



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
 Universidade Estadual de Feira de Santana
 SUBGERÊNCIA DE CONTRATOS - UEFS/REIT/PROAD/GACC/CONTRATOS

CONTRATO Nº 008/2022

Modalidade de Licitação	Número
Inexigibilidade	004/2022

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA E A EMPRESA M A REFEIÇÕES E EVENTOS LTDA.

A **UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA**, CNPJ nº 14.045.546/0001-73, situada à Avenida Transnordestina, s/nº – Novo Horizonte, Feira de Santana - Bahia, neste ato representada pelo seu titular Evandro do Nascimento Silva, autorizado pelo Decreto Simples, publicado no D.O.E. de 21/05/2019, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a Empresa **M A REFEIÇÕES E EVENTOS LTDA.**, CNPJ nº 16.444.751/0001-37, Inscrição Estadual nº 119.083.530 PP, situada à Rua Berlim, 75, Térreo, Parque Getúlio Vargas, Feira de Santana - BA, CEP.: 44.076-660, adjudicatária da Inexigibilidade nº 004/2022, Processo Administrativo UEFS nº 071.3773.2021.0024386-64, neste ato representada pelo **Sr. Marcelo Vinicius Silva Assis**, portador do documento de identidade nº 0674032209, emitida por SSP-BA, inscrita no CPF/MF sob o nº 676.733.505-30, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente contrato, que se regerá pela Lei estadual nº 9.433/05, pelas normas gerais da Lei nº 8.666/93, e respectivas alterações, bem como pela legislação específica, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

Constitui objeto do presente contrato a Aquisição de Refeições (Cafê da manhã, almoço e jantar) a serem servidas a estudantes participantes do Programa de Assistência Estudantil da Universidade Estadual de Feira de Santana (PAE/UEFS) no Restaurante Universitário, de acordo com as especificações do Termo de Referência do instrumento convocatório e da proposta apresentada pela CONTRATADA, que integram este instrumento na qualidade de Anexos I e II, respectivamente.

§1º A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto, de até 25% do valor inicial atualizado do contrato, na forma dos §1º e 2º do art. 143 da Lei estadual no 9.433/05.

§2º As supressões poderão ser superiores a 25%, desde que haja resultado de acordo entre os contratantes.

§3º É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da CONTRATADA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, não se responsabilizando a CONTRATANTE por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

CLÁUSULA SEGUNDA – PRAZO

O prazo de vigência do contrato, a contar da data de sua publicação, será de 12 (doze) meses, admitindo-se a sua prorrogação nos termos do inc. II do art. 140 da Lei estadual no 9.433/05.

§1º A prorrogação do prazo de vigência está condicionada à obtenção de preços e condições mais vantajosas.

§2º A prorrogação deverá ser previamente justificada e autorizada pela autoridade competente para celebrar o ajuste e será realizada por meio de termo aditivo, devendo o pedido ser realizado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias antes do término do contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – GARANTIA

A garantia contratual será de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, podendo recair sobre qualquer das modalidades previstas no §1º do art. 136 da Lei estadual no 9.433/05.

§1º Sob pena da caracterização de inadimplemento contratual, a prova da garantia, na hipótese de opção pela modalidade caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, deverá ser apresentada no prazo máximo de 05 (cinco) dias contados da data de assinatura do contrato, admitindo-se, para as demais modalidades, que a comprovação seja feita no prazo máximo de 30 (trinta) dias daquela data, sem o que fica vedada, em qualquer caso, a realização do pagamento.

§2º A garantia responderá pelo inadimplemento das obrigações contratuais e pelas multas impostas, independentemente de outras cominações legais.

§3º A CONTRATADA ficará obrigada a repor o valor da garantia quando esta for utilizada, bem como a atualizar o seu valor nas mesmas condições do contrato.

§4º No caso de seguro-garantia ou fiança bancária, não será admitida a existência de cláusulas que restrinjam ou atenuem a responsabilidade do segurador ou fiador.

§5º A CONTRATADA deverá atualizar a garantia sempre que houver alteração contratual, no mesmo prazo deferido para a comprovação da garantia originária, visando assegurar a cobertura das modificações procedidas.

§6º Será recusada a garantia que não atender às especificações, sendo facultado à CONTRATADA apresentar caução em dinheiro, no prazo de 05 (cinco) dias, contados da notificação da recusa.

§7º O retardamento, a falta da apresentação ou a não substituição da garantia impedirá a realização do pagamento das faturas apresentadas, sem prejuízo da incidência de multa moratória, da rescisão do contrato nos termos do art. 167, inc. III, da Lei nº 9.433/05 e das demais cominações legais.

§8º A devolução da garantia ocorrerá após o recebimento definitivo da totalidade do objeto do contrato, com a demonstração de cumprimento, pela CONTRATADA, das obrigações pactuadas.

CLÁUSULA QUARTA – REGIME DE EXECUÇÃO

Serviço com empreitada por preço global.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelos serviços efetivamente prestados os valores abaixo especificados:

Estimativa de distribuição das despesas anuais, segundo tipo de refeição e de subsídio (parcial e integral) - valor da cotação de referência								
(cotas integrais = 380/380/380; cotas integrais Domingos, Feriados e Recessos = 380/380/380)								
(cotas parciais dias úteis = 320/1450/490; cotas parciais Domingos, Feriados e Recessos = 150/150/150)								
Tipo de Refeição	Preço unitário da refeição R\$	Refeições com direito a subsídio integral			Refeições com direito a subsídio parcial			Despesa anual com o pagamento de subsídios às refeições R\$
		Dias Úteis	Domingos, feriados e recessos	Custo anual R\$	Dias Úteis	Domingos, feriados e recessos	Custo anual R\$	
		250 dias	115 dias		250 dias	115 dias		
A	B	C	$D = (B+C) \times A$	E	F	$G = (E+F) \times (A-Y)$	$H = D+G$	
Café da manhã	6,29	95.000	43.700	R\$ 872.423,00	80.000	17.250	R\$ 514.452,50	R\$ 1.386.875,50
Almoço	10,86	95.000	43.700	R\$ 1.506.282,00	362.500	17.250	R\$ 3.364.585,00	R\$ 4.870.867,00
Jantar	6,35	95.000	43.700	R\$ 880.745,00	122.500	17.250	R\$ 747.662,50	R\$ 1.628.407,50
Total	23,50	285.000	131.100	R\$ 3.259.450,00	565.000	51.750	R\$ 4.626.700,00	R\$ 7.886.150,00

Observação: (*1) - Y = valor a ser descontado do preço da refeição, pago pelo comensal com direito ao subsídio parcial:

		1) para o café da manhã = R\$ 1,00			
		2) para o almoço = R\$ 2,00 e			
		3) para o jantar = R\$ 1,00			

§1º Estima-se para o contrato o valor global de R\$ 7.886.150,00 (sete milhões, oitocentos e oitenta e seis mil, cento e cinquenta reais).

