

Pregão Eletrônico nº 26/2019

OBJETO: Cessão de uso de área e de instalações próprias do Tribunal Regional Eleitoral do Maranhão, em São Luís - MA, necessários à exploração, por parte de empresa especializada em preparo e comércio de lanches.

Exclusivo para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte Lei Complementar nº 123/2006

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO nº 26/2019 PROCESSO ADMINISTRATIVO DIGITAL Nº 5416/2019

PREÂMBULO

O Tribunal Regional Eleitoral do Maranhão-TRE, neste ato designado **TRIBUNAL** torna público para conhecimento de todos que fará realizar, às **14:00 horas (horário de Brasília), do dia 29/07/2019,** sob o comando do Pregoeiro Oficial, designado pela **PORTARIA Nº 1250/2018**, de 28 de dezembro de 2018, do Presidente do **TRE-MA,** por meio do uso de tecnologia da informação, Licitação na modalidade **PREGÃO,** na **FORMA ELETRÔNICA,** do tipo **MENOR PREÇO**, mediante as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, decorrentes do Processo Administrativo Digital nº **5416/2019**.

A Licitação será regida pela LEI Nº 10.520/2002, LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, LEI COMPLEMENTAR Nº 147/2014, LEI Nº 8.666/1993, DECRETO Nº 5.450/2005 e DECRETO Nº 8.538/2015 e demais normas aplicáveis à matéria, naquilo que não contrarie este edital e pelas cláusulas e condições abaixo declinadas.

A Sessão Pública será realizada através do site www.comprasgovernamentais.gov.br e conduzida pelo **PREGOEIRO**, na sala da **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**, no 1º andar do Anexo ao prédio sede do **TRIBUNAL**, na Avenida Senador Vitorino Freire, s/nº - Bairro Areinha, nesta cidade de São Luís, Estado do Maranhão.

Todos os horários estabelecidos neste edital, no aviso e durante a Sessão Pública observarão, para todos os efeitos, o horário de Brasília, Distrito Federal, inclusive para contagem de tempo e registro no **SISTEMA ELETRÔNICO**, daqui por diante denominado **SISTEMA**, e na documentação relativa ao certame.

Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta Licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

1. DO OBJETO

- 1.1. Constitui objeto do presente PREGÃO, POR PREÇO GLOBAL, para cessão de uso de área e de instalações próprias do Tribunal Regional Eleitoral do Maranhão, em São Luís MA, necessários à exploração, por parte de empresa especializada em preparo e comércio de lanches, conforme especificações deste edital e seus anexos.
- 1.2. O fornecimento de mão-de-obra desta Licitação deverá ser realizada em rigorosa observância ao Termo de Referência Anexo I deste Edital e as normas vigentes que a ele se aplicarem.
- 1.3. O custo total máximo para o objeto desta Licitação foi estimado pelo **TRIBUNAL** em **R\$ 319,01 (trezentos e dezenove reais e um centavo),** conforme detalhamento no Termo de Referência Anexo I deste Edital.
- 1.3.1 O valor informado refere-se ao somatório dos preços unitários (com a aplicação de fator), constantes do Subanexo II do Anexo I Termo de Referência.
- 1.4. Em caso de discordância existente entre as especificações dos objetos descritas no **SISTEMA** e as especificações técnicas constantes do Edital, prevalecerão as do Edital.

2. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

- 2.1. Poderão participar deste **PREGÃO** as empresas que atenderem a todas as exigências deste Edital, inclusive quanto à documentação constante neste edital e em seus anexos.
- 2.2. A Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação SLTI, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, atuará como provedor do **SISTEMA ELETRÔNICO COMPRASGOVERNAMENTAIS**, daqui por diante denominado **SISTEMA**.
- 2.3. O **TRIBUNAL** não se responsabilizará por eventual desconexão sua ou dos LICITANTES ao referido **SISTEMA**.
- 2.4. Não poderão participar deste **PREGÃO**:
 - a) Empresa que se encontre em regime de recuperação judicial ou extrajudicial ou ainda com pedido de falência, concurso de credores, processo de insolvência, dissolução ou liquidação;
 - b) Empresa estrangeira não autorizada a funcionar no país.
 - c) Empresa que tenha sido declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, Direta ou Indireta, Federal, Estadual ou Municipal ou do Distrito Federal, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
 - d) Empresa impedida de licitar e contratar com a União ou suspensa temporariamente de licitar e impedida de contratar com este Tribunal.
 - e) Empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste **PREGÃO**.
 - f) Empresa que tenha em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos magistrados ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento.
 - g) Empresa cujos proprietários e ou/ sócios exerçam mandato eletivo capaz de ensejar os impedimentos previstos no art. 29, inciso IX c/c e art. 54, I, "a" e II, "a", da Constituição Federal.
- 2.5. O LICITANTE deverá manifestar, através de **Declaração Específica**, disponibilizada pelo **SISTEMA**, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação para o presente **PREGÃO**, bem como que a PROPOSTA está em conformidade com as exigências editalícias, sujeitando-se às sanções previstas neste instrumento convocatório, na hipótese de declaração falsa.
- 2.6. Nos itens (ou lotes, se for o caso) com preço total de referência igual ou inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), expressamente indicados no Termo de Referência Anexo I deste edital, somente poderão participar empresas que atenderem a todas as exigências deste Edital e estiverem, nos termos do artigo 3º, incisos I e II, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, enquadradas como **Microempresas** ou **Empresas de Pequeno Porte** e, ainda, devidamente credenciadas na Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação SLTI, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, através do site www.comprasgovernamentais.gov.br.

- 2.7. Para efeitos de participação das **Microempresas** ou **Empresas de Pequeno Porte** nesta licitação, nos termos do art. 3º, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, são considerados:
 - a) **Microempresa** o empresário, a pessoa jurídica, ou a ela equiparada, que aufira, em cada ano-calendário, receita bruta igual ou inferior a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais).
 - b) **Empresa de Pequeno Porte** o empresário, a pessoa jurídica, ou a ela equiparada, que aufira, em cada ano-calendário, receita bruta superior a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) e igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais).
- 2.8. Não fará jus ao regime diferenciado e favorecido nas licitações públicas previsto na Lei Complementar nº 123/2006 a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte:
 - a) de cujo capital participe outra pessoa jurídica;
 - b) que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;
 - c) de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado, nos termos da referida Lei Complementar, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o art. 3º, inciso II, da Lei Complementar Nº 123/2006;
 - d) cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada por esta Lei Complementar, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o art. 3º, inciso II, da Lei Complementar Nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
 - e) cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
 - f) constituída sob a forma de cooperativa, salvo as de consumo;
 - g) que participe do capital de outra pessoa jurídica;
 - h) que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;
 - i) resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anoscalendário anteriores;
 - j) constituída sob a forma de sociedade por ações.
- 2.9. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte participantes desta licitação deverão comprovar seu enquadramento e condição através de Declaração Especifica registrada em campo específico do **SISTEMA**, nos termos do **subitem 5.4** deste Edital, facultado ao **TRIBUNAL** se for o caso, promover diligência com a finalidade de comprovar o

enquadramento do licitante como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte diante das normas da Lei.

- 2.10. O enquadramento, reenquadramento e desenquandramento das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, consoante dispõe o artigo 3º e seus parágrafos, da Lei Complementar nº. 123/2006 será comprovado através de Certidões Específicas emitidas pelas Juntas Comerciais, nos termos do art. 1º da Instrução Normativa nº 10, de 05 de dezembro de 2013, do Departamento de Registro Empresarial e Integração DREI.
- 2.11. O licitante responsabilizar-se-á por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no **SISTEMA**, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.
- 2.12. Na hipótese de haver diferença na descrição do objeto registrada no **SISTEMA** (www.comprasgovernamentais.gov.br) e nas especificações constantes no Termo de Referência **ANEXO I** deste Edital, deverá ser considerada a do Edital.

3. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

- 3.1. A empresa interessada em participar deste **PREGÃO** deverá providenciar, previamente, o credenciamento perante a Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, provedor do **SISTEMA** utilizado nesta Licitação, no site www.comprasgovernamentais.gov.br, devendo também cadastrar-se no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF.
- 3.2. O credenciamento do interessado dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao **SISTEMA**.
- 3.3. O credenciamento do LICITANTE, bem como a sua manutenção, dependerá de registro Cadastral atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF.
- 3.4. O credenciamento junto ao provedor do **SISTEMA** implica responsabilidade legal do LICITANTE ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao **PREGÃO**, assumindo como firmes e verdadeiras suas PROPOSTAS e lances, inclusive os atos por eles praticados.
- 3.5. O LICITANTE credenciado deve acompanhar as operações do **SISTEMA** durante o procedimento licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo **SISTEMA** ou de sua desconexão.
- 3.6. O uso da senha de acesso ao **SISTEMA** pelo LICITANTE é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do **SISTEMA** ou ao **TRIBUNAL** responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que provocados por terceiros.

