



ESTADO DO MARANHÃO
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS

FLS. Nº 60
PROC. Nº 472/23
VISTO m

Contrato nº 08/2023
Pregão Presencial nº 001/2023
Processo nº 472/2022

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS E A EMPRESA D M MENDES LTDA OBJETIVANDO A SOLICITAÇÃO DA 1ª (PRIMEIRA) PARCELA PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA (QUENTINHAS) PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS.

A **CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS**, inscrita no CNPJ sob o nº 05.495.676/0001-17, situada na Rua da Estrela, 257 - Centro, São Luís – MA, 65010-200, órgão do Poder Legislativo, doravante denominada CONTRATANTE, neste ato representada por sua titular, **PAULO VICTOR MELO DUARTE**, RG nº 162.034.820-016/GEJUSPC-MA, CPF nº 008.588.083-31, residente neste município, e de outro, a empresa **D. M. MENDES LTDA (PETISCALDOS)**, inscrita no CNPJ sob o nº 42.327.796/0001-31, situada na Av. Daniel de La Touche, nº 03, Loja 07, COHAMA, CEP: 65074-115 neste ato representada por sua Sócia Administradora, **Sra. Dalva Maria Mendes**, RG n.º 0000679429964 SSP/MA e CPF n.º 648.965.603-53, têm entre si ajustado o presente, RESOLVEM celebrar este Contrato decorrente da licitação na modalidade Pregão Presencial Nº 001/2023 e do Processo Administrativo Originário nº 0052/2023, com fundamento na Lei Federal nº 10.520/2002, da Lei Complementar nº 123/2006, e suas alterações pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, aplicando subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666/1993 e demais normas regulamentares pertinentes à espécie, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto o Registro de Preço para futura e eventual contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação pronta (quentinhas), referente a 1ª (primeira) parcela da Ata de Registro de Preço nº 001/2023, visando atender as necessidades da Câmara Municipal de São Luís.

Mendes



ESTADO DO MARANHÃO
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS

FLS. Nº 61
PROC. Nº 472/23
VISTO

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO

2.1. Vinculam-se ao presente Contrato, independentemente de transcrição, o Edital do Pregão Presencial nº 001/2023, o Termo de Referência, a Ata de Registro de Preços nº 001/2023 e a Proposta de Preços da CONTRATADA.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR TOTAL

3.1. O valor global deste Contrato é de **R\$ 170.000,00 (cento e setenta mil reais)**.

3.2. Os preços permanecerão fixos e irrevogáveis durante a vigência do presente Contrato.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR GLOBAL (R\$)
01	Fornecimento de alimentação pronta (tipo quentinha), conforme anexo A-I do TR	Und	10.000	R\$17,00	R\$ 170.000,00

CLÁUSULA QUARTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1. As despesas decorrentes do presente Contrato correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Ficha: 13

Ação: 01.12204112.249 – Manutenção da Câmara Municipal

Código: 33.90.39 – Outros Serviços de Terceira Pessoa Jurídica.

Nota de Empenho nº 63/2023

CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1. A vigência do contrato será contada a partir da sua assinatura até dia **31(trinta e um) de dezembro de 2023**, ficando adstrita ao respectivo crédito orçamentário, tendo sua eficácia condicionada à data de sua publicação, mediante extrato no Diário Oficial do Município, que será providenciada pela CONTRATANTE nos termos do parágrafo único do artigo 61 da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA SEXTA – DO FORNECIMENTO

6.1. DAS CONDIÇÕES PARA O FORNECIMENTO

6.1.1. A empresa deverá estar apta ao fornecimento a partir do primeiro dia útil a contar da data da assinatura do Contrato e da emissão da Ordem de Fornecimento;

Operally



ESTADO DO MARANHÃO
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS

FLS. Nº 62
PROC. Nº 472/23
VISTO u

6.1.2. As refeições deverão ser entregues diariamente, mediante solicitação da contratada (cujos dias serão previamente informados – no prazo de 24 horas anteriores ao fornecimento), conforme horário estabelecido neste Termo de Referência, em consonância com o disposto no contrato e de acordo com a solicitação do Fiscal do Contrato;

6.1.3. A **CONTRATADA** deverá entregar os alimentos em perfeitas condições de consumo, sendo responsável por preparar, acondicionar e entregar nos dias solicitados pela Administração, entre 11:30h e 12:00h, no prédio da Câmara Municipal de São Luís, situado na Rua da Estrela, 257, Centro (Projeto Reviver), em São Luís/MA, nas quantidades previamente determinadas pelo Fiscal do Contrato.