§2º Nos preços contratados estão incluídos todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da CONTRATADA, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela CONTRATADA das obrigações.

CLÁUSULA SEXTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas para o pagamento deste contrato correrão por conta dos recursos da Dotação Orçamentária a seguir especificada:

Unidade FIPLAN	Função	Subfunção	Programa	P/A/OE
11.303	12	364	306	6910
Região/planejamento	Natureza da despesa	Destinação do recurso	Tipo de recurso orçamentário	
7100	3.3.90.39	0.114.000000	1	

CLÁUSULA SÉTIMA – DA PRODUÇÃO E DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

I. O RU funcionará de segunda a domingo fornecendo (café da manhã, almoço e jantar), conforme horários discriminados a seguir (Quadro 01).

Quadro 01. Horários de funcionamento do RU

DIAS DA SEMANA	CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	JANTAR
De segunda a sexta	06:30h às 09:00h	11:00h às 14:30h	17:30h às 19:30h
Aos sábados	06:30h às 09:00h	11:30h às 14:00h	17:30h às 19:00h
Domingos e feriados	07:30h às 09:00h	11:30h às 13:30h	17:30h às 19:00h

II. As mudanças e ajustes de horários de funcionamento dependerão da autorização prévia da CONTRATANTE;

III. As refeições (café da manhã, almoço e jantar) serão servidas em dias e horários estabelecidos no Quadro 01 e os cardápios deverão obedecer aos padrões estabelecidos nos Quadros 02, 03 e 04.

COMPOSIÇÃO DO CAFÉ DA MANHÃ

Quadro 02. Composição do café da manhã

ITENS A SEREM DISPONIBILIZADOS	PORÇÃO A QUE TEM DIREITO O COMENSAL
Opção líquida: Item 1. Café (puro ou com leite). Item 2. Suco (polpa ou fruta in natura).	200ml de um dos dois itens disponibilizados.
Item 3. Pães frescos (do dia) com massa padrão e margarina em embalagem individual.	2 und. de 50g e embalagem individual (10g) respectivamente.
Raiz/Preparação de farináceo: Item 4. Abóbora, batata doce, banana da terra, inhame, aipim, bolo doce, bolo salgado, cuscuz,	150g caso o item disponibilizado seja raiz; 100g para os demais itens.

canjica, lele ou pão de forno (outras opções poderão compor o item).	
Opção protéica: Item 5. Ovo mexido, salsicha, frango, carne, almôndega, entre outros. Item 6. Opção para vegetarianos.	120g do item servido no dia.
Item 7. Fruta (maçã, banana, manga, tangerina, abacaxi, melancia, melão, mamão, etc.)	Unidade ou 140g de parte comestível das que serão servidas em fatia.

Observações relativas ao Quadro 02:

- A CONTRATADA estará obrigada a oferecer, diariamente, os 7 (sete) itens apresentados no Quadro 02;
- os comensais terão direito a 5 (cinco) itens (Opção líquida; pão; raiz ou preparação de farináceo, conforme o que for oferecido no dia; opção protéica; fruta) conforme porções discriminadas no Quadro 02;
- os itens 1, 2 e 3 deverão ser disponibilizados diariamente;
- os itens 2, 4, 5, 6 e 7, diariamente disponibilizados, deverão variar em dias subsequentes. Um mesmo item não deverá ser disponibilizado por mais de duas vezes numa mesma semana sem justificativa prévia prestada ao Gestor do Contrato.

COMPOSIÇÃO DO ALMOÇO**Quadro 03.** Composição do almoço

ITENS A SEREM DISPONIBILIZADOS	PORÇÃO A QUE TEM DIREITO O COMENSAL
Prato principal: Item 1. Opção de carne bovina, suína, ovina ou caprina. Item 2. Opção de carne de ave ou de peixe. Item 3. Preparação proteica vegetariana (contendo soja e/ou grão-de-bico e/ou ervilha e/ou lentilha e/ou ovos).	120g (se preparações sem osso) 180g (se preparações com osso) 2 unidades – 100g cada (se panqueca) 100g (se carne moída ou almôndegas) *Comensal opta por uma das duas opções da rampa (Item 1 ou item 2). 120g preparação vegetariana (Item 3 opção exclusiva para vegetarianos)
Item 4. Feijão (carioca, preto, branco, jalo, verde, mulatinho) preparado de maneiras diversas, a critério da CONTRATADA.	150g
Item 5. Arroz (polido, parboilizado) preparado de maneiras diversas (simples, a grega, com cenoura, com couve folha etc.) a critério da CONTRATADA. Item 6. Arroz integral, preparado de maneiras diversas (simples, a grega, com cenoura, com couve folha etc.) a critério da CONTRATADA.	120g (arroz tradicional) 130g (arroz integral)
Guarnição: Item 7. Batata gratinada, legumes cozidos, farofa (simples, cenoura, banana da terra, cuscuz etc.), tabule, macarrão (ao alho e óleo, ao sugo), purê (variados), torta salgada (variadas).	120g
Item 8. Salada (crua e cozida).	70g crua e 100g cozida.

Item 9. Suco (polpa ou fruta in natura).	200 ml
Item 10. Fruta (maçã, banana, manga, tangerina, abacaxi, laranja, melancia, melão, mamão, etc.)	Unidade ou 140g de parte comestível da que será servida em fatia.

Observações relativas ao Quadro 03:

- a. A CONTRATADA estará obrigada a oferecer, diariamente, os 10 (dez) itens apresentados no Quadro 03
- b. os comensais terão direito a 7 (sete) itens (prato principal; feijão, arroz, guarnição, salada, suco e fruta), conforme porções discriminadas no Quadro 03
- c. a empresa disponibilizará duas opções de prato principal para os não vegetarianos, uma opção de carne vermelha e uma opção de carne branca e o comensal escolherá uma entre as duas opções. A opção protéica para vegetarianos será exclusiva para esse público;
- d. o arroz integral será destinado, exclusivamente, ao público vegetariano em substituição ao polido ou parboirizado (destinado aos demais);
- e. os itens ou as preparações diariamente disponibilizadas deverão variar em dia subsequente, inclusive o tipo de preparação protéica vegetariana. Ademais uma mesma preparação não deverá ser disponibilizada por mais de duas vezes numa mesma semana sem justificativa prévia prestada à CONTRATANTE;
- f. para fins de aplicação das cláusulas deste termo, entenda-se por salada a preparação composta primordialmente por duas ou mais hortaliças;
- g. produtos embutidos individualmente não comporão prato principal (De acordo com a Agência Embrapa de Informação tecnológica (AGEITEC), embutidos são produtos compostos de massa cárnea acondicionada em envoltórios/tripas, naturais ou artificiais);
- h. dois dos itens de prato principal (preparação vegetariana e, preferencialmente, o item 2) e demais itens deverão ser disponibilizados pela empresa CONTRATADA até a conclusão do horário previsto para o atendimento.