4. DAS DATAS DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DAS PROPOSTAS

4.1. Os LICITANTES deverão observar as datas e horários, com base no horário de Brasília, previstos para a realização deste **PREGÃO**, nos termos que seguem:

| a) Pro | Data postas | | recebimento | das | | dia 07/20 | | até | as | 14:00 | horas | do | dia |
|--|-----------------------|--|-------------|------|-------|--------------|------|------|-----|-------|-------|----|-----|
| b) Data da abertura das Propostas | | | | Às 1 | L4:00 | horas do dia | 29/0 | 7/20 | 019 | | | | |

5. DA PROPOSTA DE PREÇOS

- 5.1 A PROPOSTA DE PREÇOS deverá ser formulada de acordo com as especificações constantes do ANEXO I deste Edital e registrada no **SISTEMA**, sendo obrigatório o preenchimento do campo **descrição complementar**, onde deverão ser transcritas as especificações dos serviços a serem prestados de forma clara e precisa.
- 5.2 Até a data e hora de início da Sessão Pública prevista neste Edital, o LICITANTE poderá acessar o **SISTEMA** para retirar, alterar ou complementar a PROPOSTA DE PREÇOS formulada. Após o início da Sessão a PROPOSTA DE PREÇOS não poderá mais sofrer alterações ou ser retirada.
- 5.3 As PROPOSTAS DE PREÇOS dos concorrentes deste **PREGÃO** contendo a descrição dos serviços, os valores e demais especificações exigidas e eventuais anexos ficarão disponíveis na *internet*.
- 5.4 O LICITANTE, no ato de envio de sua proposta, deverá encaminhar, de forma virtual, utilizando a funcionalidade existente no sistema de pregão eletrônico, as seguintes declarações:
 - a) Inexistência de fato superveniente que o impeça de participar do certame;
 - b) Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
 - c) Concordância com as condições estabelecidas neste Edital e que atende aos requisitos de HABILITAÇÃO;
 - d) Atendimento aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, para microempresas e empresas de pequeno porte, se for o caso;
 - e) Elaboração independente de proposta, consoante Instrução Normativa nº 02, de 17 de setembro de 2009 do Ministério, Orçamento e Gestão.
- 5.5 A falsidade das DECLARAÇÕES prestadas pelo LICITANTE caracteriza crime previsto no artigo 299 do Código Penal, sujeitando-o ainda às sanções previstas no **Decreto nº 5.450/2005**.
- 5.6 Os itens da PROPOSTA DE PREÇOS que eventualmente contemplem objetos que não correspondam às especificações contidas no ANEXO I deste Edital serão desconsiderados.
- 5.7 Se o LICITANTE declarar, em campo próprio do SISTEMA, que atende aos requisitos do art. 3º da LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006 para fazer *jus* aos benefícios previstos nesta Lei, fica facultado ao TRIBUNAL promover diligência com a finalidade de comprovar o seu enquadramento.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 6.1 O **PREGOEIRO**, via **SISTEMA**, dará início ao **PREGÃO** com a abertura da Sessão Pública, na data e horário indicados no preâmbulo deste edital, com a divulgação das PROPOSTAS DE PREÇOS recebidas em conformidade com as normas conduzidas no **ITEM 5** deste Edital.
- 6.2 A comunicação entre o **PREGOEIRO** e os LICITANTES ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagem, em campo próprio do **SISTEMA**.

- 6.3 Cabe ao LICITANTE acompanhar as operações no **SISTEMA** 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.
- 6.4 O **SISTEMA** ordenará, automaticamente, as PROPOSTAS classificadas pelo **PREGOEIRO**, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.5 Ordenadas as **PROPOSTAS**, o **PREGOEIRO** dará início à fase competitiva, quando então os LICITANTES poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do **SISTEMA**.
- 6.6 Da Sessão Pública do **PREGÃO** será lavrada ata circunstanciada e imediatamente disponibilizada na *internet* pelo **SISTEMA**, para acesso livre.

7. DA FASE COMPETITIVA COM A FORMULAÇÃO DE LANCES

- 7.1 Aberta a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar seus lances, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos. A cada lance ofertado, o licitante será imediatamente informado do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.2 Os lances serão ofertados pelo **VALOR TOTAL**, nas condições definidas no Termo de Referência **ANEXO I** deste edital;
- 7.3 O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo **SISTEMA.**
- 7.4 Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.
- 7.5 Durante a Sessão Pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante detentor do lance.
- 7.6 A etapa de lances da Sessão Pública será colocado em aviso de iminência para encerramento por decisão do **PREGOEIRO**. O **SISTEMA** encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 7.7 Não poderá haver desistência dos lances efetuados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades previstas no art. 28 do Decreto n. 5.450/05.
- 7.8 Durante a fase de lances o **PREGOEIRO** poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja considerado inexequível, desclassificando a proposta do licitante.
- 7.9 Após o encerramento da etapa competitiva de lances, o **PREGOEIRO** poderá encaminhar, pelo **SISTEMA**, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital. A negociação poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.10 No caso de desconexão do **PREGOEIRO** no decorrer da etapa de lances, se o **SISTEMA** permanecer acessível aos licitantes os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

- 7.11 Quando a desconexão do **PREGOEIRO** persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a Sessão do **PREGÃO** poderá será suspensa e reiniciada após a comunicação expressa aos licitantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.12 Nos itens (ou lotes, se for o caso) com preço total de referência superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), expressamente indicados no Termo de Referência Anexo I deste Edital, encerrada a etapa de lances será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, devendo, ainda, a própria empresa declarar, em campo próprio do **SISTEMA**, que atende aos requisitos do art. 3º da LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006 para fazer jus aos benefícios ali previstos.
 - 7.12.1 O sistema identificará em coluna própria as licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentado pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
 - 7.12.2 Caso a melhor oferta válida tenha sido apresentada por empresa de maior porte, as propostas de licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
 - 7.12.3 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
 - 7.12.4 Caso a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes qualificadas como microempresa ou empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
 - 7.12.5 Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8. DA PROPOSTA ESCRITA DE PRECOS

- 8.1. Finda a fase de lances, o licitante detentor do **MENOR LANCE** deverá encaminhar no prazo máximo de **20 (vinte) horas**, por meio eletrônico, sua **PROPOSTA ESCRITA DE PREÇOS** com o valor readequado ao valor do lance vencedor, bem como os demais dados constantes do **subitem 8.3** deste edital, para sua elaboração.
- 8.2. O não envio da **PROPOSTA ESCRITA DE PREÇOS** pelo LICITANTE no prazo estabelecido implicará desclassificação do LICITANTE, decadência do direito à contratação, sem prejuízo de multa, limitada a 30% (trinta por cento) do valor da contratação, impedimento de licitar e contratar com a União, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, e descredenciamento no SICAF, cabendo ao PREGOEIRO convocar os LICITANTES na ordem remanescente dos lances e dar continuidade ao PREGÃO.

8.3. A **PROPOSTA ESCRITA DE PREÇOS** deverá conter as seguintes informações:

- a) Razão Social da Empresa, com endereço e numero do CNPJ/MF;
- b) Preços unitários e totais, consoante tabela de formação de preços constante do Termo de Referência **ANEXO I** do Edital, em reais, em algarismos, inclusos todas as despesas que resultem no custo das aquisições, tais como impostos, taxas, transportes, materiais utilizados, seguros, encargos fiscais e todos os ônus diretos e quaisquer outras despesas, que incidirem na execução dos serviços, conforme tabela abaixo:

| PRODUTO | PESO/ QUANT. | FATOR (a) | PREÇO UNITÁRIO (R\$) (b) | PREÇO x FATOR (R\$) (a) * (b) |
|---|-----------------|-----------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Bolo simples | 100 g | 2 | | |
| Bolo confeitado | 120 g | 1 | | |
| Pudim de leite condensado | 80 g | 1 | | |
| Cafezinho | 50 ml | 1 | | |
| Café com leite | 250 ml | 3 | | |
| Leite com achocolatado | 300 ml | 1 | | |
| Beiju com manteiga | Unidade | 3 | | |
| Beiju com ovo | Unidade | 2 | | |
| Beiju com um recheio (frango, carne, etc.) | Unidade | 1 | | |
| Cuscuz | Unidade | 3 | | |
| Omelete feito com dois ovos e recheio de carne ou frango | Unidade | 1 | | |
| Coxinha | 120 g | 3 | | |
| Empada | 80 g | 3 3 | | |
| Esfirra | 100 g | 1 | | |
| Quibe | 100 g | 1 | | |
| Pastel de forno | 100 g | 1 | | |
| Pastel folhado | 80 g | 3 | | |
| Pão de queijo | 80 g | 2 | | |
| Pizza - fatia ou brotinho | 120 g | 3 | | |
| Sanduíche natural | 130 g | 3 | | |
| Sanduíche de pão com ovo | 80 g | 1 | | |
| Sanduíche de presunto no pão de forma (30 g de presunto) | 80 g | 1 | | |
| Sanduíche de | 80 g | 1 | | |

| | | | 1 | 1 |
|--------------------|-------------|---|---|------------------|
| queijo no pão de | | | | |
| forma (30 g de | | | | |
| queijo) | | | | |
| Misto quente (com | 100 g | 3 | | |
| pão de forma) | | | | |
| Hambúrguer (com | 120 g | 1 | | |
| pão de | 9 | _ | | |
| hambúrguer) | | | | |
| Iogurte em garrafa | 160 a 170 g | 1 | | |
| Salada de fruta | 300 ml | 3 | | |
| | 300 ml | 3 | | |
| Suco de laranja | | | | |
| Suco de fruta | 300 ml | 3 | | |
| (polpa congelada | | | | |
| sem leite) | | | | |
| Suco de fruta | 300 ml | 1 | | |
| (polpa congelada | | | | |
| com leite | | | | |
| Vitamina de | 300 ml | 1 | | |
| abacate com leite | | | | |
| Vitamina de | 300 ml | 1 | | |
| banana com leite | | | | |
| Suco em caixa | 200 ml | 1 | | |
| Suco em lata | 335 a 350 | 1 | | |
| Suco ciri lucu | ml | - | | |
| Refrigerante em | 250 ml | 1 | | |
| garrafa plástica | 250 1111 | - | | |
| Refrigerante em | 220 ml | 1 | | |
| mini lata | 220 1111 | 1 | | |
| | 250 | | | |
| Refrigerante | 350 ml | 3 | | |
| comum em lata | 0.50 | | | |
| Refrigerante diet | 350 ml | 3 | | |
| ou light em lata | | | | |
| Agua mineral sem | 500 ml | 1 | | |
| gás - garrafa | | | | |
| Água mineral com | 500 ml | 1 | | |
| gás - garrafa | | | | |
| Água levemente | 490 a 510 | 1 | | |
| gaseificada com | ml | | | |
| suco | | | | |
| | | | • | TOTAL CEDAL (DA) |