6.1.4. Como sugestão segue anexado a este Termo, Cardápio com alimentação (**ANEXO – A – Cardápio Sugestivo**).

6.1.5. Das características das refeições:

6.1.5.1. As quantinhas obedecerão às seguintes especificações:

- a) A cada quantinha deverá ter peso total de 800 gramas;
- b) **Arroz Refogado**, tipo 1, polido, classe longo fino (agulhinha): 250 gramas;
- c) **Feijão cozido** tipo 1 (carioca, mulata gorda ou preto): 150 gramas
- d) **Carnes de primeira**: vermelha (alcatra, chã de dentro, patinho, coxão mole, maminha ou fraldinha) e branca (lombo ou pernil suíno; peito, coxa e sobrecoxa de frango; filé ou posta de peixe), sendo: 200 gramas de carnes;
- e) **Guarnições prontas**: 100 gramas de macarrão ou 70 gramas de farofa (farinha do tipo mandioca) ou 100 gramas de legumes variados;
- f) **Salada**, no total de 100 gramas, sendo: **Crua**: cenoura ralada, tomate, cebola, pepino, alface americano e acelga; **Cozida**: cenoura, batata e beterraba.
- g) As saladas cruas deverão ser entregues, separadamente em embalagens apropriadas e devidamente tampadas;

6.1.5.2. O fornecimento das refeições será de acordo com a solicitação do fiscal e as refeições deverão ser acomodadas em embalagens do tipo “marmitex” (marmitas) de isopor, com 3 divisórias e transportadas em caixas térmicas, devidamente higienizadas, conforme, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

6.1.5.3. Os talheres deverão ser de material plástico e descartável;

6.1.5.4. As refeições serão fornecidas de acordo com a determinação do Fiscal do Contrato, com opções de cardápio por dia, conforme cardápio sugestivo anexo neste Termo de Referência;

6.1.5.5. A escolha da quantidade será por demanda e de acordo com a necessidade, que será informada a **CONTRATADA** com antecedência mínima de 24h;

6.1.5.6. Os componentes das refeições deverão possuir a qualidade necessária a uma refeição saudável, com a higiene, o acondicionamento e o preparo adequados, balanceados de acordo com os padrões nutricionais usualmente recomendados, devendo haver uma variação mínima em relação às verduras e às carnes sob o critério da **CONTRATADA**;

Manoel



ESTADO DO MARANHÃO
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS

FLS. Nº 63
PROC. Nº 472123
VISTO M

6.1.5.7. O recebimento das quinzenas será feito por servidor designado como Fiscal do Contrato ou por outro servidor devidamente autorizado pelo Fiscal, cumprindo o que determina o presente Termo de Referência;

6.1.5.8. O recebimento das quinzenas somente se efetivará após ter sido examinada e julgada em perfeitas condições;

6.1.5.9. A **CONTRATADA** deverá substituir imediatamente às suas expensas, as quinzenas que estiverem fora das especificações, ou quando, apresente-se insalubre ou com indicativo de deterioração, comunicando a **CONTRATADA** para imediata substituição, caso seja possível aguardar-se novo fornecimento, sem prejuízo de comunicar o fato à CMSL, para aplicação das penalidades cabíveis;

6.2. DO PREPARO DAS REFEIÇÕES

6.2.1. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta de Nutricionista, detentor de registro regularizado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e/ou Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), de acordo com as normas vigentes do CRN/CFN, obedecendo no que couber, o Regulamento Técnico estabelecido pela RDC 216/04. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo, devem ser mantidos a uma temperatura superior a 65° C ou inferior a 7° C (saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos.

6.2.2. Os vegetais consumidos crus devem obrigatoriamente ser higienizados em solução de hipoclorito e conservados em câmara fria ou geladeira até o momento do consumo. Para o corte manual devem ser utilizadas tábuas de polietileno, higienizados em hipoclorito após cada uso e exclusivos da área de preparo de vegetais.

