço destinado à instalação de restaurante para a nutrição de parlamentares, servidores e dos cidadãos que visitam a Casa, com estrutura pronta para operação de cozinha industrial. Nada obstante, é imprescindível para o melhor funcionamento da Assembleia que restaurante que disponibilize refeições de boa qualidade funcione no prédio pelos seguintes motivos:

Esta ALEMA, por natureza, é local de grande trânsito de pessoas: abriga os parlamentares e suas respectivas assessorias, centenas de servidores, bem como recebe a visita de representantes de outros poderes e de milhares de cidadãos, especialmente durante a realização de eventos.

Isto é, o escopo institucional da ALEMA exige a presença da sociedade civil, a recepção de autoridades e representantes de outros poderes. A interação com o povo é fundamental para o exercício das atividades parlamentares.

Nesse particular, inexoravelmente essas pessoas precisam se alimentar e este Poder possui o dever objetivo de facilitar a obtenção dessa nutrição, visto que o Palácio Manuel Beckman se encontra localizado no interior do Parque Ecológico da Reserva do Rangedor e que qualquer eventual saída do complexo para alimentação implica no deslocamento de quilômetros, sendo considerável o trajeto entre o interior do prédio principal e a portaria.

Pontua-se nesse sentido que os servidores que trabalham em dois turnos (que são a maioria) e os Parlamentares possuem dificuldades para conseguir almoçar, tendo que sair da Assembleia para tanto se não trouxerem marmitas, o que acrescenta em suas rotinas maior dose de estresse, ocasiona atrasos, prejudica a nutrição, o próprio intervalo de descanso para o almoço e, de forma reflexa, suas respectivas produtividades.

Ademais, São Luís é uma cidade grande e para servidores que moram em regiões distantes ir almoçar em casa e retornar para o serviço não é uma opção.

Assim, a abertura de procedimento licitatório para concessão do espaço para o funcionamento de restaurante encontra lastro no interesse público, haja vista que visa conferir bem-estar e comodidade aos servidores que poderão comprar alimentação barata e nutricionalmente supervisionada, parlamentares e cidadãos que frequentam a casa, melhorando os serviços e atividades da ALEMA.

3. DO CERTAME LICITATÓRIO

3.1. O procedimento licitatório para a concessão do espaço poderá ser na modalidade pregão, sendo realizado nos termos da Lei 14.133/2021.

3.2. O tipo da licitação, consoante validação da Comissão Permanente de Licitação, será o maior lance, critério exclusivo para a seleção da proposta mais vantajosa.



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

3.3. Deve-se salientar que a mensuração do valor de mercado do espaço do espaço, para fins de estabelecer quantia mínima para oferta, deverá considerar que o Palácio Manuel Beckman se encontra no interior de uma reserva ambiental, ao passo que o prédio sede está localizado em distância considerável (quilômetros) das entradas, com restrição de acesso, com média de 2.000 (duas mil pessoas) frequentado diariamente a ALEMA, salvo períodos de recesso parlamenta (julho e janeiro).

3.4. Tendo em vista a singularidade supramencionada e o escopo finalístico do espaço, uma vez que inexistente nesta Casa Legislativa profissional habilitado para aferição do valor de mercado do espaço destinado à instalação do restaurante, o valor de referência para lance mínimo será estabelecido em patamar simbólico mensal de R\$ 500,00 (quinhentos reais), acrescidos do custo de energia elétrica e da obrigação com as manutenções do local.

4. DESCRIÇÃO DO OBJETO

4.1. A Licitante prestará os serviços de preparação, distribuição de alimentos e atendimento no Restaurante, fornecendo refeições tipo *self-service* por quilo, prato feito de baixo custo, cardápio *à la carte*, lanches e café, de segunda a sexta-feira, ressalvados os dias em que não houver expediente na Contratante.

4.2. A Licitante 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.

4.3. A área localiza-se no térreo (restaurante) com aproximadamente 511 (quinhentos e onze) m², dividindo-se em 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, que poderão ser melhor visualizados através do relatório fotográfico (Anexo I) deste Termo de Referência.

4.4. Todo material necessário para a perfeita execução das manutenções deverá ser viabilizado e custeado pela futura contratada, perfazendo parte indissociável do objeto a ser avençado.

4.5 Para a realização do serviço, deve-se observar as devidas categorias e os cuidados necessários descritos em normas técnicas dos órgãos de vigilância sanitária, bem como as normas.

5. VISTORIA OPCIONAL



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

5.1. Em até 2 (dois) dias antes da sessão de licitação, poderá a interessada vistoriar o local onde será o restaurante, sendo realizada por representante da empresa que receberá uma Declaração de Vistoria.

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 do item acima, deverá ser previamente agendada pela licitante com antecedência de 02 (dois) dias à sessão de licitação, no período de 2ª a 6ª feira das 08:00h às 17:00h.

5.4. Ao final da vistoria a Diretoria de Administração emitirá uma Declaração de Vistoria, conforme modelo disponível no ANEXO II 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 às 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, apresentar maior lance referente à taxa de ocupação do imóvel.

7. DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

7.1. A Licitante 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



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

b) RESTAURANTE, para oferta de almoço	11:00 às 15:00 horas	Segunda-feira à sexta- feira
--	----------------------	---------------------------------

7.1.1. Fica permitido o acesso dos funcionários da Licitante 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.

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 Contratante, 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 Licitante em atender ao pedido da Contratante 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 Contratante, 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 Contratante poderá, a seu critério, avisando previamente a Licitante, utilizar a área concedida, fora do horário de funcionamento, para promover eventos/confraternizações de sua organização.

8. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

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

8.2. A Licitante 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 Contratante nas mesmas condições oferecidas, sob pena de ressarcimento dos possíveis prejuízos;

8.3. É de responsabilidade da Licitante 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;

8.4. Caberá à Licitante 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.

8.5. A Licitante contará com o prazo de 30 (trinta) dias para estar em pleno funcionamento, contados da data de assinatura do contrato.

8.6. A Empresa deverá garantir, durante a vigência do contrato, que serão adotadas eventuais medidas corretivas necessárias, imediatamente após notificação feita pela ALEMA.

8.7. A contratada deverá atender a toda e qualquer solicitação para realização de manutenções corretivas ou ações emergenciais.

8.8. Responder, independentemente da fiscalização e do acompanhamento pela Contratante, 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.

8.9. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (palestras, eventos, visitas etc.), a Licitante deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na pesagem das refeições e na fila dos caixas de pagamento, a qual será informada com 48h de antecedência.

8.10. Por necessidade e ocasião de eventos especiais que venham a requerer um horário de funcionamento diverso do que for estabelecido no futuro contrato, a Contratante, 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.



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

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

8.12. Nos casos de chamados corretivos emergenciais, o prazo de atendimento será contado a partir do horário real do chamado, mesmo que fora do horário comercial.

8.13. No ato da assinatura da avença deverão ser informados: E-mail, telefones fixo e celular do Responsável Técnico e/ou Preposto da contratada, disponível para atendimento 24 (vinte e quatro) horas por dia, qualquer dia da semana, independentemente de ser feriado, fim de semana ou dia útil. Qualquer alteração nesses números deverá ser previamente comunicada à Fiscalização, com a antecedência necessária a evitar que haja descontinuidade de comunicação do Responsável Técnico e/ou Preposto com este órgão.

8.14. É vedada a disponibilização de bebidas alcoólicas pela Licitante, nas dependências da ALEMA, a título gratuito ou não.

8.15. A Contratante poderá exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da Licitante que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à exigência do alvará de funcionamento, licença da vigilância sanitária e a qualificação econômico-financeira.

8.16. Na execução devem ser observadas as especificações técnicas e procedimentos de serviços e as normas de vigilância sanitária.

8.17. Recai sobre a contratada o ônus de proteger o mobiliário e equipamentos existentes no local de realização dos serviços, de forma a se evitar danos, sem que isso implique acréscimo nos preços contratados.

8.18. É dever da contratada prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados.

8.19. A doravante Empresa contratada deverá se responsabilizar integralmente por todas as obrigações trabalhistas em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços objeto da contratação, tais como: materiais, salários; seguros de acidentes; taxas, impostos e contribuições previdenciárias; indenizações; vale-refeição; vale transporte, encargos trabalhistas, comerciais e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo, isentando a Administração Públicas de qualquer responsabilidade solidária ou subsidiária.

8.20. Encarregar-se a licitante contratada, por si ou por terceiros por ela credenciados, em ambas as hipóteses, sem qualquer ônus para a ALEMA, dos serviços, objeto deste contrato, que serão prestados nos locais durante o horário normal do expediente comercial da contratada ou conforme solicitação/autorização da fiscalização;

8.21. Deve a futura contratada cumprir e fazer cumprir todas as normas relativas à segurança e medicina do trabalho, e diligenciar para que os seus empregados e os de seus possíveis subcontratados trabalhem com Equipamentos de Proteção Individual e Coletivo (EPI/



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

EPC), bem como fornecer para seus trabalhadores todos os equipamentos de segurança, constituindo-se prerrogativa da ALEMA paralisar os serviços enquanto tais empregados não estiverem protegidos, sendo que o ônus da paralisação correrá por conta da empresa, mantendo-se inalterados os prazos avençados.

8.22. A Licitante 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.

8.23. A empresa deverá manter seu pessoal devidamente uniformizado e identificado, bem como substituir, mediante solicitação, qualquer empregado ou preposto cuja conduta seja julgada inconveniente ou insatisfatória pelo fiscal do contrato.

8.24. O Restaurante deverá elaborar e atualizar o cardápio através de Nutricionista, regularmente inscrito(a) em conselho de classe.

8.24.1. O Cardápio deverá ser aprovado previamente pela ALEMA, que também irá acompanhar a elaboração dos alimentos no Restaurante.

8.24.2. O Cardápio deverá constar refeição do tipo Prato Feito (Popular), com preço mais acessível em relação às demais refeições.

8.24.3. O Prato Feito (Popular) deverá ser composto por, no mínimo: 200g de carboidratos, 150g de proteína e porção de salada e legumes.

8.24.4. A ALEMA enviará lista com os nomes dos Servidores da Casa, que terão 10% de desconto em relação ao Prato Feito (Popular).

8.24.5. O desconto mínimo a ser concedido deve ser na quantia de R\$ 2,00 (dois reais).

8.24.6. O Servidor poderá se servir em relação às opções de carboidratos, verduras e legumes, sendo servido apenas em relação ao cardápio de proteínas.

8.24.7. Os valores acompanharão a média de preços da região, sendo enviados previamente à ALEMA para aprovação.

8.24.8. Os preços poderão ser reajustados à medida em que os restaurantes da região sofram reajustes.

8.24.9 Nenhum reajuste poderá ser realizado sem a prévia autorização da ALEMA.

8.24.9. O valor de referência do Prato Feito (Popular) é, em média, R\$ 18,00 (dezoito reais), de acordo com preços encontrados nos restaurantes da CEASA-MA, localizados próximos à ALEMA.



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

8.24.10. O Prato Feito (Popular) deve contemplar opções de sobremesa, que poderá ser um doce ou uma fruta (banana, maçã, quebra-queixo, cocada, tablete de doce de leite, paçoca de amendoim etc.).

8.24.11. Estima-se que cerca de duas mil pessoas frequentam a sede da ALEMA diariamente.

8.25. Para o 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.

8.26. O preparo das refeições deve ser realizado na cozinha do Restaurante da Contratante. Os itens que não puderem ser processados na cozinha serão de inteira responsabilidade da Licitante, sendo o seu transporte efetuado com estrita observância às normas técnicas pertinentes;

8.27. Deve a Contratada providenciar, à suas expensas, a aquisição e instalação dos equipamentos e mobiliário necessários, para o correto atendimento das necessidades do objeto deste contrato, responsabilizando integralmente pela segurança destes. Devem fornecer também todos os utensílios de copa e cozinha e material descartável, que se fizerem necessários para a prestação dos serviços, tais como: pratos, talheres embalados individualmente, bandejas, xícaras, copos, paliteiros, palitos, guardanapos de papel, copos descartáveis etc.