TOTAL GERAL (R\$) (Soma dos

lançamentos desta coluna)

c) CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

- c.1) Deverá fazer parte integrante da proposta da licitante a tabela do SubAnexo II devidamente preenchida, sendo que:
- c.2) os valores informados pela empresa vencedora na coluna "PREÇO UNITÁRIO" serão os para venda à vista e que serão praticados durante todo o período de vigência contratual ou até que sofram reajustes conforme o item 8.2;
- c.3) a coluna "FATOR" foi incluída nessa tabela para permitir a multiplicação do item correspondente pelo fator de importância do produto para a composição da proposta.
- c.4) Será considerada vencedora a licitante que ofertar o menor **"TOTAL GERAL"** da "Tabela de Preços" constante do Subanexo II.
- c.5) O valor máximo da proposta não poderá ultrapassar R\$ 319,01 (trezentos e dezenove reais e um centavo).
- d) Prazo de validade, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias a contar da data da Sessão Pública designada no preâmbulo deste edital;
- e) Especificações claras e detalhadas dos materiais e/ou serviços ofertados, de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência **ANEXO I** deste Edital.
- f) Dados da empresa licitante;
- 8.4. Uma vez aberta a **PROPOSTA ESCRITA DE PREÇOS**, não serão admitidas retificações de preços ou alterações nas condições estipuladas, nem tampouco com mais de uma cotação, exceto no caso de disputa por meio de lances inseridos no **SISTEMA**, conforme previsto neste edital.
- 8.5. Decorrido o prazo de validade da **PROPOSTA ESCRITA DE PREÇOS** sem convocação para a contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos, cabendo, no caso, negociação com o **TRIBUNAL** para manter o preço proposto.
- 8.6. O **TRIBUNAL** poderá solicitar ao licitante a prorrogação do prazo de validade da **PROPOSTA ESCRITA DE PREÇOS** por até 30 (trinta) dias. Neste caso, tanto a solicitação quanto a aceitação serão formuladas por escrito, sendo facultado ao licitante recusar ou aceitar o pedido; entretanto, no caso de concordância, a **PROPOSTA ESCRITA DE PREÇOS** não poderá ser modificada.
- 8.7. Verificando-se discordância entre o preço unitário e o total da **PROPOSTA ESCRITA DE PREÇOS**, prevalecerá o primeiro, sendo corrigido o preço total; ocorrendo divergência entre valores numéricos e os por extenso, prevalecerão os últimos. Se o licitante não aceitar a correção de tais erros, sua **PROPOSTA ESCRITA DE PREÇOS** será rejeitada, convocando-se a empresa subseqüentemente classificada, se houver.
- 8.8. Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação da **PROPOSTA ESCRITA DE PREÇOS** serão de responsabilidade exclusiva do licitante.

9. **DO JULGAMENTO E ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

- 9.1. O **PREGOEIRO** examinará a PROPOSTA classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao determinado para a contratação e as especificações constantes do Termo de Referência ANEXO I e verificará, em seguida, a habilitação do LICITANTE nas condições definidas no **ITEM 10** deste edital. Serão observadas no julgamento das PROPOSTAS as seguintes condições:
 - 9.1.1. No julgamento das PROPOSTAS, a classificação dar-se-á pelo critério de MENOR VALOR TOTAL, sendo considerada vencedora a PROPOSTA que atender às condições do Edital e ofertar o MENOR LANCE.
 - 9.1.2. O critério de aceitabilidade do melhor preço terá como parâmetro o valor máximo determinado pelo EDITAL.
 - 9.1.3. Serão desclassificadas as PROPOSTAS que não atenderem às condições exigidas no Edital, apresentarem preços acima do máximo estabelecido ou forem manifestamente inexequíveis.
 - 9.1.4. As PROPOSTAS com preços inexequíveis são consideradas aquelas cujo LICITANTE não venha a demonstrar, mediante solicitação do **PREGOEIRO**, sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.
 - 9.1.5. O **PREGOEIRO**, no julgamento das PROPOSTAS, poderá realizar diligências ou requisitar informações, incluindo esclarecimentos e detalhamentos sobre as PROPOSTAS, sem implicar modificação de seu teor ou inclusão de documento ou informação que deveria constar originalmente na PROPOSTA. A não apresentação das informações solicitadas implicará o julgamento no estado em que se encontram as PROPOSTAS, podendo resultar em sua desclassificação.
- 9.2. O **PREGOEIRO** poderá solicitar também pareceres de técnicos para orientar sua decisão.
- 9.3. Se a PROPOSTA não for aceitável ou se o LICITANTE não atender às exigências editalícias, o **PREGOEIRO** examinará as PROPOSTAS subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma PROPOSTA que atenda a todas as exigências do Edital. O **PREGOEIRO** poderá negociar com o Proponente para que seja obtido preço melhor.
- 9.4. No julgamento das PROPOSTAS, o **PREGOEIRO** poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância da PROPOSTA, mediante despacho fundamentado, registrado em Ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação.

10. DA HABILITAÇÃO

- 10.1. Após aceitação da PROPOSTA, o **PREGOEIRO** verificará a HABILITAÇÃO do LICITANTE e, em seguida, anunciará o LICITANTE vencedor, que será convocado pelo **TRIBUNAL**, após homologação do resultado do **PREGÃO**, para assinar contrato ou instrumento equivalente no prazo e condições definidos neste Edital.
- 10.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à

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

- a) SICAF (prova de regularidade fiscal federal, estadual e municipal e trabalhista);
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade adm/consultar_requerido.php).
- d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União TCU; (http://portal.tcu.gov.br/responsabilizacao-publica/licitantes-inidoneas/)
 - 10.2.1 As consultas referentes às alíneas "b", "c" e "d" podem ser substituídas pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica, mantida pelo Tribunal de Contas da União TCU (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/)
- 10.3. A consulta aos cadastros do item 10.2 será realizada em nome da empresa licitante e também do sócio (a) majoritário (a), por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio(a) majoritário(a).
- 10.4. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 10.5. O Pregoeiro, então, consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores SICAF, em relação à habilitação da empresa licitante.
- 10.6. Poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

10.7. O licitante será convocado a encaminhar, via SISTEMA:

- 10.7.1. Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) ter a empresa licitante executado serviços similares em quantidade e qualidade ao objeto da presente licitação;
- 10.7.2. Declaração de que detém pleno conhecimento do objeto do certame e das condições para sua execução;
 - 10.7.3. Certidão Negativa de Falência ou Certidão de Recuperação Judicial, expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica, com emissão de até 60 dias antes da abertura da licitação;

10.7.4. Habilitação Jurídica:

- 10.7.11.1. no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;
- 10.7.11.2. em se tratando de sociedades comerciais ou empresa individual de responsabilidade limitada: ato constitutivo em vigor, devidamente

- registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- 10.7.11.3. 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;
- 10.7.11.4. inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 10.7.11.5. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 10.7.11.6. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- 10.8. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter as certidões correspondentes através do sítio oficial, na hipótese de se encontrarem vencidas no referido sistema ou no caso de documentos exigidos para a HABILITAÇÃO que não estejam contemplados no SICAF, deverão ser enviados pelo SISTEMA, no prazo máximo de **04 (quatro) horas,** após o encerramento da fase de lances ou da solicitação do **PREGOEIRO** no **SISTEMA**, conforme o caso, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal e/ou trabalhista das licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 10.9. O **PREGOEIRO**, constatando que a documentação apresentada pelo LICITANTE atende às exigências editalícias, proclamará HABILITADO o LICITANTE e, aquele que deixar de apresentar a documentação exigida ou apresentar de forma irregular será proclamado INABILITADO.
- 10.10. Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados para HABILITAÇÃO deverão estar em nome do LICITANTE, e preferencialmente, com o número do CNPJ e o respectivo endereço.
- 10.11. Se o LICITANTE for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o LICITANTE for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 10.12. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
 - 10.12.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 10.13. Constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e/ou trabalhista de microempresas e empresas de pequeno porte, o certame será suspenso e a empresa será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa, apresentada dentro dos primeiros 5 (cinco) dias úteis.

- 10.14. A não-regularização fiscal e/ou trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.
- 10.15. 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.
- 10.16. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 10.17. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC no 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 10.18. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 10.19. A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após os prazos de regularização fiscal e trabalhista de que trata o subitem 10.13.
- 10.20. Para fins de HABILITAÇÃO, a verificação em sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de Certidões constitui meio legal de prova.

11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- 11.1. Declarado o vencedor, o **PREGOEIRO** abrirá prazo de 30 (trinta) a 40 (quarenta) minutos, em campo próprio do **SISTEMA**, para manifestação de intenção de recurso dos LICITANTES.
- 11.2. O LICITANTE que tiver sua intenção de Recurso aceita deverá registrar as razões do Recurso, em campo próprio do **SISTEMA**, no prazo de 3 (três) dias, ficando os demais LICITANTES, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, também via **SISTEMA**, em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do LICITANTE Recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos. Decorridos esses prazos, o **PREGOEIRO** terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para proferir sua decisão. O acolhimento do Recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.3. Caso não reconsidere sua decisão, o **PREGOEIRO** submeterá o Recurso, devidamente informado, à consideração da Autoridade Superior do **TRIBUNAL**, que proferirá decisão definitiva. Decidido o Recurso, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da Licitação ao LICITANTE vencedor.
- 11.4. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor Recurso, no momento da Sessão Pública, implica decadência desse direito, ficando o **PREGOEIRO** autorizada a adjudicar o serviço ao LICITANTE vencedor.
- 11.5. Os autos do Processo licitatório permanecerão com vista franqueada aos interessados na **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**, no endereço indicado neste Edital.

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. Declarado o vencedor e não havendo manifestação de Recursos, o(a) **PREGOEIRO(A)**, através do **SISTEMA** fará a adjudicação do objeto desta Licitação ao vencedor e, em seguida, a autoridade superior do **TRIBUNAL** homologará a Licitação.

12.1.1. Para os itens em que houver recurso, caberá à autoridade superior os procedimentos de adjudicação do objeto.

13.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

- 13.1. Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura da Sessão Pública deste **PREGÃO**, qualquer pessoa poderá impugnar o Edital, na forma eletrônica.
- 13.2. Caberá ao **PREGOEIRO** decidir sobre a impugnação formulada, podendo, se for o caso, auxiliar-se pelo setor responsável pela elaboração do Termo de Referência e ainda pela Assessoria Jurídica do **TRIBUNAL**.
- 13.3. Se a impugnação contra o Edital for acolhida, o Edital será alterado e será definida e publicada nova data para realização do certame, pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original. Caso a alteração no ato convocatório possa inquestionavelmente afetar a elaboração da PROPOSTA DE PREÇOS, o prazo inicialmente estabelecido será reaberto.
- 12.4. Decairá do direito de impugnar perante o **TRIBUNAL** os termos deste Edital aquele que, aceitando-os sem objeção, venha a apontar, depois do julgamento, falhas ou irregularidades que o viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

14. DO CONTRATO

- 14.1. Após a homologação, a contratação será formalizada pelo **TRIBUNAL** por meio de instrumento contratual nos moldes do Modelo da Minuta de Contrato ANEXO II deste Edital, ou ainda, quando for o caso, pela emissão da nota de empenho, ordem de serviço ou outro instrumento similar, conforme dispõe o art. 62, da Lei nº 8.666/1993.
- 14.2. O Contrato a ser firmado terá suas cláusulas e condições reguladas pelas Leis nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993 e pelos Decretos nº 5.450/2005 e nº 7.892/2013, nos termos da Minuta do Contrato, ANEXO III deste Edital.
- 14.3. Após a assinatura do Contrato o **TRIBUNAL**, através da Coordenadoria de Licitações, Aquisições e Contratos, providenciará, até o quinto dia do mês subseqüente ao mês da assinatura do Contrato, a resenha do Contrato para publicá-la no Diário Oficial da União, até o vigésimo dia desse mês. A publicação do extrato resumido do Contrato poderá ser acompanhada pelo CONTRATADO no site www.in.gov.br.