6.2.3. Para o preparo de carnes em geral, a limpeza deve ser perfeita, com remoção completa de sebo, nervuras e demais aparas, e trabalhada em pequenos lotes de cada vez, evitando deixar carnes em temperatura ambiente por um período superior a 30 minutos.

6.2.4. Os utensílios utilizados para o pré-preparo de carnes (placas de corte e facas) devem ser destinados exclusivamente para esta atividade, sendo vedado à utilização para preparações cozidas. As preparações destinadas ao prato principal devem sofrer pré-preparo (limpeza, corte e tempero) com antecedência máxima de um dia e guardadas a seguir, em câmaras frias ou geladeiras.

6.2.5. Os bifes deverão ser de tamanho regular, servindo no máximo, duas unidades para atingir o per capita estabelecido, não se admitindo o serviço de retalho de carnes quando o cardápio especificar bife, carne assada, etc. Coxa e sobrecoxa de frangos, bifes, linguiças e salsichas não poderão ser subdivididos, mesmo que o peso da unidade ou de seus múltiplos seja superior ao peso mínimo estabelecido. Para preparações com carne moída, devem ser utilizadas peças de carne perfeitamente limpas, isentas de sebo ou gordura aparente e moída na própria Cozinha, no momento do pré-preparo.

Assinado



ESTADO DO MARANHÃO
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS

FLS. Nº 64
PROC. Nº 472125
VISTO *[assinatura]*

6.2.6. Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados, e no caso das leguminosas, deixadas em remolho de um dia para outro, desprezando-se esta água para a cocção.

6.2.7. O óleo de fritura deverá ser desprezado sempre que apresentar alteração das suas características físico-químicas (PH, ponto de fumaça) ou sensoriais (viscosidade, cor e cheiro) e substituídos integralmente mesmo que a alteração ocorra no decorrer do preparo de uma refeição. O reaproveitamento em refeições posteriores não poderá ocorrer.

6.2.8. Todos os alimentos prontos para o consumo deverão ser mantidos em vasilhames tampados ou cobertos com filme de PVC e mantidos em temperaturas adequadas (acima de 65° C ou abaixo de 10° C).

6.2.9. A CONTRATADA deverá ter instalações físicas próprias ou alugadas que atendam as seguintes exigências para o fornecimento de alimentação transportada:

6.2.10. Cozinha industrial de forma que as bancadas de manuseio de alimentos estejam a aproximadamente 5,5m de distância do local de preparo final das refeições a serem servidas, não permitindo o contato destas com os gêneros perecíveis manuseados e deles derivados, com as seguintes características:

- a) Ambiente com forro em laje, que impeça a passagem e contaminação dos alimentos por material estranho proveniente da cobertura;
- b) Bancadas de manuseio de alimentos e pias de aço inoxidável, providas de torneiras abastecidas com água potável;
- c) Paredes revestidas de cerâmica esmaltada;
- d) Piso de cerâmica com rejuntamento siliconado de alta performance, que não permite a retenção de detritos;
- e) Alvará de funcionamento;
- f) Atestado Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária.

6.2.10.1. Ou, caso a unidade solicite, as refeições deverão ser preparadas na cozinha industrial da CONTRATANTE. A contratada neste caso fornecerá os utensílios e equipamentos necessários ao bom funcionamento da cozinha.

6.3. TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

6.3.1. O transporte das refeições para os locais mencionados acima fica a cargo da firma CONTRATADA, seguindo padrões higiênicos e sanitários dos alimentos, a saber:

- a) Tempo - As preparações cozidas, que serão servidas quentes, deverão ser preparadas o mais próximo possível da hora do consumo tolerando-se uma antecedência máxima de 04 (quatro horas) para evitar queda da qualidade e os riscos de contaminação, devendo a empresa escalonar o preparo se o horário de distribuição assim o exigir.
- b) Temperatura – É o fator mais importante para assegurar a qualidade sanitária dos alimentos. A temperatura interna do alimento deverá atingir 65°C por dez minutos ou 75° C por 5 minutos e deve-se mantê-lo acima de 60°C. A temperatura da refrigeração abaixo de

[assinatura]