COMPOSIÇÃO DO JANTAR**Quadro 04.** Composição do jantar

ITENS A SEREM DISPONIBILIZADOS	PORÇÃO A QUE TEM DIREITO O COMENSAL
Opção líquida: Item 1. Café (puro ou com leite). Item 2. Suco (polpa ou fruta in natura).	200 ml de um dos dois itens.
Item 3. Pães frescos (do dia) com massa padrão e margarina em embalagem individual.	2 und. de 50g e embalagem individual (10g) respectivamente.
Raiz/Preparado de farináceo: Item 4. Abóbora, batata doce, banana da terra, inhame, aipim, bolo doce, bolo salgado, cuscuz, canjica, lelê ou pão de forno (outras opções poderão compor o item).	150g caso o item disponibilizado seja raiz; 100g para os demais itens.
Item 5. Sopa padrão. Item 6. Sopa vegetariana.	400 ml
Opção proteica: Item 7. Ovo mexido, salsicha, frango, carne, almôndega, entre outros. Item 8. Preparação para vegetarianos.	120g do item servido no dia.

Observações relativas ao Quadro 04:

- a. A CONTRATADA estará obrigada a oferecer, diariamente, os 8 (oito) itens apresentados no Quadro 04;
- b. os comensais terão direito a 5 (cinco) itens: (Opção líquida; pão; raiz ou preparação de farináceo, conforme o que for oferecido no dia; sopa e opção protéica), conforme porções discriminadas no Quadro 04. A sopa vegetariana é destinada exclusivamente aos vegetarianos;

c. os itens 1, 2 e 3 tem que ser disponibilizados diariamente;

d. os itens 2, 4, 5, 6, 7 e 8 diariamente disponibilizados deverão variar em dia subsequente. Ademais um mesmo item não deverá ser disponibilizado por mais de duas vezes numa mesma semana sem justificativa prévia prestada à CONTRATANTE.

PARÁGRAFO ÚNICO. Além das observações acima descritas, a CONTRATADA deverá atentar-se às seguintes observações complementares:

a. Os itens disponibilizados pela CONTRATADA para fins de composição do cardápio poderão, por avaliação do Gestor do Contrato, ser retirados de cardápios posteriores a partir da avaliação de que o item não é agradável à maioria dos comensais;

b. um item não poderá ser substituído por outro, as porções devem obedecer ao quadro de composição de cardápio;

c. deve-se disponibilizar preparações líquidas sem adição de açúcar para serem usadas com ou sem adoçante, a critério do comensal;

d. em complementação ao cardápio, deverão ser oferecidos, em quantidade suficiente para atendimento aos comensais e dispostos em local específico do refeitório, os seguintes itens: a) sal iodado; b) palitos; c) molho de pimenta; d) guardanapos de papel; e) farinha de mandioca devidamente acondicionada em farinha; f) azeite de oliva, acondicionado em lata/vidro apropriado; g) vinagre, acondicionado em plástico/vidro apropriado; h) açúcar; i) adoçante.

CLÁUSULA OITAVA – FORMA E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

I. A distribuição das refeições acontecerá no refeitório do RU, respeitando-se a especificação de cardápio e demais critérios estabelecidos neste Termo de Referência;

II. Cabe à CONTRATADA fornecer os equipamentos, utensílios e mobiliários indispensáveis ao pleno funcionamento do RU;

III. As refeições deverão ser preparadas na área de produção do RU, sob a orientação e supervisão de um nutricionista de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá atuar de acordo com o que preconiza a legislação vigente de alimentos, Normas de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos competentes, com acompanhamento sob a responsabilidade de servidores da CONTRATANTE, especificamente designados para a fiscalização, sendo garantido a estes livre acesso à área de produção e demais dependências do RU durante o horário de funcionamento;

a. O acompanhamento da preparação das refeições visa contribuir para a garantia e preservação da qualidade, higiene e segurança alimentar; utilização do RU como espaço para aprendizado prático; cooperação técnica com a CONTRATADA com sugestões de inovações para o cardápio, formas de apresentação e logística operacional;

b. As refeições serão servidas em bandeja em aço inoxidável com subdivisões e/ou pratos de aço, porcelana ou vidro (assegurada a integridade do material), acompanhado de talheres de aço inoxidável;

IV. A CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, efetuar, contratar terceiros ou, ainda, acionar órgão público de controle sanitário para que faça, à sua ordem, recolhimento de amostras dos alimentos servidos no RU, para análise laboratorial e técnica, visando verificar o atendimento aos padrões mínimos de qualidade e higiene exigidos. Caberá à CONTRATADA fornecer, gratuitamente, as porções recolhidas e permitir o livre acesso às pessoas designadas para tal fim;

V. O fornecimento de refeições, incluindo sobremesas e bebidas, deve ser executado diretamente por funcionários da CONTRATADA, observadas a qualidade e a quantidade por usuário, estabelecidas para cada tipo de refeição, conforme cardápio descrito no subitem “Padrão de Refeições”;

VI. Na preparação de bebidas no RU, a CONTRATADA deverá utilizar água potável, filtrada, para preparação de sucos, cafés, chás, ou qualquer outra bebida, mediante controle de potabilidade empregando a Portaria nº 2.914/2011 do Ministério da Saúde;

VII. Todos os fornecedores de gêneros alimentícios contratados pela CONTRATADA deverão obedecer aos critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela ANVISA, ficando a CONTRATADA encarregada de realizar visitas técnicas à empresa fornecedora, bem como exigir-lhe que cumpra as Normas de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA, além das determinações contidas no Termo de Referência, bem como daquelas decorrentes de lei, obriga-se a:

I. designar de sua estrutura administrativa um preposto permanentemente responsável pela perfeita execução dos serviços, inclusive para atendimento de emergência;

II. designar de sua estrutura administrativa, dentre os que permaneçam no local do trabalho, um funcionário que será o responsável pelo bom andamento dos serviços e que possa tomar as providências pertinentes para que sejam corrigidas todas as falhas detectadas;

III. atribuir à Gerência e/ou à Nutricionista do RU as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos funcionários, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como estar sempre em contato com a Fiscalização do Contrato;

IV. manter em seu quadro de pessoal um número suficiente de profissionais capacitados (nutricionista, cozinheiro, auxiliar de cozinha, auxiliar de serviços gerais e limpeza, gerente, etc.) para atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão, devendo a CONTRATADA acatar a sugestão da CONTRATANTE quando esta constatar que o quantitativo de pessoal estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;