8.28. É de inteira responsabilidade da Licitante a aquisição e fornecimento de todos os insumos como gêneros alimentícios, gás liquefeito, materiais de higiene e limpeza, e descartáveis, além da higienização do ambiente, das dependências, dos equipamentos, dos móveis e utensílios utilizados.

8.29. A futura contratada também é responsável pela exatidão do serviço, obrigando-se a reparar inteiramente, às suas expensas e nos prazos determinados, de comum acordo com a ALEMA, todos os erros, vícios e falhas comprovadas na prestação do serviço.

8.30. Além do pagamento da taxa pelo uso do espaço, a Licitante 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 Contratante, sendo definido como médio o coeficiente do valor total da conta pelo total de kWh consumido.

8.31. A despesa operacional de água está inclusa na taxa de utilização mensal para o restaurante.

8.32. A contratação e pagamento de serviços de telefonia e internet, dentre outras despesas operacionais, é de inteira responsabilidade da Licitante.



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

8.33. O prazo de vigência do futuro contrato será de 36 (trinta e seis) meses, contados da data da sua assinatura, excluído o dia do começo e incluído o do vencimento, prorrogáveis por iguais e sucessivos períodos nos termos da lei.

8.34. O acréscimo do período de vigência poderá ser feito mediante apostilamento ou termo aditivo, isto a cada 12 (doze) meses, até o limite de 60 (sessenta) meses, caso sejam preenchidos os requisitos abaixo enumerados de forma simultânea, e autorizado formalmente pela autoridade competente:

- a) Prestação regular dos serviços;
- b) Não aplicação de punições de natureza pecuniária por três vezes ou mais;
- c) Manutenção do interesse pela Administração na realização da outorga;
- d) Manutenção da vantajosidade econômica do valor do contrato para a Administração;
- e) Concordância expressa da doravante contratada pela prorrogação.

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

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

8.37. Cabe à ALEMA 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.

8.38. A ALEMA poderá realizar, sempre que achar necessário, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante, para avaliar o grau de satisfação, quanto à qualidade dos serviços e ao atendimento prestado.

8.38.1. Se o resultado da pesquisa de opinião demonstrar um índice de insatisfação superior a 30% dos usuários, a Licitante 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.

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

8.39. A ALEMA deverá proporcionar todas as facilidades para que a Licitante possa desempenhar os seus serviços dentro das normas vigentes.



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

8.40. Os serviços de limpeza e higienização do espaço físico destinado ao restaurante serão de inteira responsabilidade da contratada, nos quais se incluem a limpeza e conservação do espaço destinado ao restaurante, móveis, instalações, máquinas e utensílios, lavagem geral e desinfecção.

8.41. O recolhimento e descarte do lixo produzido pelo restaurante deverão atender integralmente ao item 15 do presente Termo de Referência.

9. CARDÁPIO BÁSICO DO RESTAURANTE

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

9.2. 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. 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.

9.4. Modificar em qualquer época mediante acordo prévio com a Contratante, o cardápio, dentre os itens especificados no ANEXO III deste Termo, por iniciativa da Licitante e levando em consideração o comportamento dos usuários frente à alimentação servida.

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

9.6. 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.

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

9.10. 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.

9.11.

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.



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

9.12. 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.

9.13. 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. 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, linguiça de boa qualidade ou outros cortes nobres, contendo, na embalagem, o carimbo do SIF e a data de validade;

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 e tilápia. 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, sem casca (a e carne de caranguejo, 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;



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

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 ou cristal, 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;

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 Linguiças: 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.



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

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 uaraná, laranja, limão, coca etc., nas opções comuns e diet ou light. Para venda direta deverão ser servidos obrigatoriamente nas suas embalagens originais.

v) 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.

914. A Empresa contratada deverá:

9.14.1. 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.

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

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

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

9.14.5. 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.

9.14.6. 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.

10. QUANTO A MANIPULAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS

10.1. 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.



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

10.2. Fornecer e orientar seus empregados para que usem, sempre e obrigatoriamente, uniforme completo (calça, camisa, jaleco, avental, botas de PVC, sapatos, gorro, luvas, toucas e máscaras descartáveis etc.) durante a manipulação das refeições e sua distribuição nos balcões térmicos.

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

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

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

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

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

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

10.9. 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.

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

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

11. QUANTO AOS SEUS EMPREGADOS

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

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

11.3. Para a Licitante do Restaurante é obrigatório contar dentre seus funcionários com Nutricionista (nível superior) que possua registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

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

11.5. Deverá ainda a Contratante 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).

11.6. Responsabilizar-se, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços objeto desta contratação, tais como: salários; seguro de acidentes; taxas, impostos e contribuições; indenizações; vale-transporte; vale-refeição; e outras, que porventura venham a ser criadas ou exigidas por lei.

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

11.8. 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 Contratante.

11.9. Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à Contratante, 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 Contratante.

11.10. 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.).

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

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

12. QUANTO ÀS INSTALAÇÕES FÍSICAS

12.1. 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 IV.

12.3. Manter, na cozinha, recipiente com sabonete líquido ou similar, que não possua efeito residual, de fácil aplicação, específico para cozinha industrial, para assepsia das



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

mãos de seus empregados, bem como porta papel-toalha com toalhas descartáveis de papel branco não reciclado próprias para secagem de mãos.

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

12.5. 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.

12.5.1. 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.

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

13. QUANTO AO TREINAMENTO

13.1. 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.

13.2. Treinar todo empregado recém integrado à Licitante antes de iniciar suas atividades.

14. QUANTO AOS EQUIPAMENTOS DA ALEMA

14.1. A Licitante 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 Contratante nas mesmas condições oferecidas, sob pena de ressarcimento dos possíveis prejuízos.

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

14.2.1. Ao final do período concessão, os materiais, equipamentos e benfeitorias úteis e necessárias se incorporarão ao patrimônio da ALEMA.

14.2.2. No caso de benfeitorias (úteis e necessárias), a incorporação só ocorrerá após aprovação do corpo de engenharia da ALEMA.



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

14.3. Todos os equipamentos listados no ANEXO II que vierem a apresentar defeitos deverão ser consertados pela Licitante, sem ônus para a Contratante, 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.

14.4. No caso de algum equipamento não puder ser consertado, a Licitante deverá informar imediatamente este fato à Fiscalização do Contrato, para providências relacionadas com a baixa patrimonial do mesmo. Será ainda de responsabilidade da Licitante 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 substituto passa a ser considerado equipamento da Contratante.

14.5. A Licitante 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.

14.6. A Licitante só poderá retirar qualquer móvel ou equipamento de propriedade da Contratante mediante autorização expressa da Fiscalização do Contrato.

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

14.8. A Licitante utilizará os equipamentos instalados na cozinha do restaurante e lanchonete somente para o preparo de lanches e refeições a serem servidas na ALEMA.

14.9. Durante a vigência do Contrato, a Licitante 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.

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

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

14.12. A Licitante 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.

14.13. A Licitante fica responsável por indenizar a Contratante por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços,



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

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.

14.14. 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.

15. IMPACTO AMBIENTAL

15.1. As edificações e os espaços públicos não representam nenhum dano ao meio ambiente ou aos habitantes das localidades por se tratar de instituições públicas. Além disso, o prédio da ALEMA já conta com espaços projetados e reservados para funcionamento do restaurante, não sendo necessária uma nova construção ou modificação na edificação.

15.2. Ademais, o futuro contrato deve prever a realização de coleta seletiva de resíduos, de acordo com a Política Socioambiental da ALEMA. Para tanto, a Empresa 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. Também deverá ser responsável pelo recolhimento e pela destinação para a reciclagem do óleo usado, sendo terminantemente proibido o descarte pela rede de esgoto.

15.3. O contrato deverá prever que a Licitante será responsável pelo recolhimento da sua produção de lixo, podendo ser realizado via *container* para uso próprio do restaurante, instalado em local a ser designado pela ALEMA, 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. O lixo deverá ser recolhido mais de uma vez ao dia, como forma de evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos, de forma a manter um ambiente limpo, saudável e seguro aos Parlamentares, Servidores e Visitantes.

16. DA VIGÊNCIA

16.1. O prazo de vigência da concessão onerosa será de, no mínimo, 03 (três) anos contados da data da assinatura do instrumento, podendo ser prorrogada até o limite de 35 (trinta e cinco) anos, em conformidade com o art. 110, II, da Lei nº. 14.133/2021.

17. DO RECEBIMENTO, PRAZO E FORMA DE RECOLHIMENTO



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

17.1. A CONCESSIONÁRIA recolherá aos cofres da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão, a título de taxa mensal pela ocupação do espaço o valor definido através do certame licitatório.

17.2. A taxa mensal de ocupação do espaço deverá ser efetuada pela CONCESSIONÁRIA até o 5º dia útil do mês subsequente, através da Conta Corrente do FUNDO ESPECIAL LEGISLATIVO - FUNDEG (CNPJ nº. 05.664.005/0001-32) - Banco: 001; Ag.: 038466, Conta Corrente: 5079-2.

17.3. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar mensalmente o comprovante de depósito da taxa de ocupação do espaço à fiscalização do instrumento.

17.4. O não pagamento da taxa de ocupação no prazo convencionado acarretará a aplicação de ADVERTÊNCIA e em caso de reincidência poderá ser aplicada as sanções previstas no presente Termo de Referência.

17.5. Os preços contratados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens ou dos serviços, nos termos do art. 124, II, d, da Lei nº. 14.133/2021, nas seguintes situações:

17.6. Para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, bem como em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado.

17.7. O reajustamento será precedido de demonstração analítica do aumento ou diminuição dos custos, de acordo com a Planilha de Custos e Formação de Preços, justificados e comprovados.

17.8. Caberá à parte interessada a iniciativa e o encargo dos cálculos e da demonstração analítica do aumento ou da redução dos custos.

17.9. Os custos de instalação e mobilização, no caso de prorrogação contratual, quando couber, deverão ser expurgados para fins de reajustamento.

10.5. É vedada, por ocasião do reajustamento, a inclusão de benefícios não previstos originariamente.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. As sanções previstas nos artigos 155 a 163 da Lei nº. 14.133/2021 e respectivos critérios sobre conduta e dosimetria, poderão ser aplicadas à Concessionária.

18.2. - O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- I. dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. dar causa à inexecução total do contrato;
- IV. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou na execução do contrato;
- IX. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

18.3. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei nº. 14.133/2021 as seguintes sanções:

- a. Advertência - nas hipóteses do inciso I do item 18.2, que não acarretem prejuízos ao CONCEDENTE ou quando ocorrer execução insatisfatória, ou, ainda, na ocorrência de pequenos transtornos ao desenvolvimento do fornecimento do objeto, desde que sua gravidade não recomende a aplicação de uma das sanções previstas nas alíneas “d”, “e” e “f” (inciso I do art. 156 da Lei 14.133/2021).
- b. Multa moratória por dia de atraso injustificado no cumprimento da obrigação contratual, proporcional ao item em atraso e nas seguintes condições (art. 162 da Lei 14.133/2021):
 - b.1. Atraso em até 10 dias, multa moratória de 3%.
 - b.2. Atraso entre 11 e 20 dias, multa moratória de 5%.
 - b.3. Após decorrido o prazo de 20 dias, o fiscal do contrato deverá aplicar uma das sanções previstas nas alíneas “d”, “e” ou “f”.
 - b.4. Os prazos previstos nas alíneas b.1, b.2 e b.3, poderão ser suspensos, caso a CONCESSIONÁRIA, tempestivamente, justifique de forma plausível o atraso, e o fiscal do contrato, em não havendo prejuízos ao CONCEDENTE, aceite prorrogar o prazo de entrega,



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

não podendo ser superior a metade do que foi inicialmente contratado. Após decorrido esse prazo, se iniciará automaticamente a contagem da multa moratória.