15.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. De acordo com a **CLÁUSULA NONA** da Minuta do Contrato – Anexo II deste Edital.

16. DA RESCISÃO

16.1. O **TRIBUNAL** poderá rescindir o Contrato desde que ocorra qualquer das hipóteses previstas no artigo 78, da Lei nº 8.666/93, com as conseqüências indicadas no seu artigo 80, sem prejuízo das sanções previstas naquela Lei e neste edital, nas condições estabelecidas na Minuta do Contrato, **ANEXO II** deste edital.

17.DO PAGAMENTO:

17.1. De acordo com a **CLÁUSULA TERCEIRA** da Minuta do Contrato – Anexo II deste Edital.

18. DAS OBRIGAÇÕES DO TRIBUNAL

18.1. O TRIBUNAL obriga-se a cumprir todas as exigências editalícias, inclusive as que estão estabelecidas na **CLÁUSULA QUARTA** da Minuta do Contrato — Anexo II deste Edital.

19. DAS OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA

19.1. A licitante vencedora obriga-se a cumprir todas as exigências editalícias, inclusive as que estão estabelecidas na **CLÁUSULA QUINTA** da Minuta do Contrato – Anexo II deste Edital.

20. DA VISTORIA FACULTATIVA

20.1. É facultada à licitante, através de representante devidamente qualificado, a vistoria do local onde serão prestados os serviços, na forma e nos prazos estabelecidos pelo item 7 do Termo de Referência – Anexo I deste Edital.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 21.1. O edital deste **PREGÃO** se encontra disponível nos endereços eletrônicos <u>www.comprasgovernamentais.gov.br</u> e <u>www.tre-ma.jus.br</u>, assim como copiado mediante a apresentação de pendrive, para sua regravação.
- 21.2. Os pedidos de esclarecimentos referentes a esse procedimento licitatório deverão ser enviados ao **PREGOEIRO** até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da Sessão Pública, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, para o endereço: licitacao@tre-ma.jus.br.
- 21.3. É facultado ao **PREGOEIRO**, auxiliado pela equipe de apoio, proceder em qualquer fase desta licitação a diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da **PROPOSTA.**
- 21.4. Caso não seja possível decidir de imediato sobre a aceitabilidade da **PROPOSTA** ou dos documentos de **HABILITAÇÃO**, o **PREGOEIRO** poderá suspender o **PREGÃO** e marcar nova data para sua aceitabilidade ficando intimados, no mesmo ato, os licitantes.
- 21.5. A apresentação da **PROPOSTA** de preços obriga o LICITANTE declarado vencedor ao cumprimento de todas as condições deste edital, sujeitando-se o licitante às sanções previstas neste edital e na legislação aplicada á espécie.
- 21.6. Quaisquer informações relativas a esta licitação serão prestados pelo **PREGOEIRO** e membros da equipe de apoio na **Seção de Análise e Licitação SELIC**, localizada no primeiro andar do Anexo ao prédio sede do Tribunal Regional Eleitoral do Maranhão, situado na Av. Senador Vitorino Freire, s/n, Areinha, São Luís, através dos fones/fax: (98) 2107-8876/8802, ou pelo e-mail <u>licitacao@tre-ma.jus.br</u>, em dias úteis, de segunda a sexta-feira, no horário das 13 às 19h, obedecidos os seguintes critérios:
 - 22.6.1. Em hipótese alguma serão aceitos entendimentos verbais entre interessados e o **TRIBUNAL**;
 - 22.6.2. Os esclarecimentos aos consulentes serão comunicados a todos os demais interessados que tenham adquirido o presente Edital.
 - 22.6.3. Os casos omissos serão resolvidos pelo(a) **PREGOEIRO(A)**, que decidirá com base nas normas conduzidas pela legislação em vigor aplicada à espécie.
- 21.7. Fazem parte integrante deste Edital o Anexo I Termo de Referência e Anexo II Minuta do Contrato.

São Luís, 15 de julho de 2019.

FÁBIO LEAL BARBOSA

Chefe da SELIC Substituto

ANEXO I DO EDITAL

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO

Cessão de uso de área e de instalações próprias do Tribunal Regional Eleitoral do Maranhão, em São Luís - MA, necessários à exploração, por parte de empresa especializada em preparo e comércio de lanches, conforme as especificações constantes deste Termo de Referência. A área a ser explorada mede aproximadamente 81m² (sendo 26 m² de cozinha e 55 m² de área de atendimento) e fica localizada no 1º andar do anexo do edifício-sede deste TRE-MA.

2 – JUSTIFICATIVA

- 2.1 A cessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de uma lanchonete no prédio Sede do TRE-MA se justifica pela importância de possibilitar aos magistrados, servidores, terceirizados, estagiários e usuários dos serviços prestados pela Justiça Eleitoral o consumo dos seus lanches sem precisarem sair do prédio da Secretaria do TRE-MA.
- 2.2 Tal medida proporciona aos usuários dos serviços de lanchonete maior comodidade, economia de tempo e, sobretudo, qualidade de vida, ao evitar a ocorrência de distúrbios metabólicos provocados pela falta de alimentação em intervalos regulares.
- 2.3 Por fim, a referida cessão possibilita ainda a aquisição de lanches a preços acessíveis, visto que a empresa vencedora será aquela que oferecer o menor preço global do cardápio especificado no Subanexo II.

3 - ESPECIFICAÇÕES GERAIS DOS SERVIÇOS

- 3.1 A exploração dos serviços de lanchonete será realizada pela Cessionária no horário das 08:00 às 19:00 h, de forma ininterrupta, de segunda a sexta-feira, nos dias de expediente do Tribunal, durante o período de vigência do Contrato de Cessão.
- 3.2 As quantidades mostradas nos quadros abaixo foram montadas com base em levantamento feito junto às empresas que já prestaram serviços na lanchonete e em dados do próprio Órgão e podem servir para a licitante determinar a demanda real diária de lanches e refeições:

| ESTIMATIVA DE QUANTITATIVO DE LANCHES (DEMANDA DIÁRIA) | | | | | |
|---|-----------|-------------------|-----------|--|--|
| ANO ELE | ITORAL | ANO NÃO ELEITORAL | | | |
| QTDE MÍN. | QTDE MÁX. | QTDE MÍN. | QTDE MÁX. | | |
| 145 | 195 | 125 | 150 | | |

ESTIMATIVA DE QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES (DEMANDA DIÁRIA)

| ANO ELE | ITORAL | ANO NÃO ELEITORAL | | |
|-----------|-----------|-------------------|-----------|--|
| QTDE MÍN. | QTDE MÁX. | QTDE MÍN. | QTDE MÁX. | |
| 20 | 30 | 15 | 25 | |

3.3 A fim de possibilitar uma visão à licitante de um possível aumento da demanda, informamos no quadro abaixo o total de servidores, colaboradores e usuários dos serviços prestados na Secretaria do Regional, que formam clientes potenciais da lanchonete:

| POSSÍVEIS CLIENTES | QTDE. |
|--|-------|
| Servidores do quadro de pessoal e requisitados | 291 |
| Prestadores de serviço | 107 |
| Estagiários e menores aprendizes | 95 |
| Visitantes diários (público externo) | 30 |
| TOTAL | 523 |

- 3.4 A demanda por lanches poderá variar em função de o ano ser ou não eleitoral.
- 3.5 Em ano não eleitoral, como o horário de expediente da maioria dos servidores é das 13h às 19h, há pouco movimento no período da manhã.
- 3.6 Em ano eleitoral, principalmente entre os meses de junho a outubro, grande parte da Secretaria também funciona no turno matutino.
- 3.5 O preparo de refeições quentes do tipo arroz, feijão, macarrão, frango assado, carne cozida e outros tipos de alimentação que caracterizem pratos feitos não poderá ser feito na cozinha da lanchonete, uma vez que a mesma fica localizada abaixo do setor de atendimento médico.
- 3.6 A indicação dos quantitativos listados anteriormente não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do TRE-MA, o qual não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de lanches a serem servidos pela futura cessionária.
- 3.7 Entre o dia 20 de dezembro de um ano e o dia 06 de janeiro do ano subseqüente é estabelecido o período de recesso do TRE-MA, quando a demanda por lanches e refeições fica bastante reduzida. Nesse período, a cessionária deverá manter uma estrutura mínima para atender os servidores de plantão. Assim, a empresa poderá agendar as férias de alguns dos seus funcionários para esse período, se assim entender pertinente.
- 3.8 O público a ser atendido é constituído de magistrados, servidores, terceirizados, estagiários e usuários dos serviços prestados pela Justiça Eleitoral. O fornecimento de refeições para o público externo dependerá de autorização expressa da Administração do TRE-MA, uma vez que envolve questões relacionadas à segurança institucional.

4 – DA VIGÊNCIA E INÍCIO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

- 4.1 A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar do dia 01 de setembro de 2019, prorrogável nos termos da lei.
- 4.2 A exploração do espaço objeto da cessão e a prestação dos serviços de fornecimento de lanches e refeições ficarão condicionadas à efetiva desocupação (previsão: 31/08/2019) do espaço da lanchonete pela atual contratada, não cabendo à futura cessionária quaisquer danos caso haja atraso.
- 4.4 Através de e-mail, ordem de serviço ou ofício, o TRE/MA informará a nova cessionária da desocupação da lanchonete.
- 4.5 Em até três dias úteis após o recebimento da comunicação emitida pelo TRE/MA, a licitante vencedora deverá iniciar as atividades comerciais propriamente ditas.