- V. executar os serviços objeto deste contrato de acordo com as especificações técnicas constantes do instrumento convocatório e do presente contrato, nos locais, dias, turnos e horários determinados;
- VI. manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção e recursos humanos para execução completa e eficiente dos serviços objeto deste contrato;
- VII. garantir a elaboração e efetiva implementação do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO, bem como zelar pela sua eficácia. Este controle deve ser realizado por um médico especializado em medicina do trabalho, devendo incluir a realização obrigatória dos exames médicos: admissional, periódico, de retorno ao trabalho, de mudança de função e demissional, conforme Resolução ANVISA RDC 216 de 15 de setembro de 2004 e Portaria Ministério da Saúde – Secretaria de Vigilância Sanitária n. 326/1997;
- VIII. garantir que o manipulador de alimentos seja submetido, além dos exames laboratoriais exigidos pelo PCMSO, aos seguintes exames: hemograma, coprocultura e coproparasitológico; conforme Resolução ANVISA RDC 216 de 15 de setembro de 2004 e Portaria Ministério da Saúde – Secretaria de Vigilância Sanitária n. 326/1997;
- IX. zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados e facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela CONTRATANTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas;
- X. comunicar a CONTRATANTE qualquer anormalidade que interfira no bom andamento dos serviços;
- XI. atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para a CONTRATANTE;
- XII. respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de segurança do trabalho, disciplina e demais regulamentos vigentes na CONTRATANTE, bem como atentar para as regras de cortesia no local onde serão executados os serviços;
- XIII. substituir, imediatamente, qualquer um de seus funcionários ou preposto que contrarie a boa ordem do funcionamento do RU
- XIV. fornecer à CONTRATANTE a relação dos profissionais contratados responsáveis pela execução dos serviços com a respectiva especialização, imediatamente após o início da vigência do contrato, informando à fiscalização qualquer alteração nessa relação;
- XV. assumir todas as despesas decorrentes da contratação de funcionários utilizados na execução do contrato, sendo de sua inteira responsabilidade todo o ônus financeiro decorrente de salários, encargos e seguros de acidentes de trabalho, indenizações e outras despesas que venham a ser exigidas pelos órgãos competentes;
- XVI. assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais e trabalhista previstos na legislação pertinente, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus funcionários não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE;
- XVII. entregar mensalmente, e sempre que solicitado, à CONTRATANTE, a comprovação de recolhimento do INSS e do FGTS de todos os funcionários envolvidos nesta contratação;
- XVIII. assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, os seus funcionários forem vítimas no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência da CONTRATANTE;
- XIX. assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas à prestação dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
- XX. garantir o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) ou carteira de saúde de todos os funcionários antes do início das atividades nas dependências do RU. Permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, exclusivamente dos funcionários devidamente uniformizados e portadores de ASO atualizado;
- XXI. entregar aos responsáveis pela fiscalização do contrato e manter, em local visível nas dependências do RU, cópia da relação nominal e ASO dos funcionários que executarão os serviços de que trata o objeto deste edital, devidamente atualizado;
- XXII. fornecer todo o Equipamento de Proteção Individual (EPI) e de Proteção Coletiva (EPC), oferecer treinamentos específicos e assegurar o uso por seus funcionários;
- XXIII. manter o seu pessoal devida e completamente uniformizado e identificado nas dependências do RU, incluindo os seguintes itens básicos: crachá, calçados fechados, calças, camisas, proteção para cabelos (toucas), luvas para o preparo dos alimentos e outros itens que se fizerem necessários à segurança dos funcionários.
- XXIV. reparar, repor ou restituir, nas mesmas condições e especificações, dentro do prazo que for determinado pela CONTRATANTE, os equipamentos e móveis recebidos para uso nos serviços, conforme Anexo IV;
- XXV. arcar com todo e qualquer dano ou prejuízo de qualquer natureza causado a CONTRATANTE e terceiros, por sua culpa, ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção dos serviços contratados, exceto quando isto ocorrer por exigência da CONTRATANTE ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a sua ocorrência;
- XXVI. manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de Inexigibilidade, inclusive de apresentar, ao setor de liberação de faturas e como condição de pagamento, os documentos necessários;
- XXVII. providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução dos serviços;
- XXVIII. efetuar pontualmente o pagamento de todas as taxas e impostos que incidam ou venham a incidir sobre as suas atividades e/ou sobre a execução do objeto do presente contrato;