- c. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei.
- d. Multa compensatória de até 10% do valor do contrato e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 18.2 deste instrumento. (Inciso II e §3º do Art. 156 da Lei 14.133/21).
- e. Suspensão temporária do direito de participar em licitação e impedimento de contratar com o CONCEDENTE na hipótese do inciso II do item 18.2, por prazo não superior a 2 (dois) anos.
- f. Impedimento de licitar e contratar com a Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão pelo período não superior a 03 (três) anos, nas hipóteses dos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 18.2, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
- g. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nas hipóteses dos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 18.2, quando se justificar a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item “e”, bem como pelas infrações previstas nos incisos VIII, IX, XI, e XII do referido item, pelo prazo de 03 (três) até 05 (cinco) anos.

18.4. As sanções previstas nas alíneas “d”, “e” e “f”, poderão ser aplicadas juntamente com as da alínea “c”. Será facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, para a sanções previstas das alíneas “d” e “e” e 10 (dez) dias corridos para as sanções previstas na alínea “f”.

18.5. Antes da aplicação de qualquer das sanções será garantido ao licitante o contraditório e a ampla defesa em processo administrativo.

18.6. As penalidades aqui previstas não serão aplicadas quando o descumprimento do estipulado no contrato ou edital decorrer de justa causa ou impedimento, devidamente comprovado e aceito pela CONCEDENTE.

19. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

19.1. As licitantes deverão demonstrar, através de documentação específica, que é do ramo e que fornece ou já forneceu o serviço pretendido, bem como atender, no mínimo, as condições de habilitação econômico-financeira a seguir estabelecidas:

- 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;



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

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, 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 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 profissional indicado 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 Contratante.

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.

19.2. As licitantes deverão apresentar a seguinte documentação:

a) Certidão Negativa de Falência (Recuperação Judicial ou Extrajudicial), expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não superior 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.



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

b) Os demais documentos exigidos para habilitação das licitantes, no que couber, consistirão naqueles elencados da Lei 14.133/2021, à critério da Comissão Permanente de Licitação e Procuradoria Geral da Assembleia.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

20.1. Constituem obrigações da CONCEDENTE:

- a) Permitir o uso do espaço, destinado única e exclusivamente à instalação e operação de restaurante à Concessionária, bem como fornecer a ela os equipamentos e o mobiliário elencado no ANEXO IV deste Termo de Referência.
- b) Permitir o acesso dos funcionários da Concessionária às dependências da ALEMA, desde que devidamente identificados em lista nominal e atendidas às exigências do item 11 do presente Termo.
- c) Propiciar à CONCESSIONÁRIA as condições necessárias à regular execução do contrato.
- d) Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da CONCESSIONÁRIA que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à exigência de alvará de funcionamento, licença da vigilância sanitária e a qualificação técnica.
- e) Cabe à ALEMA anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do objeto do termo de concessão, que estejam em desacordo com o avençado, informando à Diretoria de Administração para que sejam tomadas as devidas providências.
- f) A ALEMA poderá realizar, sempre que achar necessário, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante, para avaliar o grau de satisfação quanto à qualidade dos serviços e ao atendimento prestado.
- g) Se o resultado da pesquisa de opinião demonstrar índice de satisfação superior a 30% de usuário, a CONCESSIONÁRIA 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.
- h) Caso o resultado de 03 (três) pesquisas de opinião consecutivas ou 05 (cinco) alternadas dentro do interstício de 12 (doze) meses, demonstrar índice insatisfatórios, a ALEMA avaliará a conveniência e oportunidade de aplicar sanções previstas em instrumento contratual, garantidos o contraditório e a ampla defesa.
- i) Designar servidor em portaria, na condição de acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, objetivando dirimir quaisquer dúvidas que porventura surjam no curso da vigência.
- j) Atestar os documentos fiscais pertinentes, quando comprovada a execução do serviço de acordo com o estabelecido no presente Termo.



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

-
- k) Fiscalizar a execução do contrato, mediante inspeções periódicas, a fim de verificar o adequado uso do espaço e a correta prestação dos serviços, inclusive quanto à sua qualidade.

21. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

21.2. São obrigações da CONCESSIONÁRIA:

- a) É de responsabilidade da concessionária 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;
- b) Caberá a CONCESSIONÁRIA arcar com todos os custos necessários à adaptação das instalações físicas para o funcionamento do Restaurante, assim como aquisição de mobiliários e utensílios necessários ao cumprimento do objeto da presente Concessão.
- c) A empresa deverá garantir, durante a vigência do instrumento, que serão adotadas eventuais medidas corretivas necessárias, imediatamente após notificação feita pela ALEMA.
- d) Manter durante toda execução do termo de concessão, as condições de habilitação exigidas no Termo de Referência
- e) Utilizar os componentes do cardápio para os serviços de restaurante, bem como satisfazer as exigências de cada tipo de produto, conforme descrito no Termo de Referência e Caderno de Especificações e Cardápio Mínimo, constantes no ANEXO III.
- f) Responder, independentemente da fiscalização e do acompanhamento da CONCEDENTE, por quaisquer danos pessoais e/ou materiais causados, direta e indiretamente, à ALEMA ou à terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução dos serviços objetos do termo de concessão.
- g) Providenciar, à suas expensas, a aquisição e instalação dos equipamentos e mobiliários necessários, para o correto atendimento das necessidades do objeto deste termo, responsabilizando integralmente pela segurança destes. Deve fornecer também 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 refrigerante, balança para pesar as refeições, freezers, geladeiras, microondas 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.
- h) 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.



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

-
- i) 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.
 - j) Definir o quantitativo e atribuição de seus servidores de modo a disponibilizar força de trabalho adequada para a realização dos serviços.
 - k) Elevar o quantitativo de funcionários, sem ônus à CONCEDENTE, no caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento de demanda de usuários, primando por um serviço eficiente e de qualidade.
 - l) Possuir dentre seus funcionários nutricionista (nível superior) que possua registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).
 - m) Apresentar à fiscalização da ALEMA, 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.
 - n) Deverá ainda a CONCESSIONÁRIA apresentar a seguinte documentação dos empregados: cópia da carteira de trabalho, cópia do RG, comprovante de residência, exame periódico e admissional de saúde e contatos atualizados (telefone, celular e e-mail).
 - o) Responsabilizar-se, em relação aos seus empregados, por toas as despesas decorrentes da execução dos serviços objeto desta contratação, tais como: salários; seguro de acidentes; taxas; impostos e contribuições; indenizações; vale-transporte; vale-refeição; e outras que porventura venham a ser criadas ou exigidas por lei.
 - p) Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes desta concessão de uso.
 - q) Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que aconteçam nas dependências da CONCEDENTE.
 - r) Manter seus empregados devidamente uniformizados, com vestimentas adequadas às atividades e 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.).
 - s) Manter seus empregados, quando em serviço, identificados por crachá;
 - t) Cumprir e fazer cumprir todas as normas relativas à segurança e medicina do trabalho, e diligenciar para que os seus empregados e os de seus possíveis subcontratos trabalhem com equipamentos de proteção individual e coletivo (EPI/EPC), bem como fornecer para seus trabalhadores todos os equipamentos de segurança, constituindo-se prerrogativa da ALEMA paralisar os serviços enquanto tais empregados não estiverem



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

protegidos, sendo que o ônus da paralisação correrá por conta da empresa, mantendo-se inalterados os prazos avençados.

- u) Retirar, às suas expensas, todo e qualquer material resultante da execução do termo, devendo, ainda, repor os locais, móveis e objetos que tenham movimentado na forma como os encontrou.
- v) Receber nas dependências e instalações, mediante termo de outorga e de recebimento, após serem vistoriadas pelas partes interessadas, e no caso do restaurante guarnecidas com os equipamentos e mobiliários listados no ANEXO IV do Termo de Referência.
- w) Deverá a CONCESSIONÁRIA fornecer e instalar todos os materiais, equipamentos e utensílios de cozinha, lanchonete e restaurante, que não constem no rol do ANEXO IV e que sejam necessários ao bom funcionamento do local.
- x) Todos os equipamentos listados no ANEXO IV do Termo de Referência que vierem a apresentar defeitos deverão ser consertados pela CONCESSIONÁRIA, sem ônus para a CONCEDENTE, 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 instrumento para autorização.
- y) É obrigação da CONCESSIONÁRIA disponibilizar ao Gabinete Militar da ALEMA para eventual intervenção em situações especiais, todas as chaves de abertura das dependências do restaurante.
- z) A CONCESSIONÁRIA utilizará os equipamentos instalados na cozinha do restaurante e lanchonete somente para o preparo de lanches e refeições a serem servidas na ALEMA.
- aa) Durante a vigência do termo, a CONCESSIONÁRIA será responsável e deverá arcar com todos os custos da manutenção predial do espaço do restaurante, incluindo, se necessário, serviços de reforma, pintura, manutenção hidráulica, manutenção elétrica e outros inerentes à perfeita conservação do imóvel.
- bb) A CONCESSIONÁRIA providenciará, às suas custas, a manutenção preventiva semestral e a corretiva dos equipamentos disponibilizados pela ALEMA, por firmas especializadas e autorizadas do fabricante do mesmo, apresentando à fiscalização do termo os comprovantes da referida manutenção.
- cc) Caso algum equipamento esteja em reparo, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar outro equivalente de forma a não prejudicar o fornecimento das refeições.
- dd) A CONCESSIONÁRIA também é responsável pela exatidão do serviço, obrigando-se a reparar inteiramente, às suas expensas e nos prazos determinados, de comum acordo com a ALEMA, todos os erros, vícios e falhas comprovadas na prestação do serviço.
- ee) Responsabilizar-se 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 CONCEDENTE, sendo definido como médio o coeficiente do valor da total da conta pelo total de kWh consumidos.



Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

-
- ff) A despesa operacional de água não será cobrada, diante da dificuldade de individualização do consumo.
- gg) A contratação e pagamento de serviços de telefonia e internet, dentre outras despesas operacionais é responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- hh) É vedada a subcontratação de empresa para a execução dos serviços objetos desta Concessão onerosa de uso.
- ii) É expressamente proibida a utilização do ambiente do restaurante pela CONCESSIONÁRIA para eventos alheios à finalidade do termo de concessão.
- jj) A CONCESSIONÁRIA recolherá aos cofres da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão, a título de taxa mensal pela ocupação do espaço o valor definido através do certame licitatório, em conformidade com o estabelecido no presente termo.
- kk) Respeitar integralmente as demais obrigações constantes no Termo de Referência.

22. DO MODELO DE GESTÃO

22.1. A gestão das doravante avenças estarão ao encargo da Diretoria de Administração e a fiscalização será realizada por servidores designados em ato específicos.

22.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade na prestação dos serviços, imperfeições técnicas, vícios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agente e prepostos.

São Luís - MA, 05 de setembro de 2024.

Jéssica Matos de Oliveira

Subdiretora de Material e Patrimônio

Morgana Rocha Mendonça

CRN 11^a-3784

Nutricionista/ALEMA



Processo nº 2324/2024

Fls.: _____

Rub.: _____

Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ANEXO I - DECLARAÇÃO DE VISTORIA

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Referência: Processo Administrativo nº. XX/2024

Pregão nº XX/2024

Data de Abertura:

(NOME DO LICITANTE), por meio do seu representante legal, efetuou vistoria nos locais destinados aos serviços objeto do pregão acima identificado, conforme especificações e condições constantes no Termo de Referência, Edital e seus anexos, com objetivo de conhecer o local e demais itens porventura necessários para participação na licitação em referência.