5 – DAS DESPESAS A SEREM ARCADAS PELA CESSIONÁRIA

- 5.1 A Contratada responsabilizar-se-á pelas despesas com o gás de cozinha, a energia elétrica e a água/esgoto utilizados.
- 5.2 Uma vez que os medidores de energia elétrica e de água instalados registram todo o consumo dos prédios Sede e Anexo da Secretaria do TRE-MA, será necessário utilizar uma metodologia para estimar os valores correspondentes à lanchonete.
- 5.3 Assim, o valor a ser pago mensalmente ao TRE-MA pela cessionária através de Guia de Recolhimento da União GRU corresponderá à soma das contas de água e luz, calculadas conforme indicado no quadro abaixo e reajustadas sempre que houver acréscimo das tarifas de água e energia, correspondendo ao mesmo percentual de aumento determinado pelas respectivas agências reguladoras.

5.4 - Cálculo do valor da conta de água/esgoto:

Média do consumo dos prédios Sede e Anexo nos últimos 15 meses: 436,5 m³ (foram detectados vazamentos na tubulação enterrada no piso do estacionamento)

Consumo registrado na última fatura: 255 m³;

Valor médio das últimas faturas: R\$ 10.604,67 (2019)

Área dos prédios Sede e Anexo: 13.580 m²;

Área da lanchonete: 81 m² (0,6% da área total);

Valor estimado da conta de água/esgoto: R\$ 63,25

5.5 - Cálculo do valor da conta de energia elétrica:

Média do consumo dos prédios Sede e Anexo nos últimos 15 meses: 92.651,32 kWh

Valor médio das últimas faturas: R\$ 71.001,20 (2019)

Consumo registrado na última fatura: 71.899,48 kWh;

Área dos prédios Sede e Anexo: 13.580 m²;

Área da lanchonete: 81 m² (0,6% da área total);

Valor estimado da conta de energia elétrica: R\$ 423,49

Custo total mensal da Cessão: R\$ 486,75 (quatrocentos e oitenta e seis reais e setenta e cinco centavos).

- 5.6 A soma dos valores correspondentes às faturas estimadas de água/esgoto e energia elétrica será entendido para todos os efeitos como o Valor da Cessão de Uso.
- 5.7 Caso a contratada ou a fiscalização do Tribunal deseje e manifeste expressa intenção, poderá ser instalado medidor de energia elétrica no circuito que alimenta as instalações da lanchonete para determinar com precisão o consumo. Porém, a aquisição do medidor no mercado ficará a cargo da cessionária, sendo que a instalação do mesmo será providenciada pelo TRE-MA.
- 5.8 O pagamento dos valores correspondentes deverá ser realizado até o primeiro dia útil após o décimo dia do mês subseqüente ao da exploração do espaço objeto de cessão de uso.

6 - LOCAL DOS SERVIÇOS

O fornecimento dos lanches e refeições ocorrerá nas dependências da lanchonete, situada no primeiro andar do prédio Anexo da Secretaria do Tribunal Regional Eleitoral do Maranhão – TRE-MA, localizado na Avenida Senador Vitorino Freire, s/n, Areinha, São Luís - MA.

7 - DEPENDÊNCIAS - INSTALAÇÕES E VISTORIA

- 7.1- A licitante vencedora receberá as instalações físicas da lanchonete mediante contrato de cessão de uso após serem vistoriadas pelas partes interessadas, cabendo-lhe adquirir todos os equipamentos, mobiliários e acessórios necessários à realização dos serviços, uma vez que o TRE-MA não os possui;
- 7.2 É facultada à licitante, através de representante devidamente qualificado, a vistoria do local onde serão prestados os serviços, a fim de que tenha um melhor conhecimento do escopo da licitação;
- 7.3 A data e o horário da vistoria poderão ser marcados na Seção de Conservação e Serviços Gerais em até 01 (um) dia de antecedência à abertura do certame licitatório, através do telefone (98) 2107-8979 ou pelo e-mail seseg@tre-ma.jus.br;
- 7.4 A vistoria prévia é facultativa, amparada pelo princípio da razoabilidade, sendo um direito da licitante e não uma obrigação. As empresas que exercerem o direito de vistoria disporão de condições muito superiores para quantificação do valor do serviço, mas deve ficar à escolha da interessada decidir se prefere arcar com o ônus de tal operação ou assumir os riscos de uma avaliação menos acurada. Em todo caso, a empresa que decidir não realizar a vistoria e eventualmente subestimar sua proposta estará incorrendo em risco típico do seu negócio, não podendo, futuramente, opô-lo contra a Administração para eximir-se de qualquer obrigação assumida ou para rever os termos do contrato que vier a firmar;
- 7.5 Independentemente de terem realizado ou não a vistoria, todos os proponentes obrigamse a entregar declaração de que detêm pleno conhecimento do objeto do certame;

8 – DOS PREÇOS DOS LANCHES E REFEIÇÕES

- 8.1 Pelo fornecimento dos lanches a cessionária estabelecerá os seus preços para pagamento à vista dentro dos limites máximos determinados pela pesquisa feita pelo TRE-MA e apresentada no Subanexo III;
- 8.2 Os preços dos lanches poderão ser reajustados anualmente, desde que devidamente justificados, levando-se em consideração o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA e/ou legislação correlata, observado, também, o preço praticado no mercado local;
- 8.3 Os produtos serão pagos diretamente pelo usuário à Cessionária no caixa do estabelecimento, sendo que a empresa deve permitir o pagamento também em cartão de débito e crédito;
- 8.4 Para pagamento em cartão de crédito, a cessionária poderá se basear na Lei nº 13.455, de 26 de junho de 2017, que dispõe sobre a diferenciação de preços de bens e serviços oferecidos ao público em função do prazo ou do instrumento de pagamento utilizado;

9 - DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE (TRE-MA):

- 9.1 Permitir o livre acesso dos empregados da licitante vencedora para execução dos serviços nos dias úteis, das 7:30 às 19:30 h e dos fornecedores das 8:00 às 17:00 h. Qualquer modificação nesses horários dependerá de prévia autorização do Fiscal do Contrato;
- 9.2 Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato, que estejam em desacordo com o avençado, informando à Secretaria de Administração e Finanças para que sejam tomadas as devidas providências;
- 9.3 Supervisionar a exploração das atividades econômicas decorrentes da cessão de uso por intermédio do Fiscal do Contrato, especialmente designado para esse fim;
- 9.4 Exigir a reparação de danos causados pela Cessionária à Administração e/ou a terceiros, em razões da ocorrência de qualquer evento decorrente da exploração da atividade econômica de lanchonete.

10 - DAS OBRIGAÇÕES GERAIS DA CESSIONÁRIA:

- 10.1 Zelar pelas instalações físicas concedidas por este TRE-MA;
- 10.2 Dotar a cozinha de todos os utensílios, mobílias e equipamentos que se façam necessários para a atividade econômica, tais como: armários, freezers, geladeiras, liquidificadores, chapas diversas, sanduicheiras, espremedores de frutas, pratos, travessas, talheres, copos descartáveis, xícaras, paliteiros, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, etc;
- 10.3 Instalar e manter, às suas expensas, forno e fogão a gás necessários à preparação da alimentação, sendo que a aquisição dos botijões e do gás será de inteira responsabilidade da Cessionária;
- 10.4 Instalar, às suas expensas, os balcões expositores necessários;
- 10.5 Dotar o espaço de atendimento aos usuários de pelo menos 8 mesas com 4 cadeiras cada, cuja disposição será previamente submetida ao Fiscal do Contrato para aprovação;

- 10.6 Caso algum equipamento ou eletrodoméstico esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente, de forma a não prejudicar o fornecimento dos produtos comercializados;
- 10.7 Providenciar, às suas custas, a manutenção e o reparo do espaço e das instalações, equipamentos e eletrodomésticos por firmas especializadas, cujos serviços deverão ser, preliminarmente, aprovados pela Administração;
- 10.8 Indenizar a Cedente por quaisquer danos causados às suas instalações pela execução inadequada da exploração da atividade econômica, por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens;
- 10.9 Na hipótese de extinção ou rescisão contratual e em até dois dias úteis dessa data, deverá entregar o espaço físico e as instalações nas mesmas condições em que lhe foram entregues, deixando-os em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento dos lanches pela próxima empresa a ser vencedora de licitação;
- 10.10 Manter, por conta própria, o salão de refeições rigorosamente limpo e arrumado, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e de higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, não podendo utilizar produto químico nocivo aos seres humanos. Deverá, também, preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre;
- 10.11 Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza da atividade econômica, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam os alimentos;
- 10.12 Cuidar para que não falte durante o horário de atendimento, os itens constantes do cardápio do Subanexo I;
- 10.13 Fornecer produtos diversificados (além dos descritos nos cardápios dos Subanexos I e II;
- 10.14 Utilizar somente utensílios em aço inox para retirar porções nos caldeirões, panelas e cubas de distribuição, bem como panelas, que devem ser preferencialmente de aço inoxidável;
- 10.15 Não aproveitar os gêneros preparados e não vendidos em um determinado dia para integrar os cardápios dos dias seguintes, nem valer-se de quaisquer de seus componentes para preparar outros pratos a serem comercializados como lanches;
- 10.16 Para maior segurança sanitária, as verduras e frutas, antes de qualquer preparação, deverão ser colocadas em solução bactericida;
- 10.17 Designar um encarregado geral (preposto) para as seguintes tarefas: coordenar e comandar o bom andamento dos serviços; cuidar da disciplina e da apresentação pessoal dos empregados; fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como estar sempre em contato com o Fiscal do Contrato;