- XXIX. adimplir os fornecimentos exigidos pelo instrumento convocatório e pelos quais se obriga, visando à perfeita execução deste contrato;
- XXX. emitir notas fiscais/faturas de acordo com a legislação;
- XXXI. observar a legislação federal, estadual e municipal relativa ao objeto do contrato;
- XXXII. executar os serviços sem solução de continuidade durante todo o prazo da vigência do contrato.
- XXXIII. disponibilizar à CONTRATANTE contatos para eventuais emergências;
- XXXIV. organizar as filas dos caixas e de acesso aos refeitórios, prezando pelo atendimento ágil e de qualidade;
- XXXV. entregar o cardápio semanal para exame e aprovação da CONTRATANTE com, no mínimo, 5 (cinco) dias de antecedência da data programada;
- XXXVI. alterações no cardápio deverão ser comunicadas à CONTRATANTE no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência salvo em caso fortuito quando a CONTRATANTE deverá ser comunicada da ocorrência do fato;
- XXXVII. fixar o cardápio semanal, em tamanho e local visível, na entrada do RU;
- XXXVIII. garantir a qualidade da refeição durante todo o período de vigência do contrato;
- XXXIX. prezar pelos princípios da alimentação saudável, evitando alimentos com excessiva quantidade de gordura, sal, açúcar, conservantes e condimentos;
- XL. preparar as refeições atendendo as exigências de qualidade, higiene e técnicas culinárias, conforme a legislação vigente;
- XLI. servir somente refeições preparadas exclusivamente na área de produção do RU da CONTRATANTE;
- XLII. afixar, em tamanho e local visíveis nas dependências do RU (próximo aos caixas), tabela contendo os preços das refeições apresentados nesta Inexigibilidade;
- XLIII. os valores propostos para fornecimento de refeição para a comunidade universitária deverão ser mantidos para possíveis fornecimentos de alimentação para convidados ou participantes de eventos, contratos e/ou convênios que a CONTRATANTE venha celebrar com a CONTRATADA;
- XLIV. divulgar os seus serviços, podendo, para isso, utilizar de identidade visual própria, com seu próprio nome e marca que a identifique desvinculada da identidade visual da CONTRATANTE;
- XLV. providenciar, por sua conta e risco, a conservação das refeições e os estoques de alimentos e de material necessários à sua atividade normal;
- XLVI. descartar os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados impróprios para o consumo pela CONTRATANTE;
- XLVII. coletar, diariamente, amostra de todas as preparações servidas, em recipiente próprio e conservá-las, pelo intervalo de 72 (setenta e duas) horas, dentro das condições técnicas recomendadas;
- XLVIII. arcar com a despesa de uso de gás necessário ao funcionamento dos equipamentos do RU, ficando sob sua inteira e exclusiva responsabilidade a segurança, o abastecimento e o controle do estoque;
- XLIX. fazer uso racional de água e energia, evitando desperdícios ou mau uso dos sistemas e equipamentos, principalmente, quanto ao desligamento de todos ou parte dos aparelhos de ar condicionado nos momentos em que não houver necessidade de uso;
- L. zelar pelo sistema de esgotamento hidrossanitário, evitando resíduos sólidos nas tubulações apropriadas para líquidos;
- LI. os serviços, objeto desta Inexigibilidade, deverão ser executados sob a inteira responsabilidade funcional e operacional da CONTRATADA, sobre cujos empregados deverá manter estrita e exclusiva fiscalização.
- LII. a CONTRATADA disponibilizará os equipamentos necessários para o funcionamento dos caixas de venda;
- LIII. responsabilizar-se inteiramente pelo acesso ao RU, pela organização das filas e pela segurança interna, cabendo à CONTRATADA tomar as medidas necessárias para o bom funcionamento dos serviços;
- LIV. adquirir, em quantidade suficiente, móveis (mesas, suportes horizontais e verticais, cadeiras, etc.), móveis adaptados para cadeirantes, pessoas em sobrepeso, entre outros, equipamentos (carros térmicos passtrough, câmara fria, etc.), utensílios de copa e cozinha e os demais itens necessários ao funcionamento do RU, inclusive os direcionados ao tratamento da água e do lixo;
- LV. destinar os equipamentos instalados na área de produção do RU somente para o preparo de refeições a serem servidas nas suas dependências;
- LVI. disponibilizar em quantidade suficiente aos usuários do RU, durante o horário das refeições, de modo a evitar espera na reposição, todos os utensílios necessários ao funcionamento do serviço (bandejas, pratos, talheres, copos, xícaras, galheteiro, guardanapos, paliteiros, palito e outros), sem prejuízo de outros materiais discriminados no Anexo III - Relação de Utensílios a serem Disponibilizados pela CONTRATADA;
- LVII. utilizar somente utensílios em aço inoxidável para retirar as preparações de caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
- LVIII. servir as refeições em bandeja em aço inoxidável com subdivisões e/ou pratos de aço, porcelana ou vidro (assegurada a integridade do material), acompanhado de talheres de aço inoxidável;

- LIX. substituir, periodicamente, bandejas, talheres e outros utensílios utilizados na distribuição das refeições, de acordo com o desgaste aparente ou, se necessário, após vistoria realizada pela CONTRATANTE;
- LX. responsabilizar-se pela guarda e conservação de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua propriedade ou os de propriedade da CONTRATANTE;
- LXI. assegurar o livre trânsito dos responsáveis da CONTRATANTE pela fiscalização e demais autorizados por esta nas dependências do RU;
- LXII. apresentar em local visível nas dependências do RU o Alvará da Vigilância Sanitária, atestando possuir as condições exigidas pelo órgão, no prazo máximo de 90 dias a partir da data do início dos serviços e referente às instalações onde a empresa executa suas atividades operacionais;
- LXIII. apresentar à CONTRATANTE, quando do início das atividades, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) da unidade onde a empresa executa suas atividades operacionais, atualizado e personalizado, em versão impressa. Esses documentos deverão estar disponíveis para consulta no RU;
- LXIV. executar a higienização de todas as áreas que compõem o RU, em conformidade com os procedimentos operacionais estabelecidos e manter registros atualizados das rotinas;
- LXV. utilizar produtos de limpeza adequados à rotina de higienização dos serviços de alimentação, cumprindo o estabelecido na legislação vigente quanto ao registro dos produtos;
- LXVI. utilizar produtos de alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulem os alimentos.
- LXVII. realizar o controle integrado de vetores e pragas urbanas com o objetivo de impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação dos mesmos, responsabilizando-se pela contratação de empresa especializada para controle químico, quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes e entregar o certificado a CONTRATANTE;
- LXVIII. responsabilizar-se pela destinação de todos os resíduos sólidos produzidos na atividade;
- LXIX. adquirir e manter lixeiras, carrinhos e contêineres apropriados ao acondicionamento e retirada dos resíduos sólidos;
- LXX. retirar diariamente, quantas vezes for necessário, em horário adequado, os resíduos sólidos resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em três tipos de vasilhames (orgânicos, recicláveis e aterro) em sacos apropriados, que evitem rompimento ao ser removido, preenchendo-os somente até 2/3 de sua capacidade;
- LXXI. providenciar, por conta própria, a manutenção das áreas de preparação e manipulação dos alimentos, salão de refeições, mesas (inclusive os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), carros térmicos e acessórios, portas e pisos, mantendo-os rigorosamente limpos e arrumados, providenciando a higienização, desinfecção das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pela CONTRATANTE, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano, preservando os alimentos de qualquer contaminação;
- LXXII. capacitar periodicamente os manipuladores de alimentos em cursos de higiene pessoal, de manipulação higiênica dos alimentos e de doenças transmitidas por alimentos, comprovando a participação mediante documentação;
- LXXIII. participar, quando solicitada, do trabalho de formação quanto à manipulação e prática de gestão de resíduos sólidos promovido pela CONTRATANTE;
- LXXIV. participar de outros processos de formação promovidos pela CONTRATANTE e/ou parceiros a que for convocada, especialmente os que visem o fortalecimento das boas práticas de fabricação e controle de qualidade de alimentos;
- LXXV. responder pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, ou em consequência de erros, imperícia própria, praticados por seus funcionários, prepostos ou fornecedores, quando da execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade junto à CONTRATANTE;
- LXXVI. ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção dos serviços contratados, exceto quando isto ocorrer por determinação da CONTRATANTE ou ainda por caso fortuito ou força maior;
- LXXVII. exigir que fornecedores, entregadores, vendedores ou qualquer outra pessoa estranha ao contrato tenha acesso às instalações em uso pela CONTRATADA somente pela entrada de recebimento de mercadorias;
- LXXVIII. efetuar pontualmente o pagamento de todas as taxas e impostos que incidam ou venham a incidir sobre as suas atividades e/ou sobre a execução do objeto do presente contrato, assumindo a responsabilidade por encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do serviço, bem como observar e respeitar as Legislações Federal, Estadual e Municipal, relativas aos serviços prestados;
- LXXIX. não cobrar nem permitir cobrança de taxas, gorjetas ou similares;
- LXXX. cumprir determinação formal ou instruções complementares emitidas pela CONTRATANTE, respeitadas as demais cláusulas do presente instrumento;
- LXXXI. prover as instalações, aparelhamento e pessoal técnico exigidos no instrumento convocatório;
- LXXXII. alocar durante todo o período de execução do objeto a equipe técnica mínima exigida no instrumento convocatório, admitindo-se a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela CONTRATANTE;
- LXXXIII. providenciar o cadastramento de seu representante legal ou procurador no site www.comprasnet.ba.gov.br, para a prática de atos através do Sistema Eletrônico de Informações – SEI.