**ESTADO DO MARANHÃO
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS**

FLS. Nº 65
PROC. Nº 972/23
VISTO ✓

4°C é indicada para evitar a multiplicação dos patógenos, sendo que o congelamento abaixo de menos de 15 °C previne os patógenos e retarda os psicrófilos, deteriorantes.

c) Técnica – Antes da montagem dos alimentos para transporte, estes devem estar em temperatura máxima (em torno de 85°C), após a montagem, em torno de 70 °C. Alimentos devem sair do fogo ou forno para os recipientes de transporte. Atenção especial para as condições higiênicas dos recipientes de transporte. A montagem deve ser realizada a mais próxima possível do transporte.

d) Transporte – Os alimentos quentes devem permanecer acima de 65°C, monitorar temperatura na saída e chegada do local de distribuição. Os alimentos frios devem permanecer abaixo de 10°C. Veículo apropriado para alimentos quentes deve ser separado dos alimentos refrigerados e resfriados. As embalagens devem ser bem fechadas. O veículo deve ser de acordo com a RDC 216/04 e higienizado para evitar a re-contaminação ambiental. Acondicionar as refeições em recipientes adequados, tipo “hot box”, a fim de manter temperatura, conforme descrição acima.

6.4. DOS GÊNEROS UTILIZADOS

6.4.1. A contratada deverá utilizar gêneros alimentícios, produto de limpeza e outros materiais de consumo, de marca conceituada, de qualidade comprovada e em perfeita condição de higiene, conservação e apresentação. Bem como receber e utilizar gêneros e mercadorias e outros materiais que atendam ao controle de qualidade.

6.4.2. O hortifrutigranjeiro deve ser recebido o mais próximo possível do consumo, selecionado no momento da entrega e armazenado imediatamente em câmara fria, caso seja para utilização “a posteriori”.

6.4.3. Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados por Serviço Oficial de Inspeção Federal, com a devida aprovação, através de Certificado de Inspeção.

6.4.4. Os embutidos usados como prato principal devem ser de ótima qualidade, de marca conceituada no mercado. podendo ser queijo fresco com e sem sal, queijo prato, queijo muçarela, apresuntado, presunto de Chester ou de peru, lombo e outros.

6.4.5. Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição não poderão ser utilizados posteriormente.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS ENCARGOS DAS PARTES

7.1. As partes devem cumprir fielmente as cláusulas avençadas neste contrato, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.2. A CONTRATADA, além das obrigações estabelecidas no edital e no presente contrato, deverá:

a) nomear preposto para, durante o período de vigência, representá-lo na execução do contrato;

Mendes



ESTADO DO MARANHÃO
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS

FLS. Nº 66
PROC. Nº 472/23
VISTO in

- b)** manter, durante a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas na licitação, devendo comunicar à CONTRATANTE a superveniência de fato impeditivo da manutenção dessas condições;
- c)** responsabilizar-se por todas as despesas com material, mão de obra, acidentes de trabalho, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, transportes, fretes, equipamentos, seguros, tarifas, taxas, tributos, contribuições de qualquer natureza ou espécie, salários e quaisquer outras despesas necessárias à perfeita execução dos serviços contratados;
- d)** respeitar as normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso às dependências da CONTRATANTE;
- e)** responder pelos danos causados diretamente à Administração ou aos bens da CONTRATANTE, ou ainda a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a execução deste contrato;
- f)** comunicar à Administração da CONTRATANTE qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos solicitados;
- g)** fiscalizar regularmente os seus empregados designados para a prestação do serviço, com o intento de verificar as condições em que o serviço está sendo prestado;
- h)** ser responsável exclusivo por quaisquer acidentes na execução dos serviços contratados, pelo uso indevido de patentes registradas e pela destruição ou danificação dos documentos, causados por seus empregados;
- i)** refazer os serviços que, a juízo do representante da CONTRATANTE, não forem considerados satisfatórios, sem que caiba qualquer acréscimo no preço contratado;
- j)** recrutar, selecionar e encaminhar à CONTRATANTE os empregados necessários à realização dos serviços, de acordo com a qualificação mínima exigida;
- k)** realizar os treinamentos que se fizerem necessários para o bom desempenho das atribuições de seus empregados;
- l)** manter os seus empregados devidamente identificados por crachá e uniforme;
- m)** cuidar para que o preposto indicado mantenha permanente contato com a unidade responsável pela fiscalização do contrato, adotando as providências requeridas relativas à execução dos serviços pelos empregados;
- n)** coordenar e controlar a execução dos serviços contratados;
- o)** administrar todo e qualquer assunto relativo aos seus empregados;
- p)** assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou acometidos de mal súbito, por meio do preposto;
- q)** instruir os seus empregados quanto à prevenção de acidentes e de incêndios;
- r)** cuidar da disciplina e da apresentação pessoal dos seus empregados;
- s)** solicitar à Administração da CONTRATANTE autorização formal para retirada de quaisquer equipamentos pertencentes à CONTRATADA;