O licitante declara que todas as dúvidas foram sanadas, não havendo nenhum comentário e desconhecimento com relação às condições dos locais onde serão executados os serviços.

Em ____/____/2025

Representante do Licitante

CPF

Servidor da ALEMA

Matrícula



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

ANEXO II - RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

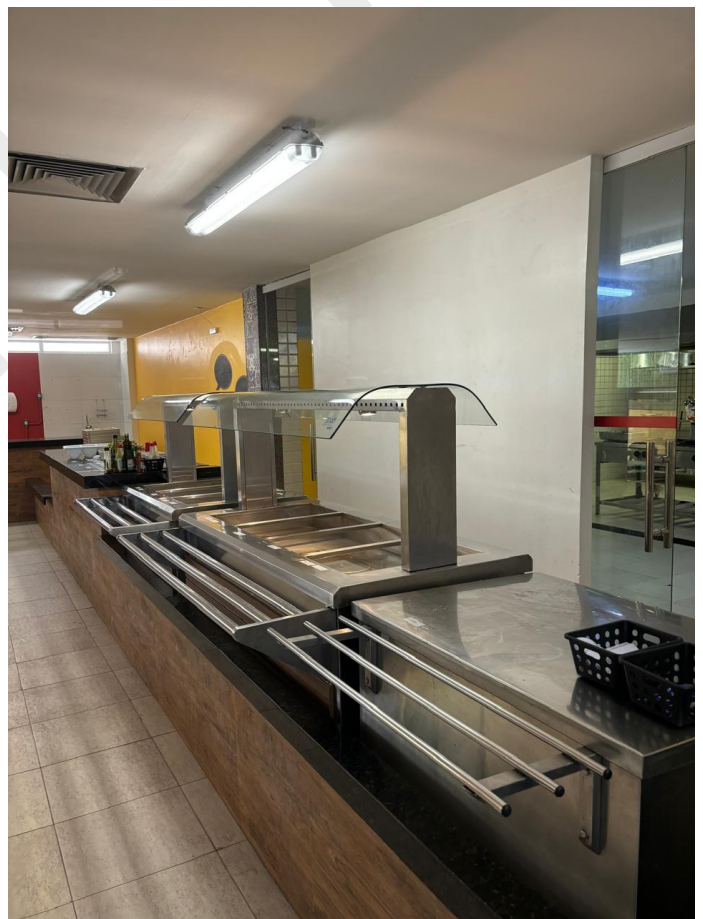
1) Área Externa (Salão - Restaurante)





ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

TRA





ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____



2) Área Interna do Restaurante (Cozinha)



A
E
S

J: 05
Luís,



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL





ANEXO III - CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES E CARDÁPIOS MÍNIMOS

A presente contratação objetiva a concessão onerosa de espaço de área destinada à exploração de Lanchonete/Restaurante 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 Manuel Beckman e deve fornecer refeições tipo *self-service* por quilo, prato feito de baixo custo, cardápio *à la carte*, lanches e café, durante o horário entre 11:00h e 15:00h, além de lanches no horário entre 8:00h e 19:00h.

1. CARDÁPIO MÍNIMO

1.1. *Self-service*:

ITEM	COMPONENTE
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).



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

Saladas (quatro opções no mínimo)	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 à vinagre)	À vinagrete, à <i>rosé</i> , bechamel, mostarda, francês, iogurte, branco, soja, ervas, suco de limão etc.
Acompanhamentos quentes – (carboidratos)	Arroz branco
	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



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

<p>Guarnições</p>	<ul style="list-style-type: none">- 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.).
<p>Pratos Principais Proteico (duas opções por dia) sendo os frutos do mar pelo menos duas vezes por semana.</p>	<p>1 opções de carne vermelha bovina (sem osso), alternadamente, em preparações diversas, com cortes de contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole ou lagarto.</p>
	<p>1 opção de frutos do mar/peixe</p>
	<p>1 opção de carne suínas (1 vez por semana)</p>
<p>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.</p>	<p>1 opção de carne de ave, alternadamente, em preparações diversas, apenas com cortes de coxa e sobrecoxa desossada, peito ou filé.</p>
	<p>Opção filé mignon, picanha, alcatra, contrafilé e coxão mole (variar de forma que não se repita o mesmo corte de carne dois dias seguidos).</p> <p>Opção de peito de frango sem pele e sem osso (TODOS OS DIAS).</p>



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

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.); - Frutas (compostas por mamão, banana, maçã, laranja etc.).
QUADRO DE CLASSIFICAÇÃO DE ALIMENTOS PARA ORIENTAÇÃO	
Vegetais “A”	Abobrinha, aipo, alface, aspargo, berinjela, brócolis, chicória, cebola, cebolinha, coentro, couve, couve-flor, espinafre, hortelã, maxixe, palmito, pepino, pimentão, rabanete, repolho, salsa, tomate.
Vegetais “B”	Abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha, nabo, quiabo, vagem.
Vegetais “C”	Batata inglesa, batata doce, macaxeira, inhame, milho verde.

1.2. Prato Feito (Popular):

1.2.1. Para este sistema, o prato deverá ser composto por, no mínimo: 200g de carboidratos, 150g de proteína, 80g de feijão e 100g de salada e legumes.

1.2.2. Deverá ser elaborado um cardápio semanal que incluirá: arroz, feijão, dois tipos de carne (branca/vermelha), massa, farofa e salada, levando-se em conta os aspectos nutricionais dos alimentos.

1.3. Lanches:

1.3.1. Os lanches deverão estar disponíveis a qualquer tempo no período entre 8:00 e 19:00 horas.

1.3.2. O preço dos lanches deverá ser praticado conforme o de mercado, estando os mesmos afixados em quadro visível no estabelecimento.

1.3.3. O rol abaixo contém os itens mínimos que deverão ser oferecidos durante todo o horário de funcionamento do Restaurante:



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

- a) Salgados: folhados, pão de queijo, coxinha, esfirras, quibes, mini pizzas, empadas, pastéis, tortas;
- b) Doces: bolos, tortas, sobremesas diversas;
- c) Sorvetes e picolés;
- d) Sanduíches Naturais (frango, atum, peito de peru);
- e) Misto quente ou frio;
- f) Caldos (carne, ovos, frango, macaxeira etc.);
- g) Cuscuz recheado (carne, queijo, presunto, frango etc);
- h) Tapioca simples (manteiga) e recheada (carne, queijo, presunto, frango etc);
- i) Omeletes (queijo e presunto, carne, frango, peito de peru etc);
- j) Sanduíches quentes (carne, frango, queijo e presunto, peito de peru, atum etc).
- k) Vitaminas e sucos de frutas (diversos);
- l) Chocolate quente/gelado;
- m) Cafés e cappuccinos;
- n) Bebidas em geral (água, refrigerantes diversos).

2. 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 padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos prescritos pelo fornecedor para consumo.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
 Instalada em 16 de fevereiro de 1835
 Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

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	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.
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.
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.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

LEITE/IOGURTES	O leite (com e sem lactose) deverá ser pasteurizado UHT (longa vida – em embalagens <i>tetra pak</i> , 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.
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).
OUTROS ITENS	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 Permissionária para a execução dos serviços. A aceitação ou não de determinadas marcas ou tipos será de critério exclusivo da Fiscalização da Permitente 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”.	

3. CONDIÇÕES MÍNIMAS EXIGIDAS PARA O PREPARO E MANUSEIO DOS ALIMENTOS E PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

- 3.1. Os lanches e refeições deverão ser preparados no restaurante;
- 3.2. Os pratos para refeições devem ser de louça, rasos (ou fundos, conforme o cardápio);
- 3.3. 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;
- 3.4. Juntamente com as quentinhas (ou outras embalagens) deverão ser acompanhados de talheres plásticos;
- 3.5. Todas as preparações para o “*self service*” deverão ser expostas separadamente, cabendo ao usuário compor sua refeição.
- 3.6. A manipulação, o funcionamento da cozinha e o cardápio deverão ser orientados e supervisionados por nutricionista contratado pela Permissionária;
- 3.7. Preparar os alimentos de maneira a assegurar o mínimo da perda nutricional, bem como do desperdício e sobras;
- 3.8. Não reaproveitar as sobras de alimentos;
- 3.9. Preparar as refeições com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;
- 3.10. Utilizar nos alimentos, quando necessário, gelo fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação;
- 3.11. Atender aos requisitos de Padrão de Qualidade estabelecidos;
- 3.12. 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;
- 3.13. Garantir a utilização de matéria-prima adequada segundo critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;
- 3.14. 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*);
- 3.15. 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 Permitente;
- 3.16. Os usuários das refeições utilizarão o sistema “*self service*” por quilo ou quentinha, sendo que refrigerantes, sucos, água mineral e demais itens que acompanham a refeição e que não façam parte dos produtos básicos do restaurante, serão cobrados à parte;
- 3.17. O preço do quilo da refeição exclui o peso do vasilhame (prato, quentinha etc.);
- 3.18. A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de balança especial para pesar as refeições.
- 3.19. O informativo do preço deverá ser realizado através de cardápio ou quadro demonstrativo.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

São Luís - MA, 05 de setembro de 2024

Morgana Rocha Mendonça

CRN 11ª-3784

Nutricionista/ALEMA

MINUTA



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2025 – CPL/ALEMA**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2324/2024**

ITEM	DESCRIÇÃO DO BEM	TOMBO	OBSERVAÇÕES
01	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
02	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
03	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
04	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
05	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
06	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	ESTADO REGULAR DE CONSERVAÇÃO (GÁS E PARTE ELÉTRICA SEM FUNCIONAR)
07	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO, COM TAMPO SUPERIOR EM CHAPA DE AÇO INOX, SEM CUBA, COM PRATELEIRA, 1000 X 600MM, (CX L) SAPATAS NIVELADORA ANTE DERRAPANTE, PARA COZINHA INDUSTRIAL	17743	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
08	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
09	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

10	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
11	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
12	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
13	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
14	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	ESTADO REGULAR DE CONSERVAÇÃO (GRANITO COM RACHADURAS)
15	MÓDULO PARA COZINHA TIPO MESA DE APOIO COM TAMPO SUPERIOR, COM PLACA DE ALTILENO BRANCA, EM AÇO INOX, MEDINDO 1500 X 700 X 900MM (C X L X A), PARA COZINHA INDUSTRIAL, SAPATAS NIVELADORAS ANTE DERRAPANTE.	17754	ESTADO REGULAR DE CONSERVAÇÃO (PLACA DE ALTILENO COM RANHURAS)
16	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
17	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
18	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
19	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
20	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

21	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
22	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
23	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
24	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	ESTADO REGULAR DE CONSERVAÇÃO - (PARTE ELÉTRICA SEM FUNCIONAR)
25	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
26	CARRO TIPO PARA TRANSPORTE DE DETRITOS, COM 03 RODÍZIOS, REFORÇADOS COM PEDAL, EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO 470X650MM, CAPACIDADE PARA 80 LITROS.	17820	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
27	CARRO TIPO PARA TRANSPORTE DE DETRITOS, COM 03 RODÍZIOS, REFORÇADOS COM PEDAL, EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO 470X650MM, CAPACIDADE PARA 80 LITROS.	17821	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
28	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
29	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
30	CARRO TIPO PARA TRANSPORTE DE DETRITOS, COM 03 RODÍZIOS, REFORÇADOS COM PEDAL, EM AÇO INOXIDÁVEL, MEDINDO 470X650MM, CAPACIDADE PARA 80 LITROS.	17831	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
31	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