- 10.18 Comunicar por escrito qualquer anormalidade de caráter urgente, tão logo verificada na exploração da atividade econômica, e prestar os esclarecimentos julgados necessários junto ao Fiscal do Contrato;
- 10.19 Manter o seu pessoal identificado por crachá e devidamente uniformizado, com proteção para cabelos (não será permitido o uso de "bonés" e calça jeans) e usando calçados fechados, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, devendo substituir imediatamente qualquer de seus empregados que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares da Cedente ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os clientes;
- 10.20 Manter atualizado um quadro com a relação nominal e as carteiras de saúde dos empregados que executam os serviços de que trata o objeto deste termo de referência;
- 10.21 Apresentar à Fiscalização, na primeira semana após o início da prestação dos serviços, a lista geral de seus empregados, as cópias dos respectivos contratos de trabalho e carteiras de saúde atualizadas, comunicando por escrito eventuais alterações ou substituições;
- 10.22 Assumir total e exclusivamente a responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados aos seus empregados, na exploração mediante Cessão de Uso da lanchonete, sejam eles decorrentes da Legislação Trabalhista, Social e/ou Previdenciária, incluídas as indenizações por eventuais acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e/ou ocupacional;
- 10.23 Cumprir as exigências dos órgãos de fiscalização;
- 10.24 Efetuar desinsetização e desratização das áreas da lanchonete, antes de começar as atividades, e posteriormente a cada 4 (quatro) meses;
- 10.25 Realizar limpeza geral nas caixas de gordura interligadas às tubulações da cozinha da lanchonete antes de iniciar a efetiva prestação dos serviços de comercialização e a cada 60 (sessenta) dias;
- 10.26 Disponibilizar cardápios físicos ou manter, no espaço da lanchonete, cartaz afixado em local visível contendo a relação e os preços dos produtos ofertados;
- 10.27 Disponibilizar aos usuários, no espaço da lanchonete e em quantidade adequada, os seguintes materiais: palitos em embalagens individuais, canudos de papel ou biodegradáveis em embalagens individuais, azeite de oliva extra-virgem, guardanapos de papel em suportes espalhados pelo balcão e mesas, copos descartáveis, "sachês" de sal, açúcar, adoçante, ketchup, mostarda, maionese;
- 10.28 Os balcões e bufês (se for o caso) devem ser protegidos para que os clientes não contaminem os alimentos enquanto se servem;
- 10.29 A Contratada deverá lavar os panos de chão fora do ambiente da lanchonete e em local específico a ser informado pela fiscalização;
- 10.30 Efetivar práticas de sustentabilidade ambiental quando da execução dos serviços, utilizando produtos biodegradáveis, atóxicos, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2, bem como primar pelo uso racional de energia elétrica, gás butano e água;

- 10.31 Apresentar à Cedente, sempre que solicitado pela fiscalização, as cópias das carteiras de trabalho de seus empregados, devidamente assinadas, os comprovantes de pagamento de salário e benefícios e do recolhimento dos impostos obrigatórios de acordo com a legislação vigente. O prazo que a Cessionária terá para a apresentação desses comprovantes será de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da solicitação;
- 10.32 Manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação exigidas no procedimento licitatório.

11 - DO GESTOR DO CONTRATO/FISCALIZAÇÃO

- 11.1 A fiscalização das atividades de que trata este ato licitatório será exercida pelo fiscal do contrato que terá as seguintes incumbências:
- a) Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto;
- b) Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- c) Verificar os hábitos de higiene dos funcionários da firma vencedora;
- d) Fazer vistorias periódicas no local de preparo e onde são servidas as refeições e os lanches, observando a limpeza dos ambientes, dos equipamentos, dos utensílios usados e o modo de conservação dos alimentos;
- e) Exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos;
- f) Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades, inclusive sanitárias;
- q) Anotar todas as queixas dos usuários dos serviços da lanchonete para serem examinadas;
- 11.2 A fiscalização e gestão do contrato será exercida pela servidora Ana Karina Fialho Gandra Bezerra, matrícula 3099649 tendo como substituto, nos seus afastamentos legais, o servidor Paulo Roberto Mendes da Silva, matrícula 3099054;
- 11.3 O TRE-MA realizará periodicamente ou sempre que julgar necessária "Pesquisa de Satisfação" dos serviços prestados pela Lanchonete (Cessionária) junto aos magistrados, servidores, estagiários e terceirizados. De posse dos resultados, a Fiscalização reunir-se-á com a direção da empresa para tratar das ações que podem/devem ser tomadas para melhorar a prestação dos serviços;

12 - MACRODESAFIO

Essa contratação alinha-se aos Macrodesafios do Poder Judiciário para o interstício 2015-2020, em especial ao Melhoria da Gestão de Pessoas.

13 - PADRÃO DE QUALIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS:

13.1 - Gêneros:

| ÓLEOS | Deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras | |
|-------|--|--|
| | | |

| | de óleos utilizados em frituras não poderão ser reutilizadas. |
|-----------------|--|
| AZEITES | Os azeites deverão ser de boa qualidade e puros, de oliva. Como opção, sem a falta do primeiro, será admitido azeite misturado com óleos vegetais nobres, onde a incidência do azeite puro não poderá ser inferior a 50%. |
| PÃES | Serão servidos sempre frescos. Os do tipo francês ou d'água não poderão ser servidos com mais de doze horas após a fabricação. Os de pães de forma, para sanduíche, poderão ser do tipo industrializado, branco ou integral, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade e os prazos prescritos pelo fornecedor para consumo. |
| QUEIJOS | Os queijos serão dos tipos lanche, prato, minas frescal, ricota ou mussarela, sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos indicados pelo produtor. |
| SUCOS | Preparados com frutas frescas, lavadas, maduras e de primeira qualidade ou de polpas congeladas. Deverá haver variação constante de sabores, de acordo com as frutas da estação, disponíveis no mercado. |
| REFRIGERANTES | Terão sabores variados, tais como guaraná, soda, coca, etc. |
| CAFÉ | O café deverá ser de qualidade, fornecido em embalagens a vácuo. O consumo deverá ocorrer no prazo prescrito pelo fornecedor. |
| CARNE E FRANGO | Tipo extralimpa, isenta ao máximo de gorduras. |
| PRESUNTOS | Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos frios e em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Não será admitido apresuntado. Deverá existir a opção de presunto de peru ou outra ave. |
| LEITE E IOGURTE | O leite deverá ser pasteurizado, tipo A e fornecido em embalagens originais, plásticas e consumido na data prevista pelo fornecedor. Os iogurtes deverão ser do tipo natural, desnatado, com frutas, integral, diet e light, observando-se o consumo nos prazos indicados pelo fornecedor. Poderá ser utilizado leite em pó. |
| ÁGUA | A água utilizada para o preparo de alimentos, sucos e vitaminas deverá ser sempre mineral. A do tipo engarrafada, gaseificada e natural, será disponibilizada em garrafas plásticas de 350 ou 500 ml, podendo ser oferecida também em copos hermeticamente lacrados. |

13.2 - SERVIÇOS:

- 13.2.1 Os serviços a que se refere o objeto deste Termo de Referência compreendem o preparo e/ou fornecimento de lanches variados (sanduíches, bolos, salgados, cuscuz, beiju, doces, cafés, bebidas lácteas, sucos, chás, refrigerantes, vitaminas, etc) e refeições. Também poderão ser comercializados os seguintes itens: picolés, sorvete, balas, chocolates, bombons, biscoitos, amendoim, pipoca, todos devidamente embalados de fábrica, desde que fiquem acondicionados em local adequado e visível ao público. Todos os serviços serem realizados sob condições previstas na Resolução RDC 216 ANVISA, de 15 de setembro de 2004;
- 13.2.2 Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros;
- 13.2.3 O preparo de quaisquer alimentos, em todas as suas fases, deverá ser efetuado dentro das melhores técnicas de culinária e de rigorosos padrões de higiene e limpeza;
- 13.2.4 As atividades de servir e entregar alimentos deverão ser efetuadas com higiene e esmero, dentro dos procedimentos compatíveis com cada tipo de serviço;
- 13.2.5 Durante todo o expediente as mesas deverão ser mantidas limpas, arrumadas e prontas para utilização;
- 13.2.6 O lixo deverá ser armazenado em sacos plásticos, utilizando-se um saco para lixo seco e 02 (dois) sacos para lixo pastoso ou úmido, de modo a evitar o rompimento dos mesmos até a sua remoção para local indicado pela Cedente, o que deverá ocorrer diariamente, após o encerramento do expediente da lanchonete;
- 13.2.7 É proibido aos funcionários da empresa Cessionária manipular alimentos após operações de caixa (manuseio de dinheiro, efetuar pagamentos), sem higienizar as mãos;
- 13.2.8 É proibido à empresa Cessionária cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados;
- 13.2.9 Os produtos alimentícios utilizados ou comercializados devem conter nas embalagens registro do órgão competente do Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, Secretaria de Saúde ou da Agricultura;
- 13.2.10 As matérias primas e os produtos alimentícios somente devem ser utilizados ou comercializados se apresentarem características próprias adequadas e estiverem dentro do prazo de validade;
- 13.2.11 Todos os lanches e refeições servidos serão, obrigatoriamente, preparados no dia correspondente à venda direta aos usuários;
- 13.2.14 Os sanduíches deverão ser preparados na própria lanchonete;

13.3 - DOS CARDÁPIOS:

- 13.3.1 Os cardápios da lanchonete deverão conter, no mínimo, os itens e quantitativos especificados no Subanexo I;
- 13.3.2 Cada uma das opções do cardápio do Subanexo II deverá ser servida pelo menos uma vez por semana, permitindo uma variedade de lanches aos consumidores;
- 13.3.3 Deve estar disponível aos consumidores nos dias de funcionamento da lanchonete pelo menos uma opção de lanche considerada do tipo leve ou "light";
- 13.3.4 O cardápio poderá ser modificado em qualquer época mediante acordo prévio, por escrito, entre o Tribunal Regional Eleitoral do Maranhão e a Cessionária;

13. 4 - DO MANUSEIO E PREPARO DOS ALIMENTOS:

- 13.4.1 Os alimentos e bebidas deverão ser transportados, acondicionados e expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições a agentes contaminadores e infecciosos. O transporte dos alimentos, se necessário, deverá ser efetuado em caixas hermeticamente fechadas que mantenham a temperatura e suas características;
- 13.4.2 Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária e as recomendações da Resolução RDC 216 ANVISA, de 15 de setembro de 2004;
- 13.4.3 Não serão aceitos talheres com cabo de madeira ou de plástico na preparação dos alimentos;

13.5 - DOS FUNCIONÁRIOS:

- 13.5.1 A Cessionária deverá disponibilizar atendentes, serventes e/ou copeiros em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados;
- 13.5.2 Os funcionários deverão usar uniforme da Cessionária nas dependências do TRE-MA, os quais devem ser confeccionados com materiais de qualidade, guardando conformidade entre si, e portarem crachás de identificação;
- 13.5.3 O uso de luvas, máscaras descartáveis, aventais, toucas de cabelo é obrigatório aos funcionários durante todos os processos de manipulação de alimentos, de materiais descartáveis, de louça, de talheres e de copos;
- 13.5.4 A troca de luvas, máscaras, aventais e toucas deverá atender pontualmente as orientações dos fabricantes;
- 13.5.5 Durante a realização da lavagem e limpeza das áreas cedidas devem ser utilizados os equipamentos de proteção individual recomendados;

13.6 - DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS EXECUTADOS

13.6.1 - O Fiscal de Contrato enviará ao representante da cessionária comunicação (ofício ou email) informando qualquer falha que observar ou que vier a tomar ciência, estabelecendo prazo para manifestação e correção do problema, se for o caso;

- 13.6.2 Semestralmente ou quando entender necessário, o TRE-MA realizará pesquisa de satisfação junto aos usuários da lanchonete para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados. De posse dos resultados, a Fiscalização reunir-se-á com o representante da empresa para tratar das ações que deverão ser tomadas para melhorar a prestação dos serviços;
- 13.6.3 A nota mínima aceitável para cada um dos itens (atendimento, higiene, limpeza, qualidade dos produtos do Subanexo II, etc) da citada pesquisa é SETE. Para os itens que não obtiverem essa nota, será dado o prazo de 30 dias para a empresa se adequar às exigências;
- 13.6.4 O TRE-MA poderá realizar em até 60 dias outra pesquisa de satisfação sobre os itens que apresentaram nota inferior a SETE e a sua não adequação poderá ensejar sanções, conforme detalhado no item 19;
- 13.6.5 A pesquisa de satisfação deverá ser feita com no mínimo 35 (trinta e cinco) usuários, para maior precisão.