Mendes



ESTADO DO MARANHÃO
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS

FLS. Nº 67
PROC. Nº 472/23
VISTO *u*

- t) colocar à disposição da CONTRATANTE os equipamentos e ferramentas solicitados para a perfeita realização dos serviços, os quais deverão estar em ótimas e permanentes condições de funcionamento, com qualidade e tecnologia adequadas;
- u) realizar a manutenção dos equipamentos e seus acessórios, necessários à execução dos serviços;
- v) manter sede, filial ou escritório em São Luís/MA, local em que serão prestados os serviços, com capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da Administração, bem como realizar todos os procedimentos pertinentes à seleção, treinamento, admissão e demissão dos funcionários.
- v.1) A CONTRATADA deverá comprovar, no prazo de 60 (sessenta) dias, a contar do início da prestação dos serviços, o cumprimento desta obrigação;
- w) fornecer e exigir dos empregados o uso de todos os equipamentos de segurança recomendados pelas normas regulamentares, quando for o caso, afastando do serviço aqueles empregados que se negarem a usá-los;
- x) responsabilizar-se pelo transporte do seu pessoal até as dependências da Câmara Municipal de São Luís, por meio próprio ou mediante vale transporte, inclusive em casos de paralisação dos transportes coletivos, bem como nas situações em que se faça necessária a execução dos serviços em regime extraordinário;
- y) 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 durante a execução deste contrato, ainda que acontecido em dependência da CONTRATANTE;
- z) responsabilizar-se por todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionada à execução deste contrato, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência; e
- aa) responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes desta contratação.
- 7.3. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos supracitados, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração da CONTRATANTE, nem pode onerar o objeto deste contrato.
- 7.4. São expressamente vedadas à CONTRATADA:
- a) a veiculação de publicidade acerca deste contrato, salvo se houver prévia autorização da CONTRATANTE;
- b) a contratação de servidor do quadro da Câmara Municipal de São Luís, ativo ou inativo há menos de 5 (cinco) anos, ou ocupante de cargo em comissão, assim como de seu cônjuge, companheiro, parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 3º grau, durante a vigência deste contrato.
- 7.5. A CONTRATANTE, além das obrigações estabelecidas no edital e no presente contrato, deverá:

Operas



ESTADO DO MARANHÃO
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS

FLS. Nº 68
PROC. Nº 472/23
VISTO M

- a) expedir as ordens de serviço, com todas as informações necessárias à execução dos serviços contratados;
- b) prestar informações e esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante ou preposto da CONTRATADA;
- c) proceder às medições e efetuar o pagamento mensal devido pela execução dos serviços, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do contrato;
- d) exercer a fiscalização dos serviços prestados, por servidores designados para esse fim;
- e) comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer falhas verificadas no cumprimento do contrato;
- f) observar o cumprimento dos requisitos exigidos nas especificações técnicas, solicitando à CONTRATADA as substituições e as correções que se verificarem necessárias.

CLÁUSULA OITAVA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

8.1. A Câmara Municipal de São Luís/MA – CMSL/MA, através de servidores credenciados, será a responsável direta pela fiscalização do contrato, observando a especificação do item licitado, na forma estabelecida no Termo de Referência, no edital, anexos.

8.2. A CONTRATANTE designará o servidor DIRCEU MARQUES BARBOSA - Mat. 7586-2, Chefe do Departamento de Material e Patrimônio, como Fiscal do Contrato e GUSTAVO POVOA SOUSA – Mat. 79024-2, Assessor Especial da Presidência III, como suplente, os quais promoverão o acompanhamento do fornecimento dos produtos e a fiscalização do contrato, sob os aspectos qualitativos e quantitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da mesma.