Parágrafo único. Além das determinações acima descritas, a CONTRATADA que estiver sujeita à determinação do art. 429 do Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943 (Consolidação das Leis do Trabalho - CLT), regulamentado pelo Decreto nº 5.598, de 1º de dezembro de 2005, deverá, no que concerne à aprendizagem.

a) recrutar, preferencialmente, para a contratação de aprendizes determinada pelo art. 429 da CLT, os estudantes indicados nos incisos I e II do art. 9º da Lei estadual no 13.459, de 10 de dezembro de 2015, regulamentada pelo Decreto estadual no 16.761, de 07 de junho de 2016, no percentual mínimo de 20% (vinte por cento) do quadro de aprendizes da CONTRATADA; PARÁGRAFO ÚNICO. Além das determinações acima descritas, a CONTRATADA deverá atender às seguintes obrigações específicas:

b) apresentar ao fiscal ou responsável pela gestão e acompanhamento do contrato, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contado do início efetivo da execução do serviço, a lista completa dos aprendizes, indicando aqueles selecionados no banco de dados de que trata o Decreto estadual no 16.761/16, devendo justificar, perante o CONTRATANTE, a eventual impossibilidade de seu cumprimento.

CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A CONTRATANTE, além das obrigações contidas neste contrato por determinação legal, obriga-se a:

- I. fornecer à CONTRATADA os elementos indispensáveis ao cumprimento do contrato no prazo máximo de 10 (dez) dias da assinatura;
- II. realizar o pagamento pela execução do objeto contratual;
- III. proceder à publicação resumida do instrumento de contrato e de seus aditamentos na imprensa oficial, condição indispensável para sua validade e eficácia, no prazo de 10 (dez) dias corridos da sua assinatura;
- IV. fiscalizar administrativamente o cumprimento do contrato;
- V. exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos;
- VI. encaminhar para os setores responsáveis as necessidades de execução de serviço no RU, de responsabilidade da CONTRATANTE, e efetuar acompanhamento;
- VII. relatar à autoridade competente as ocorrências que exijam providências de responsabilidade de instituições externas à UEFS;
- VIII. encaminhar para a Comissão Processante da Instituição, documento que relacione as ocorrências que impliquem em sanções a serem aplicadas;
- IX. propor aplicação de penalidades;
- X. permitir o livre acesso dos funcionários da CONTRATADA ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta da CONTRATANTE;
- XI. disponibilizar à CONTRATADA lista contendo todos os móveis e equipamentos cedidos pela CONTRATANTE e que comporão as instalações do restaurante, conforme Anexo IV;
- XII. responsabilizar-se pela coleta e análise microbiológica em amostra da água, por período semestral, sem prejuízo de iniciativas da CONTRATADA
- XIII. responsabilizar-se pela manutenção na infraestrutura do prédio quando se tratar, comprovadamente, de problema advindo de vício de construção e não causado pelo uso do espaço pela CONTRATADA;
- XIV. divulgar, por meio eletrônico, o cardápio semanal;
- XV. comunicar à CONTRATADA, com antecedência mínima de 36 (trinta e seis) horas, possível alteração no horário estabelecido para servir as refeições, mediante ofício;
- XVI. a CONTRATANTE fica desobrigada a comunicar alterações de horários estabelecidos para servir as refeições, quando da ocorrência de fatos imprevistos;
- XVII. disponibilizar formulários de sugestão para que os usuários do serviço possam opinar, reclamar e/ou sugerir acerca dos serviços prestados no RU;
- XVIII. prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pela CONTRATADA nos prazos estipulados em cada demanda;
- XIX. cumprir e fazer cumprir as cláusulas contratuais.

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA – FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

Competirá a CONTRATANTE proceder ao acompanhamento da execução do contrato, na forma do art. 154 da Lei estadual no 9.433/05, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial da fiscalização não eximirá a CONTRATADA da total responsabilidade pela execução do contrato.

§1º O adimplemento da obrigação contratual por parte da CONTRATADA ocorrerá com a efetiva prestação do serviço, a realização da obra, a entrega do bem ou de parcela destes, bem como qualquer outro evento contratual cuja ocorrência esteja vinculada à emissão de documento de cobrança, nos termos do art. 8º, inc. XXXIV, da Lei estadual no 9.433/05.

§2º Cumprida a obrigação pela CONTRATADA, caberá a CONTRATANTE proceder ao recebimento do objeto, a fim de aferir os serviços ou fornecimentos efetuados, para efeito de emissão da habilitação de pagamento, conforme o art. 154, inc. V, e art. 155, inc. V, da Lei estadual no 9.433/05.

§3º Compete especificamente à fiscalização, sem prejuízo de outras obrigações legais ou contratuais:

I. exigir da CONTRATADA o cumprimento integral das obrigações pactuadas;

II. rejeitar todo e qualquer material de má qualidade ou não especificado;

III. relatar ao Gestor do Contrato ocorrências ou circunstâncias que possam acarretar dificuldades no desenvolvimento dos serviços em relação a terceiros;

IV. dar à autoridade superior imediata ciência de fatos que possam levar à aplicação de penalidades contra a CONTRATADA, ou mesmo à rescisão do contrato.

§4º Fica indicada como a área responsável pela gestão do contrato: Pró-Reitoria de Políticas Afirmativas e Assuntos Estudantis (PROPAAE);

§5º Fica indicada como gestor deste Contrato a servidora: Sandra Nivia Soares de Oliveira, matrícula: 74.361.070-2;

§6º Fica indicada como fiscal deste Contrato a servidora: Renata Dias Souza, matrícula: 71.421.533-9.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA – RECEBIMENTO DO OBJETO

O recebimento do objeto, consistente na aferição da efetiva prestação do serviço, realização da obra, entrega do bem ou de parcela destes, se dará segundo o disposto no art. 161 da Lei estadual no 9.433/05, observando-se os seguintes prazos, se outros não houverem sido fixados no Termo de Referência:

I. se a verificação da conformidade do objeto com a especificação, bem assim do cumprimento das obrigações acessórias puder ser realizada de imediato, será procedido de logo o recebimento definitivo;

II. quando, em razão da natureza, do volume, da extensão, da quantidade ou da complexidade do objeto, não for possível proceder-se a verificação imediata de conformidade, será feito o recebimento provisório, devendo ser procedido ao recebimento definitivo no prazo de 15 (quinze) dias;

§1º Nos casos de aquisição de equipamentos de grande vulto, o recebimento definitivo far-se-á mediante termo circunstanciado e, nos demais, mediante recibo.