32	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
33	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	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
34	FOGÃO A GÁS, EM AÇO INOX, DE USO TIPO INDUSTRIAL, COM FORNO E CHAPA ACOPLADA, MEDINDO 1500 X 800 X 850MM (C X L X A), COM 06 BOCAS DUPLAS, BANDEJAS APARADORAS DE RESÍDUOS, TREMPES E QUEIMADORES 30 X 30 DUPLO	17837	ESTADO REGULAR DE CONSERVAÇÃO
35	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.	17839	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
36	MÓDULO PARA COZINHA TIPO ESTANTE COM 03 PLANOS PERFURADA COM FUIROS OBLONGOS, EM CHAPA DE AÇO INOX, MEDINDO 1200 X 500 X 1700MM (C X L X A), SAPATAS NIVELADORA, PARA COZINHA INDUSTRIAL .	17846	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
37	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. (68 unidades)	25857 a 25924	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
38	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. (18 unidades)	25964 a 25981	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
39	APARELHO DE TV TIPO SMART TV, 50 POLEGADAS - MARCA AOC	27623	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
40	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	ESTADO REGULAR DE CONSERVAÇÃO
41	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	ESTADO REGULAR DE CONSERVAÇÃO
42	CADEIRA TIPO T - APOIO DE BRAÇO REGULÁVEL	12922	ESTADO REGULAR DE CONSERVAÇÃO



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

43	CADEIRA TIPO T - APOIO DE BRAÇO REGULÁVEL	13226	ESTADO REGULAR DE CONSERVAÇÃO
44	ESTAÇÃO DE TRABALHO TIPO CAL CENTER	14893	ESTADO REGULAR DE CONSERVAÇÃO
45	ESTAÇÃO DE TRABALHO MED. 140X60X120X60X74CM)	15342	ESTADO REGULAR DE CONSERVAÇÃO
46	GAVETEIRO COM 04 GAVETAS - COR LINHEIRO TABACO	16147	ESTADO REGULAR DE CONSERVAÇÃO
47	FREEZER HORIZONTAL MOD. EFH 350	17801	ESTADO REGULAR DE CONSERVAÇÃO
48	BEBEDOURO TIPO DE COLUNA PARA GARRAFÃO DE 20 LITROS	21283	ESTADO REGULAR DE CONSERVAÇÃO
49	REPETIDOR DE INTERNET	21652	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
50	AR CONDICIONADO TIPO SPLIT 24.000BTUs	25996	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
51	AR CONDICIONADO TIPO SPLIT 24.000BTUs	27779	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO
52	AR CONDICIONADO TIPO SPLIT 24.000BTUs	27780	BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2025 – CPL/ALEMA**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2324/2024****ANEXO II****PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)****Ao****Pregoeiro da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão****PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2025 – CPL/ALEMA****– CPL/ALEMA****PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2324/2024**

OBJETO: Concessão de Espaço de Restaurante visando o fornecimento de refeições tipo self-service por quilo, prato feito de baixo custo, cardápio à la carte e lanches na sede da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão.

Prezado Senhor,

A empresa XXXXXXXXX com endereço na XXXXXXXXXXXX inscrita no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXXX vem, pelo seu representante legal infra-assinado, portador(a) da cédula de identidade nº XXXXXXXX e do CPF nº XXXXXXXXX, vem apresentar proposta comercial relativa à licitação em epígrafe, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que tiverem sido cometidos quando da preparação da mesma.

Propomos o Valor Total de **R\$ XX,XX (XXXXXXXXXX)**, à título de locação do espaço do restaurante, , conforme demonstrativo abaixo:

Itens	Especificações	Unidade	Qtd.	Preço Mês	P. Total
1	Concessão de uso de espaço público, a título oneroso, para instalação de restaurante na sede da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão.	Mês	36	R\$	R\$

Nome completo do responsável pela assinatura do Contrato, números do CPF e Carteira de Identidade e cargo na empresa;

Dados Bancários da Empresa: Banco XXXXXXXXX, Agência nº XXXXXX e Conta Corrente nº XX.XXX-XX.

Contatos: telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail);

Prazo de validade da proposta: não inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data da abertura do certame;

A presente proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Declaro ainda que a proposta apresentada para esta licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Nos preços ofertados deverão já estar considerados e inclusos todos os custos diretos e indiretos, encargos, tributos, transporte, seguros, contribuições e obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias e outros necessários ao cumprimento integral do objeto desta licitação.

Local e data.

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

Obs.: Modelo de proposta a ser utilizada, devendo ser confeccionada e apresentada em papel timbrado da empresa licitante.

MINUTA



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2025 – CPL/ALEMA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2324/2024

ANEXO III

DECLARAÇÃO CONSOLIDADA

Ao

Pregoeiro da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2025 – CPL/ALEMA

Processo Administrativo nº 2324/2024

A empresa (**razão social do licitante**) com endereço na (informar endereço completo da empresa) inscrita no CNPJ/MF sob o nº (informar cnpj) vem, pelo seu representante legal infra-assinado, portador(a) da cédula de identidade nº XXXXXXXX e do CPF Nº XXXXXXXXXXXXX:

➤ DECLARO que o **REGIME TRIBUTÁRIO** da licitante é:

Simples Nacional;

Lucro Real;

Lucro Presumido;

Outro: _____.

➤ DECLARO que a licitante (Pessoa Jurídica) possui como Sócio(s) Majoritário(s) o(s) Sr(s). XXXXXXXXXXXX, inscrito sob o CPF nº XXX.XXX.XXX-XX.

➤ DECLARO, sob as penalidades da lei, que a empresa está localizada e em pleno funcionamento no endereço abaixo, sendo o local adequado e compatível para o cumprimento do objeto.

Informo ainda que a empresa dispõe de escritório dotado de instalações, recursos humanos e mobiliários pertinentes as suas atividades.

Endereço:

Cidade/Estado:

Cep.:

Ponto de referência:

Telefone:

E-mail:

➤ DECLARO que a **licitante/empresa** é Enquadrada como:



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

- Microempendedor Individual – MEI;
- Microempresa – ME;
- Empresa de Pequeno Porte – EPP;
- Sociedade Cooperativa;
- Normal.

- DECLARO que estou ciente e concordo com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;
- Declaro para fins do disposto no inciso VI do art. 68, da Lei nº 14.133/21, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88;
- Declaro que estou ciente do edital e concordo com as condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme o art. 67, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/21;
- Declaro que minha proposta econômica compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta, conforme art. 63, §1º, da Lei Federal nº 14.133/21;
- Declaro que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21;
- Declaro que atendo aos requisitos de habilitação, conforme disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21;
- Declaro que não incorro nas condições impeditivas do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21;
- Declaro que a proposta apresentada para esta licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.

Declaramos, ainda, estar ciente das sanções que poderão ser impostas, conforme disposto no respectivo edital e na Lei nº 14.133/2021, na hipótese de falsidade da presente declaração.

Local e data.

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



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Obs.: Modelo de Declaração a ser utilizada, devendo ser confeccionada e apresentada em papel timbrado da empresa licitante.

MINUTA

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2025 – CPL/ALEMA****PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2324/2024****ANEXO IV****MINUTA DO CONTRATO**

CONTRATO Nº XXX/2025 - ALEMA
PROCESSO Nº 2324/2024

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A
ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO
MARANHÃO E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXX.

A ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO - ALEMA, inscrita no CNPJ nº 05.294.848/0001-94, com sede na Av. Jerônimo de Albuquerque, nº S/N, Calhau, São Luís, Maranhão, Brasil, doravante denominada CONTRATANTE, neste ato representada pelo(a) Sr. XXXXXXXXX, Diretor Geral da ALEMA, inscrito sob o CPF nº XXXXXXXXXXXX e a empresa XXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, com sede na XXXXXXXXXXXX, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por seu representante legal, o Sr.(a) XXXXXXXXXXXX, inscrito sob o CPF nº XXXXXXXXXXXX, têm, entre si, ajustado o presente **Termo de Contrato**, decorrente do(a) **PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2025 – CPL/ALEMA**, tendo em vista o que consta no **Processo nº 2324/2024** e em observância as disposições da **Lei nº 14.133/2021 e suas alterações** e de outras normas aplicáveis ao objeto deste contrato.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.2. O presente Contrato tem por objeto a **Concessão de Espaço de Restaurante visando o fornecimento de refeições tipo self-service por quilo, prato feito de baixo custo, cardápio à la carte e lanches na sede da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão**, conforme as especificações, quantidades e condições estabelecidas neste Contrato, Termo de Referência, Proposta de Preços da Contratada e Ata de Registro de Preços, independentemente de sua transcrição.

1.2. O valor total do presente contrato é de **R\$ XX,XX (XXXXXXXXXX)**, conforme demonstrativo a seguir:

Itens	Especificações	Unidade	Qtd.	Preço Mês	P. Total
1	Concessão de uso de espaço público, a título oneroso, para instalação de restaurante na sede da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão.	Mês	36	R\$	R\$

1.2.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

1.3. Descrição da área:

Restaurante/cozinha medindo aproximadamente 511 m² (quinhentos e onze metros quadrados), localizado no andar térreo do prédio Sede da ALEMA. Salão: 168 m²; Cocção: 109 m²; Área para processamento de



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

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.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1. O prazo de vigência do presente contrato será de **36 (trinta e seis) meses**, a partir de sua assinatura, com possibilidade de prorrogação, nos termos do art. 110, II, da Lei nº 14.133/2021.
- 2.2. A prorrogação de que trata o subitem anterior é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os valores pagos pela CONTRATADA permanecem vantajosos para a Administração, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:
- 2.2.1. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação;
- 2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na prestação do serviço;
- 2.2.4. Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação.
- 2.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 2.5. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO

- 3.1. A CONTRATADA prestará os serviços de preparação, distribuição de alimentos e atendimento no Restaurante, fornecendo refeições tipo *self-service* por quilo, prato feito de baixo custo, cardápio *à la carte*, lanches e café, de segunda a sexta-feira, ressalvados os dias em que não houver expediente na Contratante.
- 3.2. A CONTRATADA 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.
- 3.3. A área localiza-se no térreo (restaurante) com aproximadamente 511 (quinhentos e onze) m², dividindo-se em 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, que poderão ser melhor visualizados através do relatório fotográfico (Anexo I) deste Termo de Referência.
- 3.4. Todo material necessário para a perfeita execução das manutenções deverá ser viabilizado e custeado pela CONTRATADA, perfazendo parte indissociável do objeto a ser avençado.
- 3.5. Para a realização do serviço, deve-se observar as devidas categorias e os cuidados necessários descritos em normas técnicas dos órgãos de vigilância sanitária, bem como as normas.
- 3.6. A CONTRATADA 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



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO

Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

b) RESTAURANTE, para oferta de almoço	11:00 às 15:00 horas	Segunda-feira à sexta- feira
--	----------------------	---------------------------------

3.7. Fica permitido o acesso dos funcionários da Licitante 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.

3.8. O acesso dos fornecedores às dependências da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão será disciplinado pela Diretoria de Administração.

3.9. Por necessidade e ocasião de eventos especiais que venham a requerer um horário de funcionamento diverso do aqui estabelecido, a Contratante, 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.

3.10. A recusa injustificada por parte da Licitante em atender ao pedido da Contratante 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.

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

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

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

3.14. A CONTRATADA 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 Contratante nas mesmas condições oferecidas, sob pena de ressarcimento dos possíveis prejuízos;

3.15. É de responsabilidade da Licitante 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;

3.16. Caberá à Licitante 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.

3.17. A CONTRATADA contará com o prazo de 30 (trinta) dias para estar em pleno funcionamento, contados da data de assinatura do contrato.

3.18. A Empresa deverá garantir, durante a vigência do contrato, que serão adotadas eventuais medidas corretivas necessárias, imediatamente após notificação feita pela ALEMA.

3.19. A contratada deverá atender a toda e qualquer solicitação para realização de manutenções corretivas ou ações emergenciais.

3.20. Responder, independentemente da fiscalização e do acompanhamento pela Contratante, 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.