14 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 14.1 As atividades econômicas especificadas no objeto desta licitação não excluem outras que porventura se façam necessárias à sua execução, obrigando-se a Cessionária a executá-las prontamente como parte integrante de suas obrigações;
- 14.2 É proibida a utilização dos ambientes da lanchonete pela Cessionária para reuniões ou atos públicos, sem consulta prévia à Administração;
- 14.3 O tipo de atividade a ser executada no local deverá ser exclusivamente de lanchonete, com horário de funcionamento das 08:00 às 19:00 h, de segunda a sexta-feira, exceto nos sábados que o TRE-MA entender que seja importante o seu funcionamento, quando a Fiscalização informará o preposto com antecedência mínima de 48 horas;
- 14.4 Findo o prazo contratual ou rescindido este, por qualquer motivo, incorporar-se-ão ao imóvel as benfeitorias e instalações hidro-sanitárias. À Cessionária caberá somente o direito de retirada dos equipamentos, utensílios e móveis por ela fornecidos;
- 14.5 O pagamento pela cessão de uso será efetuado à Cedente, ou a quem esta determinar, até a data estabelecida no item 5, sob pena de multa, juros e correção pertinentes;
- 14.6 As instalações elétricas e hidro-sanitárias obedecem a planta baixa de arquitetura do prédio, mas podem sofrer alterações pela Cessionária com vistas à melhoria de qualidade, desde que devidamente autorizadas por quem de direito e obedecendo as exigências da Vigilância Sanitária, cujas despesas de adequações correrão por conta da Cessionária, as quais não serão objeto de ressarcimento;
- 14.7 Fica vedada a subcontratação.

15 - CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DOCUMENTOS

Deverá fazer parte integrante da proposta da licitante a tabela do SubAnexo II devidamente preenchida, sendo que:

- os valores informados pela empresa vencedora na coluna "PREÇO UNITÁRIO" serão os para venda à vista e que serão praticados durante todo o período de vigência contratual ou até que sofram reajustes conforme o item 8.2;
- a coluna "FATOR" foi incluída nessa tabela para permitir a multiplicação do item correspondente pelo fator de importância do produto para a composição da proposta.

Será considerada vencedora a licitante que ofertar o menor **"TOTAL GERAL"** da "Tabela de Preços" constante do Subanexo II.

O valor máximo da proposta não poderá ultrapassar R\$ 319,01 (trezentos e dezenove reais e um centavo).

16 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 16.1 A licitante deverá apresentar comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, através de atestado de capacidade técnica expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que caracterize que a empresa prestou ou vem prestando serviços similares ao objeto desta licitação;
- 16.2 Declaração de que detém pleno conhecimento do objeto do certame e das condições para sua execução;

17 - MODALIDADE DE LICITAÇÃO

A modalidade de licitação será Pregão, na forma eletrônica e por regra geral, tendo em vista que a contratação solicitada se enquadra como serviços comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais no mercado

O contrato decorrente da licitação terá suas cláusulas e condições reguladas pelas Leis 10.520/2002 e 8.666/1993 e pelo Decreto 5.450/2005.

18 - VALOR MÁXIMO DOS PREÇOS DE REFERÊNCIA

Os valores unitários dos lanches a serem lançados na "Tabela de Preços" (Subanexo II) não podem ser superiores aos valores máximos constantes da tabela do Subanexo III, levantada com base em pesquisa de mercado junto a empresas do ramo.

19 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 19.1 Constitui infração administrativa:
 - 19.1.1 Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
 - 19.1.2 Deixar de entregar quaisquer documentos exigidos neste Termo de Referência, no Edital ou no Contrato;

- 19.1.3 Apresentar documentação falsa; 19.1.4 Comportar-se de modo inidôneo; 19.1.5 Cometer fraude fiscal; 19.1.6 Não mantiver a proposta; 19.1.7 Falhar ou fraudar na execução do objeto; 19.1.8 Não assinar o contrato; Ensejar o retardamento da execução do objeto; 19.1.9 Fazer declaração falsa. 19.1.10
- 19.2 Aquele que cometer qualquer das condutas discriminadas no subitem anterior ficará sujeito às seguintes sanções, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pela Administração:
- 19.2.1 advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para o TRE/MA;
- 19.2.2 Multa, que poderá ser cumulativa, conforme as infrações cometidas e o grau respectivo, indicados nas tabelas 1 e 2, a seguir:

TABELA 1

| INFRAÇÃO | GRAU |
|---|------|
| 1) Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia | 6 |
| 2) Cobrar preços maiores do que os fixados na lista aprovada, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez. | 5 |
| 3) Inadequação no armazenamento de gêneros alimentícios in natura, semi- preparados ou preparados, por vez. | 4 |
| 4) Utilizar as dependências da lanchonete para fins diversos do objeto contratual, por vez. | 6 |
| 5) Servir bebida alcoólica ou cigarro nas dependências, por vez. | 6 |
| 6) Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez. | 6 |
| 7) Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por vez. | 4 |
| 8) Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços objeto da contratação, por dia. | 6 |
| 9) Ser descortês com os usuários, por vez, devidamente comprovada. | 2 |
| 10) Funcionários trajando uniformes sujos ou não adequados à função, por vez. | 1 |
| 11) Presença de alimentos com prazo de validade vencido em qualquer área da Lanchonete | 5 |
| 12) Ocorrência de caso de intoxicação alimentar, por vez. | 6 |
| 13) Funcionários trabalhando sem carteira de trabalho assinada e/ou atestado de saúde válida | 4 |
| 14) Jogar óleos na rede de água fluvial e/ou de esgoto, por vez. | 1 |
| 15) Apresentar nota inferior a SETE na pesquisa de satisfação detalhada no item 13.6.4, | 4 |
| 11). Deixar de: | GRAU |
| a) Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, no prazo fixado, por vez. | 3 |
| b) Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por dia. | 1 |
| c) Cumprir o cardápio do Subanexo II na semana, por vez | 2 |

d) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados 1 impróprios para o consumo, por vez.
e) Manter lista de preços em lugar visível, por dia.
f) Cumprir os horários de abertura e fechamento da lanchonete, por vez 4 g) Remover o lixo e promover a limpeza do local, por vez.
h) Responder ou cumprir, no prazo fixado, solicitação ou requisição do fiscal de contrato, por vez.
i) Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, por item.

TABELA 2

| GRAU | CORRESPONDÊNCIA |
|------|-----------------|
| 1 | R\$ 25,00 |
| 2 | R\$ 50,00 |
| 3 | R\$ 75,00 |
| 4 | R\$ 100,00 |
| 5 | R\$ 200,00 |
| 6 | R\$ 500,00 |

- 19.2.3 Multa de mora de 2% (dois por cento) sobre o valor da taxa de cessão de uso por dia de atraso no seu pagamento, até o 20º (vigésimo) dia de atraso, a partir do que restará configurada a INEXECUÇÃO TOTAL DO OBJETO, apenada com multa correspondente ao Grau 6 da Tabela 2;
- 19.2.4 Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 19.3 O Fiscal do contrato registrará em registro próprio as irregularidades de qualquer natureza, notificando imediatamente a Cessionária, a fim de legitimar a aplicação das eventuais multas;
- 19.4 A multas serão recolhidas no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento da comunicação oficial;
- 19.5 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de impedimento de licitar, a CONTRATADA deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das demais cominações legais.

Servidor responsável pela elaboração deste Termo de Referência: Paulo Roberto Mendes da Silva - Matrícula 3099054

SUBANEXO I

Sugestão de cardápio

| LANCHONETE deverão ser disponibilizados no mínimo os seguintes itens: | | | | |
|---|---|-------------|--|--|
| PRODUTO | VARIAÇÃO | PESO/QUANT. | | |
| Bolo simples | Tapioca, macaxeira, milho, etc. | 100 g | | |
| Bolo confeitado | Com recheio e cobertura | 120 g | | |
| Pudim de leite condensado | - | 80 g | | |
| Cafezinho | - | 50 ml | | |
| Café com leite | - | 250 ml | | |
| Leite com achocolatado | - | 300 ml | | |
| Beiju | Com manteiga, ovo, frango, carne, etc | Unidade | | |
| Cuscuz | Com manteiga, ovo, frango, carne, etc | Unidade | | |
| Omelete feito com dois ovos | Recheio de carne, frango, etc | Unidade | | |
| Coxinha | Com recheio de frango | 120 g | | |
| Empada | Com recheio de frango, carne, camarão, etc | 80 g | | |
| Esfirra | Com recheio de frango, carne, etc | 100 g | | |
| Quibe | - | 100 g | | |
| Pastel de forno | Com recheio de frango, carne, queijo, etc | 100 g | | |
| Pastel folhado | Com recheio de presunto, queijo, etc | 80 g | | |
| Pão de queijo | - | 80 g | | |
| Pizza - fatia ou brotinho | Napolitana, mussarela, etc | 120 g | | |
| Sanduíche natural | Com recheio de frango, presunto, etc | 130 g | | |
| Sanduíche de pão com ovo | - | 80 g | | |
| Sanduíche de presunto no pão de forma (30 g de presunto) | - | 80 g | | |
| Sanduíche de queijo no pão de forma (30 g de queijo) | - | 80 g | | |
| Misto quente (com pão de forma) | - | 100 g | | |
| Hambúrguer (com pão de hambúrguer) | - | 120 g | | |
| Iogurte em garrafa | - | 160 a 170 g | | |
| Salada de fruta | - | 300 ml | | |
| Suco de laranja | - | 300 ml | | |
| Suco de fruta (polpa congelada sem leite) | Acerola, caju, maracujá, goiaba, etc | 300 ml | | |

| Suco de fruta (polpa | Graviola, cupuaçu, etc | 300 ml |
|-------------------------------|------------------------|--------------|
| congelada com leite | , , , , , | |
| Vitamina de fruta com leite | Abacate, banana, etc | 300 ml |
| | Abacate, bariaria, etc | |
| Mingau de milho | - | 300 ml |
| Suco em caixa | - | 200 ml |
| Suco em lata | - | 335 a 350 ml |
| Refrigerante em garrafa | - | 250 ml |
| plástica | | |
| Refrigerante em mini lata | - | 220 ml |
| Refrigerante comum em lata | - | 350 ml |
| Refrigerante diet ou light em | - | 350 ml |
| lata | | |
| Água mineral sem gás - | - | 500 ml |
| garrafa | | |
| Água mineral com gás - | - | 500 ml |
| garrafa | | |
| Água levemente gaseificada | - | 490 a 510 ml |
| com suco | | |