8.3. Caberá ao Gestor do contrato:

- a) Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, inclusive a observância do prazo de vigência do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.
- b) As decisões e providências que ultrapassarem a competência do Gestor do Contrato deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para adoção das medidas convenientes.
- c) O Gestor e Responsável pela execução do contrato serão designados por Portaria da Câmara Municipal de São Luís/MA, a quem caberá as atribuições contidas no presente Termo de Referência, naquilo que lhe for aplicado, o exercício da fiscalização do contrato e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços, devendo ser o principal intermediador entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE.

8.4. Caberá ao Fiscal do contrato:

- a) propor a aplicação das penalidades previstas, mediante relatório circunstanciado, apresentando provas que justifiquem a proposição.

Alcides



ESTADO DO MARANHÃO
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS

FLS. Nº 69
PROC. Nº 472/23
VISTO le

b) acompanhamento a execução dos serviços e a fiscalização do contrato, sob os aspectos qualitativos e quantitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da mesma.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Constituem obrigações e responsabilidades da CONTRATADA, além do estabelecido na legislação em vigor e no Termo de Referência, o que segue:

- a) Entregar o objeto licitado, conforme especificações do Edital e em consonância com a proposta de preços;
- b) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- c) Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE;
- d) Apresentar à CONTRATANTE, o nome do Banco, Agência e o número da conta bancária, para efeito de crédito de pagamento das obrigações;
- e) Assumir total responsabilidade por qualquer dano pessoal ou material que seus funcionários venham a causar ao patrimônio da CONTRATANTE ou a terceiros quando da execução do contrato;
- f) Substituir eventuais produtos que estejam com validade vencida e/ou que não estejam em conformidade com o termo de referência e proposta de preços, com as mesmas especificações.
- g) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.
- h) Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Constituem obrigações e responsabilidades da CONTRATANTE, além do estabelecido na legislação em vigor e no Termo de Referência, o que segue:

- a) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitadas pela CONTRATADA;
- b) Receber o objeto adjudicado, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições estabelecidas no Edital;
- c) Comunicar à CONTRATADA após apresentação da Nota Fiscal, o aceite do servidor responsável pela fiscalização;
- d) Fiscalizar a execução do contrato, aplicando as sanções cabíveis, quando for o caso;

Officinas



ESTADO DO MARANHÃO
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS

FLS. Nº 70
PROC. Nº 472/23
VISTO *RS*

- e) Efetuar o pagamento da CONTRATADA no prazo determinado no Edital e em seus anexos, inclusive, no contrato;
- f) Notificar, por escrito à CONTRATADA, ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do objeto, fixando prazo para a sua correção.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES CONTRATUAIS

11.1. A Contratada estará sujeita à aplicação de sanções administrativas, dentre outras hipóteses legais, quando:

- a) prestar os serviços ou entregar os materiais em desconformidade com o especificado e aceito;
- b) não substituir, no prazo estipulado, o material recusado pela contratante;
- c) descumprir os prazos e condições previstas no instrumento convocatório.

11.2. O atraso injustificado na prestação dos serviços ou entrega dos materiais sujeitará a Contratada à aplicação das seguintes multas de mora:

- a) de até 0,33% (trinta e três centésimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor da parcela do objeto em atraso, desde o segundo até o trigésimo dia;
- b) de até 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor da parcela em atraso, a partir do trigésimo primeiro dia, não podendo ultrapassar 20% (vinte por cento) do valor do contrato.

11.3. Além das multas aludidas no item anterior, a Contratante poderá aplicar as seguintes sanções à Contratada, garantida a prévia e ampla defesa, nas hipóteses de inexecução total ou parcial do Contrato:

- a) advertência escrita;
- b) multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato;
- c) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- d) impedimento para participar de licitação e assinar contratos com a Câmara Municipal de São Luís por 05 (cinco) anos.**
- e) declaração de inidoneidade para participar de licitação e assinar contratos com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a administração pelos prejuízos resultantes a após decorrido o prazo não superior a 02 (dois) anos;

11.4. As sanções previstas nas alíneas “a”, “c”, “d” e “e” poderão ser aplicadas conjuntamente com a prevista na alínea “b”.