3.21. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (palestras, eventos, visitas etc.), a Licitante deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na pesagem das refeições e na fila dos caixas de pagamento, a qual será informada com 48h de antecedência.

3.22. Por necessidade e ocasião de eventos especiais que venham a requerer um horário de funcionamento diverso do que for estabelecido no futuro contrato, a Contratante, por meio de comunicação escrita oficial,



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

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.

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

3.24. Nos casos de chamados corretivos emergenciais, o prazo de atendimento será contado a partir do horário real do chamado, mesmo que fora do horário comercial.

3.25. No ato da assinatura da avença deverão ser informados: E-mail, telefones fixo e celular do Responsável Técnico e/ou Preposto da contratada, disponível para atendimento 24 (vinte e quatro) horas por dia, qualquer dia da semana, independentemente de ser feriado, fim de semana ou dia útil. Qualquer alteração nesses números deverá ser previamente comunicada à Fiscalização, com a antecedência necessária a evitar que haja descontinuidade de comunicação do Responsável Técnico e/ou Preposto com este órgão.

3.26. É vedada a disponibilização de bebidas alcoólicas pela Licitante, nas dependências da ALEMA, a título gratuito ou não.

3.27. A Contratante poderá exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da Licitante que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à exigência do alvará de funcionamento, licença da vigilância sanitária e a qualificação econômico-financeira.

3.28. Na execução devem ser observadas as especificações técnicas e procedimentos de serviços e as normas de vigilância sanitária.

3.29. Recai sobre a contratada o ônus de proteger o mobiliário e equipamentos existentes no local de realização dos serviços, de forma a se evitar danos, sem que isso implique acréscimo nos preços contratados.

3.30. É dever da contratada prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados.

3.31. A doravante Empresa contratada deverá se responsabilizar integralmente por todas as obrigações trabalhistas em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços objeto da contratação, tais como: materiais, salários; seguros de acidentes; taxas, impostos e contribuições previdenciárias; indenizações; vale-refeição; vale transporte, encargos trabalhistas, comerciais e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo, isentando a Administração Públicas de qualquer responsabilidade solidária ou subsidiária.

3.32. Encarregar-se a licitante contratada, por si ou por terceiros por ela credenciados, em ambas as hipóteses, sem qualquer ônus para a ALEMA, dos serviços, objeto deste contrato, que serão prestados nos locais durante o horário normal do expediente comercial da contratada ou conforme solicitação/autorização da fiscalização;

3.33. Deve a CONTRATADA cumprir e fazer cumprir todas as normas relativas à segurança e medicina do trabalho, e diligenciar para que os seus empregados e os de seus possíveis subcontratados trabalhem com Equipamentos de Proteção Individual e Coletivo (EPI/EPC), bem como fornecer para seus trabalhadores todos os equipamentos de segurança, constituindo-se prerrogativa da ALEMA paralisar os serviços enquanto tais empregados não estiverem protegidos, sendo que o ônus da paralisação correrá por conta da empresa, mantendo-se inalterados os prazos avençados.

3.34. A Licitante 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.

3.35. A empresa deverá manter seu pessoal devidamente uniformizado e identificado, bem como substituir, mediante solicitação, qualquer empregado ou preposto cuja conduta seja julgada inconveniente ou insatisfatória pelo fiscal do contrato.

3.36. O Restaurante deverá elaborar e atualizar o cardápio através de Nutricionista, regularmente inscrito(a) em conselho de classe.

3.37. O Cardápio deverá ser aprovado previamente pela ALEMA, que também irá acompanhar a elaboração dos alimentos no Restaurante.

3.38. O Cardápio deverá constar refeição do tipo Prato Feito (Popular), com preço mais acessível em relação às demais refeições.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO

Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

- 3.39. O Prato Feito (Popular) devera ser composto por, no mínimo: 200g de carboidratos, 150g de proteína e porção de salada e legumes.
- 3.40. A ALEMA enviará lista com os nomes dos Servidores da Casa, que terão 10% de desconto em relação ao Prato Feito (Popular).
- 3.41. O desconto mínimo a ser concedido deve ser na quantia de R\$ 2,00 (dois reais).
- 3.42. O Servidor poderá se servir em relação às opções de carboidratos, verduras e legumes, sendo servido apenas em relação ao cardápio de proteínas.
- 3.43. Os valores acompanharão a média de preços da região, sendo enviados previamente à ALEMA para aprovação.
- 3.44. Os preços poderão ser reajustados à medida em que os restaurantes da região sofram reajustes.
- 3.45. Nenhum reajuste poderá ser realizado sem a prévia autorização da ALEMA.
- 3.46. O valor de referência do Prato Feito (Popular) é, em média, R\$ 18,00 (dezoito reais), de acordo com preços encontrados nos restaurantes da CEASA-MA, localizados próximos à ALEMA.
- 3.47. O Prato Feito (Popular) deve contemplar opções de sobremesa, que poderá ser um doce ou uma fruta (banana, maçã, quebra-queixo, cocada, tablete de doce de leite, paçoca de amendoim etc.).
- 3.48. Estima-se que cerca de duas mil pessoas frequentam a sede da ALEMA diariamente.
- 3.49. Para o 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.
- 3.50. O preparo das refeições deve ser realizado na cozinha do Restaurante da Contratante. Os itens que não puderem ser processados na cozinha serão de inteira responsabilidade da Licitante, sendo o seu transporte efetuado com estrita observância às normas técnicas pertinentes;
- 3.51. Deve a CONTRATADA providenciar, à suas expensas, a aquisição e instalação dos equipamentos e mobiliário necessários, para o correto atendimento das necessidades do objeto deste contrato, responsabilizando integralmente pela segurança destes. Devem fornecer também todos os utensílios de copa e cozinha e material descartável, que se fizerem necessários para a prestação dos serviços, tais como: pratos, talheres embalados individualmente, bandejas, xícaras, copos, paliteiros, palitos, guardanapos de papel, copos descartáveis etc.
- 3.52. É de inteira responsabilidade da CONTRATADA a aquisição e fornecimento de todos os insumos como gêneros alimentícios, gás liquefeito, materiais de higiene e limpeza, e descartáveis, além da higienização do ambiente, das dependências, dos equipamentos, dos móveis e utensílios utilizados.
- 3.53. A contratada também é responsável pela exatidão do serviço, obrigando-se a reparar inteiramente, às suas expensas e nos prazos determinados, de comum acordo com a ALEMA, todos os erros, vícios e falhas comprovadas na prestação do serviço.
- 3.54. Além do pagamento da taxa pelo uso do espaço, a Licitante 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 Contratante, sendo definido como médio o coeficiente do valor total da conta pelo total de kWh consumido.
- 3.55. A despesa operacional de água está inclusa na taxa de utilização mensal para o restaurante.
- 3.56. A contratação e pagamento de serviços de telefonia e internet, dentre outras despesas operacionais, é de inteira responsabilidade da Licitante.
- 3.57. O prazo de vigência do futuro contrato será de 36 (trinta e seis) meses, contados da data da sua assinatura, excluído o dia do começo e incluído o do vencimento, prorrogáveis por iguais e sucessivos períodos nos termos da lei.
- 3.58. O acréscimo do período de vigência poderá ser feito mediante apostilamento ou termo aditivo, isto a cada 12 (doze) meses, até o limite de 60 (sessenta) meses, caso sejam preenchidos os requisitos abaixo enumerados de forma simultânea, e autorizado formalmente pela autoridade competente:
- Prestação regular dos serviços;
 - Não aplicação de punições de natureza pecuniária por três vezes ou mais;



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

- c) Manutenção do interesse pela Administração na realização da outorga;
d) Manutenção da vantajosidade econômica do valor do contrato para a Administração;
e) Concordância expressa da doravante contratada pela prorrogação.
- 3.59. É vedada a subcontratação de empresa para a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.
3.60. É expressamente proibida a utilização do ambiente do restaurante, pela LICITANTE, para eventos alheios à finalidade do contrato.
3.61. Cabe à ALEMA 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.
3.62. A ALEMA poderá realizar, sempre que achar necessário, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante, para avaliar o grau de satisfação, quanto à qualidade dos serviços e ao atendimento prestado.
3.63. Se o resultado da pesquisa de opinião demonstrar um índice de insatisfação superior a 30% dos usuários, a Licitante 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.
3.64. Caso o resultado de 03 (três) pesquisas de opinião consecutivas ou 05 (cinco) alternadas, dentro do interstício de 12 meses, demonstrar índices insatisfatórios, a ALEMA avaliará a conveniência e a oportunidade de aplicar advertências, multas ou promover a rescisão contratual, garantidos o contraditório e a ampla defesa à Empresa.
3.65. A ALEMA deverá proporcionar todas as facilidades para que a Licitante possa desempenhar os seus serviços dentro das normas vigentes.
3.66. Os serviços de limpeza e higienização do espaço físico destinado ao restaurante serão de inteira responsabilidade da contratada, nos quais se incluem a limpeza e conservação do espaço destinado ao restaurante, móveis, instalações, máquinas e utensílios, lavagem geral e desinfecção.
3.67. O recolhimento e descarte do lixo produzido pelo restaurante deverão atender integralmente ao item 15 do presente Termo de Referência.

CARDÁPIO BÁSICO DO RESTAURANTE

- 3.68. Utilizar os componentes do cardápio para os serviços de restaurante, conforme o Caderno de especificações constantes no ANEXO III, deste Termo.
3.69. 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.
3.70. 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.
3.71. Modificar em qualquer época mediante acordo prévio com a Contratante, o cardápio, dentre os itens especificados no ANEXO III deste Termo, por iniciativa da Licitante e levando em consideração o comportamento dos usuários frente à alimentação servida.
3.72. As refeições diárias no sistema *self-service* deverão conter o descrito no caderno de especificações (ANEXO III).
3.73. 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.
3.74. Caso a Contratante note que os preços praticados não estão de acordo com a média de preços praticados pelo mercado local, solicitará a Licitante que apresente sua planilha de custos e formação de preços para justificar os preços por ela praticados.
3.75. 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.
3.76. 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.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

3.77. 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.

3.78. 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. 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, linguiça de boa qualidade ou outros cortes nobres, contendo, na embalagem, o carimbo do SIF e a data de validade;
- 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 e tilápia. 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, sem casca (a e carne de caranguejo, 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 ou cristal, 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

Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

- 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 uaraná, laranja, limão, coca etc., nas opções comuns e diet ou light. Para venda direta deverão ser servidos obrigatoriamente nas suas embalagens originais.
- v) 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.

3.79. A Empresa contratada deverá:

- 3.79.1. 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.
- 3.79.2. Manter o fogão industrial a gás necessário à preparação da alimentação, sendo que a aquisição do gás será de inteira responsabilidade da Licitante.
- 3.79.3. Manter balcões térmicos expositores suficientes e necessários à exposição dos alimentos.
- 3.79.4. Manter balanças eletrônicas digitais suficientes para o atendimento rápido da pesagem das refeições.
- 3.79.5. 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.
- 3.79.6. 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.

QUANTO A MANIPULAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS

- 3.80. 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.
- 3.81. Fornecer e orientar seus empregados para que usem, sempre e obrigatoriamente, uniforme completo (calça, camisa, jaleco, avental, botas de PVC, sapatos, gorro, luvas, toucas e máscaras descartáveis etc.) durante a manipulação das refeições e sua distribuição nos balcões térmicos.
- 3.82. Afastar, imediatamente, da manipulação dos alimentos os profissionais que apresentarem manchas, machucados, alergias, micoses, fungos ou que estiverem doentes.
- 3.83. Evitar a exposição à temperatura ambiente, por tempo prolongado, dos alimentos cozidos.
- 3.84. Utilizar, sempre, garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos, evitando demasiada manipulação dos mesmos.
- 3.85. Utilizar recipientes adequados para o transporte das refeições, em condições ideais de higienização.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

- 3.86. Lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos de acordo com as instruções do fabricante;
- 3.87. Armazenar os produtos de limpeza em local diverso dos alimentos, conservando-os distante do fogão e do forno;
- 3.88. 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.
- 3.89. Realizar a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e após a preparação dos alimentos.
- 3.90. Retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior.