§2º Na hipótese de não ser lavrado o termo circunstanciado ou de não ser procedida a verificação dentro dos prazos fixados, reputar-se-ão como realizados, desde que comunicados ao CONTRATANTE nos 15 (quinze) dias anteriores à exaustão dos mesmos

§3º O recebimento definitivo de compras ou serviços, cujo valor do objeto seja superior ao limite estabelecido para a modalidade de convite, deverá ser confiado a uma comissão de, no mínimo, 03 (três) membros.

§4º Esgotado o prazo de vencimento do recebimento provisório sem qualquer manifestação do CONTRATANTE, não dispendo o TERMO DE REFERÊNCIA de forma diversa, considerar-se-á definitivamente aceito pela Administração o objeto contratual, para todos os efeitos.

§5º Poderá ser dispensado o recebimento provisório nos seguintes casos:

I. gêneros perecíveis e alimentação preparada;

II. serviços profissionais;

III. serviços de valor até o limite previsto para compras e serviços, que não sejam de engenharia, na modalidade de convite, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade.

§6º Salvo disposições em contrário constantes do TERMO DE REFERÊNCIA, os ensaios, testes e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto do contrato correm por conta do contratado.

§7º O CONTRATANTE rejeitará, no todo ou em parte, obra, serviço ou fornecimento em desacordo com as condições pactuadas, podendo, entretanto, se lhe convier, decidir pelo recebimento, neste caso com as deduções cabíveis.

§8º O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança da obra ou do serviço, nem a ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

§9º Com a conclusão da etapa do recebimento definitivo, a CONTRATADA estará habilitada a apresentar as nota(s) fiscal(is)/fatura(s) para pagamento.

CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA – PAGAMENTO

Os pagamentos devidos à CONTRATADA serão efetuados através de ordem bancária ou crédito em conta corrente, no prazo não superior a 08 (oito) dias úteis, contados da data da apresentação da fatura, após concluído o recebimento definitivo, em consonância com o disposto no art. 6º, §5º; art. 8º, XXXIV; art. 79, XI, “a”; art. 154, V e art. 155, V da Lei estadual no 9.433/05.

§1º A(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s) somente deverá(ao) ser apresentada(s) para pagamento após a conclusão da etapa do recebimento definitivo, indicativo da satisfação pela CONTRATADA de todas as obrigações pertinentes ao objeto contratado.

§2º Ainda que a nota fiscal/fatura seja apresentada antes do prazo definido para recebimento definitivo, o prazo para pagamento somente fluirá após o efetivo atesto do recebimento definitivo.

§3º A CONTRATANTE descontará da fatura mensal o valor correspondente às faltas ou atrasos no cumprimento da obrigação, com base no valor do preço vigente.

§4º A(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s) deverá(ao) atender as exigências legais pertinentes aos tributos e encargos relacionados com a obrigação e, para efeito do art. 126, inciso XVI, da Lei estadual no 9.433/05, o processo de pagamento deverá ser instruído com a prova da manutenção das condições de habilitação e qualificação estabelecidas no processo de Inexigibilidade, considerando-se como marco final a data de conclusão da etapa do recebimento definitivo, cuja demonstração poderá ser aferida mediante consulta ao Registro Cadastral ou a sites oficiais.

§5º O processo de pagamento, para efeito do art. 126, inciso XVI, da Lei estadual nº 9.433/05, deverá ser instruído com a prova da manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas no certame, o que poderá ser aferido mediante consulta ao Registro Cadastral ou a sites oficiais, considerando-se como marco final desta demonstração a data de conclusão da etapa do recebimento definitivo.

§6º Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, a exemplo de erro na apresentação da nota fiscal/fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, de circunstância que impeça a liquidação da despesa, como obrigações financeiras pendentes, decorrentes 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.

§7º Em caso de mora nos pagamentos devidos pelo CONTRATANTE, será observado o que se segue:

I. a atualização monetária será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE pro rata tempore;

II. nas compras para entrega imediata, assim entendidas aquelas com prazo de entrega até 15 (quinze) dias contados da data da celebração do ajuste, será dispensada a atualização financeira correspondente ao período compreendido entre as datas do adimplemento e a prevista para o pagamento, desde que não superior a quinze dias, em conformidade com o inc. II do art. 82 da Lei no 9.433/05.

§8º Optando a CONTRATADA por receber os créditos em instituição financeira diversa da indicada no caput, deverá arcar com os custos de transferências bancárias, os quais serão deduzidos dos pagamentos devidos.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA – MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA

Os preços contratados são fixos e irrevogáveis durante o prazo de 12 meses da data de apresentação da proposta.

§1º Após o prazo de 12 meses a que se refere o caput, a concessão de reajustamento será feita mediante a aplicação do INPC/IBGE, nos termos do inc. XXV do art. 8o da Lei estadual no 9.433/05.

§2º Revisão de preços, nos termos do inc. XXVI do art. 8o da Lei estadual no 9.433/05, dependerá de requerimento da CONTRATADA quando visar recompor o preço que se tornou insuficiente, devendo ser instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

§3º O requerimento de revisão de preços deverá ser formulado pela CONTRATADA no prazo máximo de um ano a partir do fato que ensejou, sob pena de decadência, em consonância com o art. 211 da Lei no 10.406/02.

§4º A revisão de preços pode ser instaurada pela CONTRATANTE quando possível a redução do preço ajustado para compatibilizá-lo ao valor de mercado ou quando houver diminuição, devidamente comprovada, dos preços dos insumos básicos utilizados no contrato, conforme o art. 143, inc. II, alínea “e”, da Lei estadual no 9.433/05.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA – ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

A prorrogação, suspensão ou rescisão sujeitar-se-ão às mesmas formalidades exigidas para a validade deste contrato.

§1º A admissão da fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA está condicionada à manutenção das condições de habilitação e à demonstração, perante a CONTRATANTE, da inexistência de comprometimento das condições originariamente pactuadas para a adequada e perfeita execução do contrato.