11.5. A multa, eventualmente imposta à contratada, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus. Caso a contratada não tenha nenhum valor a receber da contratante, ser-lhe-á concedido o prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados de sua notificação, para efetuar o pagamento da multa em conta bancária a ser informada pela CONTRATANTE.

Effectos.



ESTADO DO MARANHÃO
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS

FLS. Nº 71
PROC. Nº 472123
VISTO *AC*

11.6. Após decorrido o prazo estabelecido, não sendo efetuado o pagamento, seus dados serão encaminhados ao órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa do Estado, podendo, ainda a administração proceder à cobrança judicial da multa.

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

11.8. As penalidades aplicadas poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito ou força maior, devidamente comprovado, a juízo da Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado mensalmente, em até **30 (trinta) dias consecutivos**, do mês subsequente ao da execução, através de depósito bancário na conta corrente da CONTRATADA, por meio de ordem bancária, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo Fiscal do Contrato e com as devidas Certidões de Regularidades Fiscais;

12.2. A fatura só será liberada para pagamento depois de aprovada pela área gestora, e autorizada pela CONTRATANTE.

12.3. Deverá estar isenta de erro ou omissão, sem o que será, de forma imediata, devolvida à **CONTRATADA** para correções;

12.4. Não será efetuado qualquer pagamento a **CONTRATADA**, antes da apresentação e da aceitação do documento de cobrança, de atestada a conformidade do fornecimento das quantinhas pelo setor competente da **CONTRATANTE**;

12.5. Enquanto houver pendências relativas à liquidação de obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência, a apresentação de documentação exigida em disposição do ato convocatório, legal ou regulamentar, a regularidade fiscal, não será efetuado o pagamento;

12.6. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a contratante.

12.7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem de pagamento.

12.8. O contratado deverá manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação, devendo esta demonstrar por meio da seguinte documentação:

- a) Certidão Negativa de débito, dívida ativa da União e Previdenciária;
- b) Certidão Regularidade do FGTS - CRF;
- c) Prova de Regularidade junto à Fazenda Estadual (negativa e dívida ativa);

Apud.



**ESTADO DO MARANHÃO
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS**

FLS. Nº 72
PROC. Nº 472123
VISTO 10

- d) Prova de Regularidade junto à Fazenda Municipal (Negativa e dívida ativa);
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhista - CNDT;
- f) Outros que foram necessários para a realização do certame, os quais a Administração se resguarda ao direito de exigir a qualquer tempo.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

13.1. 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. 65, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

14.1. Este contrato pode ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei Federal nº 8.666, de 21/06/1993, desde que haja interesse do CONTRATANTE, com a apresentação das devidas justificativas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA INEXECUÇÃO CONTRATUAL

15.1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, nos termos do art. 77 da Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA RESCISÃO

16.1. Constituem motivos ensejadores da rescisão do presente Contrato, os enumerados no artigo 78, da Lei Federal nº 8.666/93, e ocorrerá nos termos do art. 79, do mesmo diploma legal.

16.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do Processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS COMUNICAÇÕES

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA HABILITAÇÃO

18.1. A CONTRATADA terá que manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

[Handwritten signature]



ESTADO DO MARANHÃO
CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS

FLS. Nº 73
PROC. Nº 472/23
VISTO 12

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PUBLICAÇÃO

19.1. O extrato do presente Contrato será publicado pelo CONTRATANTE no Diário Oficial do Município, obedecendo ao disposto no art. 61, parágrafo único da Lei Federal nº 8.666/93, sendo a publicação condição indispensável à sua eficácia.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO

20.1. Fica eleito o foro da Justiça Estadual da Comarca de São Luís/MA, 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 2 vias de igual teor e forma, para um só efeito, perante 02 (duas) testemunhas que também os subscrevem.

São Luís/MA, 02 de março de 2023.



Paulo Victor Melo Duarte

PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS



Dalva Maria Mendes


Dalva Maria Mendes

D. M. MENDES LTDA

Testemunha: 

CPF: 938 215 293-04

CPF: 938 215 293-04

Testemunha: 

CPF: 015 075 37396

CPF: 015 075 37396