SUBANEXO II TABELA DE PREÇOS VALORES UNITÁRIOS DOS LANCHES

| PRODUTO | PESO/ QUANT. | FATOR (a) | PREÇO UNITÁRIO (R\$) (b) | PREÇO x FATOR (R\$) (a) * (b) |
|------------------------------------|-----------------|-----------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Bolo simples | 100 g | 2 | | |
| Bolo confeitado | 120 g | 1 | | |
| Pudim de leite | 80 g | 1 | | |
| condensado | | | | |
| Cafezinho | 50 ml | 1 | | |
| Café com leite | 250 ml | 3 1 | | |
| Leite com | 300 ml | 1 | | |
| achocolatado | | | | |
| Beiju com | Unidade | 3 | | |
| manteiga | | | | |
| Beiju com ovo | Unidade | 2 | | |
| Beiju com um | Unidade | 1 | | |
| recheio (frango, | | | | |
| carne, etc.) | | | | |
| Cuscuz | Unidade | 3 | | |
| Omelete feito com | Unidade | 1 | | |
| dois ovos e recheio | | | | |
| de carne ou frango | | | | |
| Coxinha | 120 g | 3 | | |
| Empada | 80 g | 3 | | |
| Esfirra | 100 g | 1 | | |
| Quibe | 100 g | 1 | | |
| Pastel de forno | 100 g | 1 | | |
| Pastel folhado | 80 g | 3 2 | | |
| Pão de queijo | 80 g | 2 | | |
| Pizza - fatia ou brotinho | 120 g | 3 | | |
| Sanduíche natural | 130 g | 3 | | |
| Sanduíche de pão com ovo | 80 g | 1 | | |
| Sanduíche de presunto no pão de | 80 g | 1 | | |
| forma (30 g de | | | | |
| presunto) | 00 | | | |
| Sanduíche de | 80 g | 1 | | |
| queijo no pão de | | | | |
| forma (30 g de | | | | |
| queijo) | 100 | | | |
| Misto quente (com pão de forma) | 100 g | 3 | | |
| Hambúrguer (com | 120 g | 1 | | |
| pão de | y | _ | | |

| hambúrguer) | | | |
|-----------------------------------|-------------|---|------------------|
| Iogurte em garrafa | 160 a 170 g | 1 | |
| Salada de fruta | 300 ml | 3 | |
| Suco de laranja | 300 ml | 3 | |
| Suco de fruta | 300 ml | 3 | |
| (polpa congelada | | | |
| sem leite) | | | |
| Suco de fruta | 300 ml | 1 | |
| (polpa congelada | | | |
| com leite | | | |
| Vitamina de | 300 ml | 1 | |
| abacate com leite | | | |
| Vitamina de | 300 ml | 1 | |
| banana com leite | | | |
| Suco em caixa | 200 ml | 1 | |
| Suco em lata | 335 a 350 | 1 | |
| · · · · · · · · · · · · · · · · · | ml | | |
| Refrigerante em | 250 ml | 1 | |
| garrafa plástica | 222 | | |
| Refrigerante em | 220 ml | 1 | |
| mini lata | 250 1 | | |
| Refrigerante | 350 ml | 3 | |
| comum em lata | 250 | | |
| Refrigerante diet | 350 ml | 3 | |
| ou light em lata | F00 I | 4 | |
| Água mineral sem | 500 ml | 1 | |
| gás - garrafa | F00 I | 4 | |
| Água mineral com | 500 ml | 1 | |
| gás - garrafa | 400 a F10 | | |
| Água levemente | 490 a 510 | 1 | |
| gaseificada com | ml | | |
| SUCO | | | TOTAL CEDAL (D¢) |

TOTAL GERAL (R\$)

(Soma dos lançamentos desta coluna)

(MINUTA DO CONTRATO)

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A ATRAVÉS UNIÃO. DO TRIBUNAL REGIONAL **ELEITORAL** MARANHÃO, DO Ε EMPRESA....., CONFORME PREGÃO ELETRÔNICO Nº 26/2019 (PROCESSO PAD N.º 5416/2019), TENDO POR OBJETO CESSÃO DE USO DE ÁREA E DE INSTALAÇÕES PRÓPRIAS DO **TRIBUNAL** REGIONAL **ELEITORAL** MARANHÃO, EM SÃO LUÍS - MA, NECESSÁRIOS À EXPLORAÇÃO, POR PARTE DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PREPARO E COMÉRCIO DE LANCHES.

| A UNIÃO , por intermédio | do TRIBUNAL R | EGIONAL ELE | TORAL DO | MARANHÃO, |
|--|---------------------|-----------------------|----------------|--------------------|
| nesta ato denominado CONTRAT | TANTE, inscrito no | CNPJ Nº 05.962 | 421/0001-17, | , com sede na |
| Av. Senador Vitorino Freire, s/n, | em São Luís-MA, | neste ato repres | sentado por se | eu Presidente, |
| DES. | , portador do R | l.G. nº | SSP/ e | do CPF no. |
| , e, de out | ro lado, a empres | a, i | inscrita no CN | IPJ-MF, sob o |
| no, estabelecida (inse | | | | |
| CONTRATADA, representada po | r (inserir o cargo |), senhor(a) (q | ualificação d | o signatário |
| do contrato), portador da Cédu | ıla de Identidade r | oe CPF(M | IF) nºd | e acordo com |
| a representação legal que lhe | | | | |
| procuração/contrato social/e | estatuto social) | esolvem celebra | r o presente | Contrato para |
| cessão de uso de área e de | instalações próp | orias do Tribun | nal Regional | Eleitoral do |
| Maranhão, em São Luís - N | 1A, necessários | à exploração, | por parte | de empresa |
| especializada em preparo e | comércio de la | inches, em cor | nformidade co | om a Lei nº |
| 10.520/002, Lei n.º 8.666/93 | | - | | |
| 5.450/2005 , mediante as seguir | • | - | | |
| . , | | • | | |

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O presente Contrato tem por objeto a cessão de uso de área e de instalações próprias do Tribunal Regional Eleitoral do Maranhão, em São Luís - MA, necessários à exploração, por parte de empresa especializada em preparo e comércio de lanches, obedecidas as condições do instrumento convocatório e respectivos anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO

2.1. O presente contrato tem o valor total de **R\$** (por extenso).

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PAGAMENTO

3.1. A Contratada responsabilizar-se-á pelas despesas com o gás de cozinha, a energia elétrica e a água/esgoto utilizados, na forma e nos prazos do item 5 do Termo de Referência – Anexo I do edital.

CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

4.1. O CONTRATANTE obriga-se a cumprir as condições estabelecidas no ITEM 9 do Termo de Referência - ANEXO I deste Edital.

CLÁUSULA QUINTA - OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

5.1. A CONTRATADA obriga-se a cumprir todas as exigências do edital, inclusive as estabelecidas no ITEM 10 do Termo de Referência - ANEXO I deste Edital.

CLÁUSULA SEXTA – VIGÊNCIA

6.1. O contrato terá o prazo de vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data da publicação no Diário Oficial da União, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses, na forma do art. 57, inciso II, da Lei 8.666/93, por se tratar de serviço de natureza continuada.

CLÁUSULA SÉTIMA - ALTERAÇÃO

7.1. Este instrumento poderá ser alterado na ocorrência de quaisquer dos fatos constantes no artigo 65 da Lei n º 8.666/93.

CLÁUSULA OITAVA - PENALIDADES

- 8.1. São aplicáveis as sanções previstas no ITEM 19 do Termo de Referência Anexo I do edital.
- 8.2. São aplicáveis ainda as penalidades da Lei 10.520/2002.

PARÁGRAFO ÚNICO - DESCONTO DO VALOR DA MULTA

Se o valor das multas não for pago ou depositado na Conta Única do Tesouro Nacional, será automaticamente descontado de qualquer fatura ou crédito a que a **CONTRATADA** vier a fazer *jus*.

CLÁUSULA NONA- RECURSOS

9.1. Caberá recurso nos casos previstos na Lei de Licitações, devendo o mesmo ser protocolado e dirigido ao Presidente do TRE/MA, por intermédio da autoridade que praticou o ato recorrido.

CLÁUSULA DÉCIMA – RESCISÃO

10.1. O presente Contrato poderá ser rescindido de acordo com o que estabelecem os artigos 77 a 80, da Lei nº 8.666/93, mediante notificação através de ofício entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento, sem prejuízo do disposto na cláusula nona.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DISPOSIÇÕES GERAIS

- 11.1. Aplica-se a este Contrato o disposto no artigo 58, da Lei nº 8.666/93.
- 11.2. As partes contratantes ratificam todas as condições preestabelecidas no instrumento convocatório e na proposta da licitante, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - FORO

12.1. Fica eleito o Foro da Seção Judiciária da Justiça Federal da Capital do Estado do Maranhão, para dirimir as questões derivadas deste Contrato.

E por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme, foi o presente Contrato lavrado em quatro cópias de igual teor e forma, assinado pelas partes e testemunhas abaixo.

São Luís - MA, de de 2019.

TRIBUNAL REGIONAL ELEITORAL DO MARANHÃO

Presidente

CONTRATADA

Representante

| TESTEMUNHAS: | |
|--------------|---------|
| 1. NOME: | 2.NOME: |
| CIC: | CIC: |