§2º Independem de termo contratual aditivo, podendo ser registrado por simples apostila:

I. a simples alteração na indicação dos recursos orçamentários ou adicionais custeadores da despesa, sem modificação dos respectivos valores;

II. reajustamento de preços previsto no edital e neste contrato, bem como as atualizações, compensações ou apenações financeiras decorrentes das condições de pagamento dos mesmos constantes;

III. o empenho de dotações orçamentárias suplementares até o limite do seu valor corrigido.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEXTA INEXECUÇÃO E RESCISÃO

A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, com as conseqüências contratuais e as previstas na Lei estadual no 9.433/05.

§1º A rescisão poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE nos casos enumerados nos incisos I a XV, XX e XXI do art. 167 da Lei estadual no 9.433/05.

§2º Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos I e XVI a XX do art. 167 da Lei estadual no 9.433/05, sem que haja culpa do contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, na forma do §2o do art. 168 do mesmo diploma.

CLÁUSULA DÉCIMA-SÉTIMA – PENALIDADES

Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas nos arts. 184, 185 e 199 da Lei estadual no 9.433/05, sujeitando-se os infratores às cominações legais, especialmente as definidas no art. 186 do mesmo diploma, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.

§1º Para a aplicação das penalidades serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato, observando-se os critérios de dosimetria estabelecidos pelo Decreto estadual no 13.967/12.

§2º Serão punidos com a pena de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos I a V do art. 184, nos incisos II, III e V do art. 185 e no art. 199 da Lei estadual no 9.433/05.

§3º Serão punidos com a pena de suspensão temporária do direito de cadastrar e licitar e impedimento de contratar com a Administração os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos VI e VII do art. 184 e nos incisos I, IV, VI e VII do art. 185 da Lei estadual no 9.433/05.

§4º A CONTRATADA será descredenciada do Sistema de Registro Cadastral quando, em razão da ocorrência das faltas previstas na Lei estadual no 9.433/05, deixar de satisfazer as exigências relativas à habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira, regularidade fiscal e trabalhista exigidas para cadastramento.

§5º A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará a CONTRATADA à multa de mora, na forma prevista na cláusula seguinte, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, observado o disposto na Lei estadual no 9.433/05 e no Decreto estadual no 13.967/12.

CLÁUSULA DÉCIMA-OITAVA – SANÇÃO DE MULTA

A pena de multa será aplicada em função de inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato, a qualquer tempo, e a aplicação das demais sanções previstas na Lei estadual no 9.433/05.

§1º Quanto à obrigação principal, será observado o que se segue:

I. Em caso de descumprimento total da obrigação principal, será aplicada multa no percentual 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato.

II. Caso o cumprimento da obrigação principal, uma vez iniciado, seja descontinuado, será aplicado o percentual de 10% (dez por cento) sobre o saldo do contrato, isto é, sobre a diferença entre o valor global do contrato e o valor da parte do fornecimento ou do serviço já realizado.

III. O atraso no cumprimento da obrigação principal ensejará a aplicação de multa no percentual de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, e de 0,7% (sete décimos por cento) por cada dia subsequente ao trigésimo, calculados sobre o valor da parcela do fornecimento ou do serviço em mora.

§2º Quanto à obrigação acessória, assim considerada aquela que coadjuva a principal, será observado o que se segue:

I. Em caso de descumprimento total da obrigação acessória, será aplicada multa no percentual de 10% (dez por cento) incidente sobre o valor ou custo da obrigação descumprida.

II. Caso o cumprimento da obrigação acessória, uma vez iniciado, seja descontinuado, será aplicado o percentual de 5% (cinco por cento) sobre o valor ou custo da obrigação descumprida.

III. O atraso no cumprimento da obrigação acessória ensejará a aplicação de multa no percentual de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, e de 0,6% (seis décimos por cento) por cada dia subsequente ao trigésimo, calculados sobre o valor ou custo da obrigação descumprida.

IV. Caso não seja possível identificar o valor ou custo da obrigação acessória descumprida, a multa será arbitrada pelo CONTRANTE, em valor que não supere 1% da sanção pecuniária que seria cabível pelo descumprimento da obrigação principal.

§3º Se a multa moratória atingir o patamar de 10% (dez por cento) do valor global do contrato, deverá, salvo justificativa escrita devidamente fundamentada, ser recusado o recebimento do objeto, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas em lei.

§4º Na hipótese de o contratado se negar a efetuar o reforço da caução, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação, será aplicada multa no percentual de 2,5% (dois e meio por cento) incidente sobre o valor global do contrato.

§5º As multas previstas nesta cláusula não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

§6º A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do contratado faltoso.

As multas poderão ser aplicadas tantas vezes quantas forem as irregularidades constatadas;

§7º Se o valor da multa exceder ao da garantia prestada, além da perda desta, a CONTRATADA responderá pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente.

§8º Caso não tenha sido exigida garantia, à Administração se reserva o direito de descontar diretamente do pagamento devido à CONTRATADA o valor de qualquer multa porventura imposta.

CLÁUSULA DÉCIMA-NONA VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

Integram o presente contrato, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo referido no preâmbulo deste instrumento, e seus anexos e na proposta da CONTRATADA apresentada.

CLÁUSULA VIGÉSIMA COMUNICAÇÃO ELETRÔNICA

Fica pactuado que os atos de comunicação processual com a CONTRATADA poderão ser realizados por meio eletrônico, na forma do disposto na Lei no 12.290, de 20 de abril de 2011, e do Decreto no 15.805, de 30 de dezembro de 2014.

Parágrafo único. A CONTRATADA deverá manter atualizado o endereço eletrônico cadastrado no Sistema Eletrônico de Informações - SEI, para efeito do recebimento de notificação e intimação de atos processuais.

CLÁUSULA VIGÉSIMA-PRIMEIRA – FORO

As partes elegem o Foro da Cidade de Feira de Santana, Estado da Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas deste contrato.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas que subscrevem depois de lido e achado conforme.

Feira de Santana, ____ de _____ de 20 ____.

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunha (nome/CPF)

Testemunha (nome/CPF)

Declaro que a [Autorização para Prestação de Serviços – APS] foi subscrita no dia ____/____/____.

Declaro que o extrato do contrato foi publicado no DOE de ____/____/____.

(nome, cargo e cadastro do declarante)

(nome, cargo e cadastro do declarante)



Documento assinado eletronicamente por **HELONEYDA FERREIRA DE ALMEIDA, Analista Universitário**, em 29/03/2022, às 11:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



Documento assinado eletronicamente por **MARCELO VINICIUS SILVA ASSIS, Usuário Externo**, em 01/04/2022, às 11:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



Documento assinado eletronicamente por **Evandro do Nascimento Silva, Reitor**, em 01/04/2022, às 14:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://seibahia.ba.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **00044640530** e o código CRC **7A40F50F**.