QUANTO AOS SEUS EMPREGADOS

- 3.91. A Licitante deverá definir o quantitativo e atribuição de seus funcionários de modo a disponibilizar força de trabalho adequada para a realização dos serviços.
- 3.92. A Licitante deverá elevar o quantitativo de funcionários, sem ônus para a Contratante, no caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários, primando por um serviço eficiente e de qualidade;
- 3.93. Para a Licitante do Restaurante é obrigatório contar dentre seus funcionários com Nutricionista (nível superior) que possua registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).
- 3.94. Apresentar à fiscalização da Contratante, 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.
- 3.95. Deverá ainda a Contratante 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).
- 3.96. Responsabilizar-se, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços objeto desta contratação, tais como: salários; seguro de acidentes; taxas, impostos e contribuições; indenizações; vale-transporte; vale-refeição; e outras, que porventura venham a ser criadas ou exigidas por lei.
- 3.97. Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes desta contratação.
- 3.98. 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 Contratante.
- 3.99. Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à Contratante, 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 Contratante.
- 3.100. 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.).
- 3.101. Manter seus empregados, quando em serviço, identificados por crachá;
- 3.102. O crachá de identificação deverá conter nome, foto recente e função de cada empregado, sendo a confecção de inteira responsabilidade da Licitante.

QUANTO ÀS INSTALAÇÕES FÍSICAS

- 3.103. Receber as dependências e instalações, mediante contrato e termo de recebimento, após serem vistoriadas pelas partes interessadas, e no caso do restaurante garantidas com os equipamentos e mobiliários listados no ANEXO IV do Termo de Referência.

**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO****Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL**

Rub.: _____

- 3.104. 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.
- 3.105. Manter, nos locais designados pela fiscalização do contrato, dispensers com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus empregados e usuários;
- 3.106. 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.
- 3.107. 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.
- 3.108. 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.

QUANTO AO TREINAMENTO

- 3.109. 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.
- 3.110. Treinar todo empregado recém integrado à Licitante antes de iniciar suas atividades.
- 4.

QUANTO AOS EQUIPAMENTOS DA ALEMA

- 3.111. A Licitante 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 Contratante nas mesmas condições oferecidas, sob pena de ressarcimento dos possíveis prejuízos.
- 3.112. Deverá a LICITANTE fornecer e instalar todos os materiais, equipamentos e utensílios de cozinha, lanchonete e restaurante, que não constem do rol do ANEXO IV e que sejam necessários ao bom funcionamento do local.
- 3.113. Ao final do período concessão, os materiais, equipamentos e benfeitorias úteis e necessárias se incorporarão ao patrimônio da ALEMA.
- 3.114. No caso de benfeitorias (úteis e necessárias), a incorporação só ocorrerá após aprovação do corpo de engenharia da ALEMA.
- 3.115. Todos os equipamentos listados no ANEXO II do Termo de Referência que vierem a apresentar defeitos deverão ser consertados pela Licitante, sem ônus para a Contratante, 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.
- 3.116. No caso de algum equipamento não puder ser consertado, a Licitante deverá informar imediatamente este fato à Fiscalização do Contrato, para providências relacionadas com a baixa patrimonial do mesmo. Será ainda de responsabilidade da Licitante 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 Contratante.
- 3.117. A Licitante 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.
- 3.118. A Licitante só poderá retirar qualquer móvel ou equipamento de propriedade da Contratante mediante autorização expressa da Fiscalização do Contrato.
- 3.119. É obrigação da Licitante disponibilizar ao Gabinete Militar da ALEMA, para eventual intervenção em situações especiais, todas as chaves de abertura das dependências do restaurante e lanchonetes.
- 3.120. A Licitante utilizará os equipamentos instalados na cozinha do restaurante e lanchonete somente para o preparo de lanches e refeições a serem servidas na ALEMA.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

- 3.121. Durante a vigência do Contrato, a Licitante 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.
- 3.122. A Licitante providenciará, às suas custas, a manutenção preventiva semestral e a corretiva dos equipamentos disponibilizados pela Contratante, por firmas especializadas e autorizadas do fabricante do mesmo, apresentando à Fiscalização do Contrato os comprovantes da referida manutenção.
- 3.123. Caso algum equipamento esteja em reparo, a Licitante deverá disponibilizar outro equivalente, de forma a não prejudicar o fornecimento das refeições.
- 3.124. A Licitante 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.
- 3.125. A Licitante fica responsável por indenizar a Contratante por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens, no mesmo padrão de qualidade.
- 3.126. 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.

IMPACTO AMBIENTAL

- 3.127. As edificações e os espaços públicos não representam nenhum dano ao meio ambiente ou aos habitantes das localidades por se tratar de instituições públicas. Além disso, o prédio da ALEMA já conta com espaços projetados e reservados para funcionamento do restaurante, não sendo necessária uma nova construção ou modificação na edificação.
- 3.128. Ademais, o futuro contrato deve prever a realização de coleta seletiva de resíduos, de acordo com a Política Socioambiental da ALEMA. Para tanto, a Empresa 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. Também deverá ser responsável pelo recolhimento e pela destinação para a reciclagem do óleo usado, sendo terminantemente proibido o descarte pela rede de esgoto.
- 3.129. O contrato deverá prever que a Licitante será responsável pelo recolhimento da sua produção de lixo, podendo ser realizado via *container* para uso próprio do restaurante, instalado em local a ser designado pela ALEMA, 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. O lixo deverá ser recolhido mais de uma vez ao dia, como forma de evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos, de forma a manter um ambiente limpo, saudável e seguro aos Parlamentares, Servidores e Visitantes.

CLÁUSULA QUARTA – DO RECEBIMENTO, PRAZO E FORMA DE RECOLHIMENTO

- 4.1. A CONCESSIONÁRIA recolherá aos cofres da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão, a título de taxa mensal pela ocupação do espaço o valor de **R\$ xxx,xx (xxxxx)**.
- 4.2. A taxa mensal de ocupação do espaço deverá ser efetuada pela CONCESSIONÁRIA até o 5º dia útil do mês subsequente, através da Conta Corrente do FUNDO ESPECIAL LEGISLATIVO - FUNDEG (CNPJ nº. 05.664.005/0001-32) - Banco: 001; Ag.: 038466, Conta Corrente: 5079-2.
- 4.3. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar mensalmente o comprovante de depósito da taxa de ocupação do espaço à fiscalização do instrumento.
- 4.4. O não pagamento da taxa de ocupação no prazo convencionado acarretará a aplicação de ADVERTÊNCIA e em caso de reincidência poderá ser aplicada as sanções previstas no presente Termo de Referência.
- 4.5. Os preços contratados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens ou dos serviços, nos termos do art. 124, II, d, da Lei nº. 14.133/2021, nas seguintes situações:



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

- 4.6. Para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, bem como em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado.
- 4.7. O reajustamento será precedido de demonstração analítica do aumento ou diminuição dos custos, de acordo com a Planilha de Custos e Formação de Preços, justificados e comprovados.
- 4.8. Caberá à parte interessada a iniciativa e o encargo dos cálculos e da demonstração analítica do aumento ou da redução dos custos.
- 4.9. Os custos de instalação e mobilização, no caso de prorrogação contratual, quando couber, deverão ser expurgados para fins de reajustamento.
- 4.10. É vedada, por ocasião do reajustamento, a inclusão de benefícios não previstos originariamente.
- 4.11. Não será permitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 5.1. As sanções previstas nos artigos 155 a 163 da Lei nº. 14.133/2021 e respectivos critérios sobre conduta e dosimetria, poderão ser aplicadas à Concessionária.
- 5.2. O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:
- I. dar causa à inexecução parcial do contrato;
 - II. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - III. dar causa à inexecução total do contrato;
 - IV. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
 - V. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
 - VI. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - VII. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
 - VIII. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou na execução do contrato;
 - IX. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - X. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - XI. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
 - XII. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 5.3. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei nº. 14.133/2021 as seguintes sanções:
- a. Advertência - nas hipóteses do inciso I do item 18.2, que não acarretem prejuízos ao CONCEDENTE ou quando ocorrer execução insatisfatória, ou, ainda, na ocorrência de pequenos transtornos ao desenvolvimento do fornecimento do objeto, desde que sua gravidade não recomende a aplicação de uma das sanções previstas nas alíneas “d”, “e” e “f” (inciso I do art. 156 da Lei 14.133/2021).
 - b. Multa moratória por dia de atraso injustificado no cumprimento da obrigação contratual, proporcional ao item em atraso e nas seguintes condições (art. 162 da Lei 14.133/2021):
 - b.1. Atraso em até 10 dias, multa moratória de 3%.
 - b.2. Atraso entre 11 e 20 dias, multa moratória de 5%.
 - b.3. Após decorrido o prazo de 20 dias, o fiscal do contrato deverá aplicar uma das sanções previstas nas alíneas “d”, “e” ou “f”.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

b.4. Os prazos previstos nas alíneas b.1, b.2 e b.3, poderão ser suspensos, caso a CONCESSIONÁRIA, tempestivamente, justifique de forma plausível o atraso, e o fiscal do contrato, em não havendo prejuízos ao CONCEDENTE, aceite prorrogar o prazo de entrega, não podendo ser superior a metade do que foi inicialmente contratado. Após decorrido esse prazo, se iniciará automaticamente a contagem da multa moratória.

c. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei.

d. Multa compensatória de até 10% do valor do contrato e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 18.2 deste instrumento. (Inciso II e §3º do Art. 156 da Lei 14.133/21).

e. Suspensão temporária do direito de participar em licitação e impedimento de contratar com o CONCEDENTE na hipótese do inciso II do item 18.2, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

f. Impedimento de licitar e contratar com a Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão pelo período não superior a 03 (três) anos, nas hipóteses dos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 18.2, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

g. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nas hipóteses dos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 18.2, quando se justificar a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item “e”, bem como pelas infrações previstas nos incisos VIII, IX, XI, e XII do referido item, pelo prazo de 03 (três) até 05 (cinco) anos.

5.4. As sanções previstas nas alíneas “d”, “e” e “f”, poderão ser aplicadas juntamente com as da alínea “c”. Será facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, para a sanções previstas das alíneas “d” e “e” e 10 (dez) dias corridos para as sanções previstas na alínea “f”.

5.5. Antes da aplicação de qualquer das sanções será garantido ao licitante o contraditório e a ampla defesa em processo administrativo.

5.6. As penalidades aqui previstas não serão aplicadas quando o descumprimento do estipulado no contrato ou edital decorrer de justa causa ou impedimento, devidamente comprovado e aceito pela CONCEDENTE.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

6.1. Constituem obrigações da CONCEDENTE:

l) Permitir o uso do espaço, destinado única e exclusivamente à instalação e operação de restaurante à Concessionária, bem como fornecer a ela os equipamentos e o mobiliário elencado no ANEXO IV deste Termo de Referência.

m) Permitir o acesso dos funcionários da Concessionária às dependências da ALEMA, desde que devidamente identificados em lista nominal e atendidas às exigências do item 11 do presente Termo.

n) Propiciar à CONCESSIONÁRIA as condições necessárias à regular execução do contrato.

o) Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da CONCESSIONÁRIA que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à exigência de alvará de funcionamento, licença da vigilância sanitária e a qualificação técnica.

p) Cabe à ALEMA anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do objeto do termo de concessão, que estejam em desacordo com o avençado, informando à Diretoria de Administração para que sejam tomadas as devidas providências.

q) A ALEMA poderá realizar, sempre que achar necessário, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante, para avaliar o grau de satisfação quanto à qualidade dos serviços e ao atendimento prestado.

**ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO****Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL**

Rub.: _____

- r) Se o resultado da pesquisa de opinião demonstrar índice de satisfação superior a 30% de usuário, a CONCESSIONÁRIA 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.
- s) Caso o resultado de 03 (três) pesquisas de opinião consecutivas ou 05 (cinco) alternadas dentro do interstício de 12 (doze) meses, demonstrar índice insatisfatórios, a ALEMA avaliará a conveniência e oportunidade de aplicar sanções previstas em instrumento contratual, garantidos o contraditório e a ampla defesa.
- t) Designar servidor em portaria, na condição de acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, objetivando dirimir quaisquer dúvidas que porventura surjam no curso da vigência.
- u) Atestar os documentos fiscais pertinentes, quando comprovada a execução do serviço de acordo com o estabelecido no presente Termo.
- v) Fiscalizar a execução do contrato, mediante inspeções periódicas, a fim de verificar o adequado uso do espaço e a correta prestação dos serviços, inclusive quanto à sua qualidade.

6.2. São obrigações da CONCESSIONÁRIA:

- ll) É de responsabilidade da concessionária 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;
- mm) Caberá a CONCESSIONÁRIA arcar com todos os custos necessários à adaptação das instalações físicas para o funcionamento do Restaurante, assim como aquisição de mobiliários e utensílios necessários ao cumprimento do objeto da presente Concessão.
- nn) A empresa deverá garantir, durante a vigência do instrumento, que serão adotadas eventuais medidas corretivas necessárias, imediatamente após notificação feita pela ALEMA.
- oo) Manter durante toda execução do termo de concessão, as condições de habilitação exigidas no Termo de Referência
- pp) Utilizar os componentes do cardápio para os serviços de restaurante, bem como satisfazer as exigências de cada tipo de produto, conforme descrito no Termo de Referência e Caderno de Especificações e Cardápio Mínimo, constantes no ANEXO III.
- qq) Responder, independentemente da fiscalização e do acompanhamento da CONCEDENTE, por quaisquer danos pessoais e/ou materiais causados, direta e indiretamente, à ALEMA ou à terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução dos serviços objetos do termo de concessão.
- rr) Providenciar, à suas expensas, a aquisição e instalação dos equipamentos e mobiliários necessários, para o correto atendimento das necessidades do objeto deste termo, responsabilizando integralmente pela segurança destes. Deve fornecer também 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 refrigerante, balança para pesar as refeições, freezers, geladeiras, microondas 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.
- ss) 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.
- tt) 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.
- uu) Definir o quantitativo e atribuição de seus servidores de modo a disponibilizar força de trabalho adequada para a realização dos serviços.
- vv) Elevar o quantitativo de funcionários, sem ônus à CONCEDENTE, no caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento de demanda de usuários, primando por um serviço eficiente e de qualidade.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

- ww) Possuir dentre seus funcionários nutricionista (nível superior) que possua registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).
- xx) Apresentar à fiscalização da ALEMA, 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.
- yy) Deverá ainda a CONCESSIONÁRIA apresentar a seguinte documentação dos empregados: cópia da carteira de trabalho, cópia do RG, comprovante de residência, exame periódico e admissional de saúde e contatos atualizados (telefone, celular e e-mail).
- zz) Responsabilizar-se, em relação aos seus empregados, por toas as despesas decorrentes da execução dos serviços objeto desta contratação, tais como: salários; seguro de acidentes; taxas; impostos e contribuições; indenizações; vale-transporte; vale-refeição; e outras que porventura venham a ser criadas ou exigidas por lei.
- aaa) Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes desta concessão de uso.
- bbb) Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que aconteçam nas dependências da CONCEDENTE.
- ccc) Manter seus empregados devidamente uniformizados, com vestimentas adequadas às atividades e 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.).
- ddd) Manter seus empregados, quando em serviço, identificados por crachá;
- eee) Cumprir e fazer cumprir todas as normas relativas à segurança e medicina do trabalho, e diligenciar para que os seus empregados e os de seus possíveis subcontratos trabalhem com equipamentos de proteção individual e coletivo (EPI/EPC), bem como fornecer para seus trabalhadores todos os equipamentos de segurança, constituindo-se prerrogativa da ALEMA paralisar os serviços enquanto tais empregados não estiverem protegidos, sendo que o ônus da paralisação correrá por conta da empresa, mantendo-se inalterados os prazos avençados.
- fff) Retirar, às suas expensas, todo e qualquer material resultante da execução do termo, devendo, ainda, repor os locais, móveis e objetos que tenham movimentado na forma como os encontrou.
- ggg) Receber nas dependências e instalações, mediante termo de outorga e de recebimento, após serem vistoriadas pelas partes interessadas, e no caso do restaurante guarnecidas com os equipamentos e mobiliários listados no ANEXO IV do Termo de Referência.
- hhh) Deverá a CONCESSIONÁRIA fornecer e instalar todos os materiais, equipamentos e utensílios de cozinha, lanchonete e restaurante, que não constem no rol do ANEXO IV e que sejam necessários ao bom funcionamento do local.
- iii) Todos os equipamentos listados no ANEXO IV do Termo de Referência que vierem a apresentar defeitos deverão ser consertados pela CONCESSIONÁRIA, sem ônus para a CONCEDENTE, 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 instrumento para autorização.
- jjj) É obrigação da CONCESSIONÁRIA disponibilizar ao Gabinete Militar da ALEMA para eventual intervenção em situações especiais, todas as chaves de abertura das dependências do restaurante.
- kkk) A CONCESSIONÁRIA utilizará os equipamentos instalados na cozinha do restaurante e lanchonete somente para o preparo de lanches e refeições a serem servidas na ALEMA.
- lll) Durante a vigência do termo, a CONCESSIONÁRIA será responsável e deverá arcar com todos os custos da manutenção predial do espaço do restaurante, incluindo, se necessário, serviços de reforma, pintura, manutenção hidráulica, manutenção elétrica e outros inerentes à perfeita conservação do imóvel.
- mmm) A CONCESSIONÁRIA providenciará, às suas custas, a manutenção preventiva semestral e a corretiva dos equipamentos disponibilizados pela ALEMA, por firmas especializadas e autorizadas do fabricante do mesmo, apresentando à fiscalização do termo os comprovantes da referida manutenção.
- nnn) Caso algum equipamento esteja em reparo, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar outro equivalente de forma a não prejudicar o fornecimento das refeições.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

- ooo) A CONCESSIONÁRIA também é responsável pela exatidão do serviço, obrigando-se a reparar inteiramente, às suas expensas e nos prazos determinados, de comum acordo com a ALEMA, todos os erros, vícios e falhas comprovadas na prestação do serviço.
- ppp) Responsabilizar-se 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 CONCEDENTE, sendo definido como médio o coeficiente do valor da total da conta pelo total de kWh consumidos.
- qqq) A despesa operacional de água não será cobrada, diante da dificuldade de individualização do consumo.
- rrr) A contratação e pagamento de serviços de telefonia e internet, dentre outras despesas operacionais é responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- sss) É vedada a subcontratação de empresa para a execução dos serviços objetos desta Concessão onerosa de uso.
- ttt) É expressamente proibida a utilização do ambiente do restaurante pela CONCESSIONÁRIA para eventos alheios à finalidade do termo de concessão.
- uuu) A CONCESSIONÁRIA recolherá aos cofres da Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão, a título de taxa mensal pela ocupação do espaço o valor definido através do certame licitatório, em conformidade com o estabelecido no presente termo.
- vvv) Respeitar integralmente as demais obrigações constantes no Termo de Referência.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO REEQUILIBRIO ECONOMICO-FINANCEIRO DO CONTRATO

- 7.1. Os contratantes têm direito ao equilíbrio econômico-financeiro do contrato, procedendo-se à revisão do mesmo, a qualquer tempo, em razão de fato imprevisível ou previsível, porém com consequências incalculáveis, que onere ou desonere excessivamente as obrigações pactuadas.
- 7.2. A contratada deverá formular à Administração requerimento para revisão do contrato, comprovando a ocorrência do aludido fato, acompanhado de planilha de custos comparativa entre a data da formulação da proposta e do momento do pedido de revisão, demonstrando a repercussão financeira sobre o valor pactuado.
- 7.3. A planilha de custos referida no subitem anterior deverá vir acompanhada de documentos comprobatórios, tais como, notas fiscais de matérias-primas, de transporte de mercadorias, lista de preços de fabricantes, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de revisão do contrato.
- 7.4. Sempre que forem atendidas as condições do CONTRATO, considera-se mantido seu equilíbrio econômico-financeiro.
- 7.5. A análise da recomposição do equilíbrio econômico-financeiro pressupõe a verificação das condições econômicas globais do CONTRATO, mas restringe-se à neutralização dos efeitos financeiros dos eventos causadores de desequilíbrio contratual, conforme disciplinado nesta Cláusula.
- 7.6. Com fundamento no disposto pelo art. 124, II, “d” da Lei 14.133/2021, o valor do contrato poderá ser alterado para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da administração para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.
- 7.7. Os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro devem ser instruídos com documentos que comprovem a ocorrência de algumas das situações previstas pelo item anterior.
- 7.8. Os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro devem ser apreciados pela administração, a qual deve emitir laudo técnico ou instrumento equivalente, expedido pelo setor competente, por meio do qual é certificado se o fato ou ato ocorrido repercutiu nos preços pactuados no contrato;



7.9. Na análise dos pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro não deve ser avaliada a margem de lucro da empresa, mas sim se o fato superveniente é capaz de trazer impactos financeiros que inviabilizem e/ou impeçam a execução do contrato pelo preço firmado inicialmente.

CLÁUSULA OITAVA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

5.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2. A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor do Contrato, de acordo com o constante no art. 125 Lei nº 14.133/2021.

5.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

5.1. A rescisão deste Contrato ocorrerá nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.2. 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 acauteladoras.

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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 DÉCIMA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

10.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

10.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

10.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

10.4. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

10.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

10.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

Rub.: _____

10.4.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

10.5. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

10.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

10.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.5.3. Indenizações e multas.

10.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

10.7. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

12. A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por Representante da CONTRATANTE, por ela designada, nos termos do art. 117 da Lei 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS COMUNICAÇÕES

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO

14. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no **art. 94 da Lei 14.133, de 2021**, bem como no respectivo sítio oficial da **Assembleia Legislativa do Estado do Maranhão – www.al.ma.leg.br**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

15. Não haverá exigência da garantia da contratação dos **artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021**.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS ASSINATURAS

16. As Partes reconhecem que a cópia digitalizada e assinada pelas Partes e testemunhas do Contrato, qualquer tipo de documento relacionando ao objeto do presente instrumento produz os mesmos efeitos legais da via física original, nos termos da Lei nº 13.874/2019 e do Decreto nº 10.278/2020, e acordam não contestar sua validade, conteúdo e integridade. As Partes convencionam ainda que o Contrato poderá ser assinado, inclusive pelas testemunhas, de forma manuscrita ou por meio eletrônico, ainda que não por certificado emitido pela ICP-Brasil, nos termos ao art. 10, § 2º, da Medida Provisória nº 2.200-2/2001. A assinatura eletrônica



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO MARANHÃO
Instalada em 16 de fevereiro de 1835
Comissão Permanente de Licitação – CPL

será feita, de comum acordo entre as partes, por meio do Assinador **SERPRO** ou pelo **Adobe Acrobat** ou **Plataforma Gov.br**

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

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

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 os subscrevem.

São Luís (MA), _____ de _____ de 2025.

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
Diretor Geral da ALEMA
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
Representante Legal da Empresa
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

Nome: _____

Nome: _____

CPF: _____

CPF: _____