

EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 09/2020 PROCESSO SEI Nº 5795/2020.

NOVA DATA

O TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS, por intermédio de seu Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio, integrantes da Comissão Permanente de Licitação, torna público que fará realizar licitação, na modalidade de Pregão Presencial, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE, UTILIZANDO-SE DO CRITÉRIO MAIOR DESCONTO, conforme descrito neste Edital, no Termo de Referência e demais Anexos, em conformidade com a Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e subsidiariamente pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Decreto Federal nº 3.555 de 08 de agosto de 2000, Decreto Federal nº 10.024 de 20 de setembro de 2019, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, e demais normas aplicáveis.

SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO PRESENCIAL

Os envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação definidos neste Edital, deverão ser entregues na data, horário e local abaixo indicados, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

Data: 11 de dezembro de 2020

Horário: 8 horas (horário de Manaus)

Local: Prédio da sede do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas - Av.

Efigênio Sales nº 1155 – Bairro Parque 10. Informações pelo e-mail cpl@tce.am.gov.br

Observações: O funcionamento presencial da Comissão Permanente de Licitação – CPL, está autorizado conforme artigo 2º, § 7º da Portaria nº 191/2020 de 29.05.2020 emitida pela Presidência. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será remarcada mediante comunicação do Pregoeiro, a ser disponibilizada no Diário Oficial Eletrônico e no sítio eletrônico (https://www.tce.am.gov.br/) do Tribunal de Contas do Estado.

São partes integrantes deste Edital os seguintes Anexos:

1









ANEXO I – Termo de Referência e seus Anexos:

ANEXO II – Modelo de Qualificação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte:

ANEXO III - Modelo de Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação;

ANEXO IV – Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo;

ANEXO V – Modelo de Declaração de Regularidade para com o Ministério do Trabalho:

1. DO OBJETO

1.1. Concessão onerosa de uso de bens públicos – áreas, equipamentos, instalações e mobiliários - para exploração dos serviços de restaurante e lanchonetes, localizados na sede do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, em Manaus/AM, pelo período de 12 (doze) meses.

2. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

- 2.1. Poderão participar desta Licitação às empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus anexos.
- 2.1.1. A verificação da compatibilidade do objeto da contratação com a atividade da licitante dar-se-á na fase de Habilitação.
- **2.2.** Não será admitida nesta licitação a participação de pessoas jurídicas:
- **2.2.1.** Que estejam impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública, durante o prazo da sanção aplicada;
- 2.2.2. Que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;
- 2.2.3. Que se encontrem em processo de dissolução, liquidação, falência, concordata, fusão, cisão, incorporação e sob concurso de credores;
- 2.2.3.1. As pessoas jurídicas que se encontrem em recuperação judicial ou extrajudicial poderão participar, desde que demonstrem, na fase de





Av. Efigênio Sales, 1155 - Parque 10 CEP: 69055-736 Manaus - AM



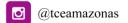
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

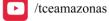
habilitação, ter viabilidade econômica, nos termos do AREsp 309.867 da Primeira Turma do Superior Tribunal de Justiça – STJ;

- 2.2.4. Organizadas em consórcio;
- 2.2.5. Estrangeiras não autorizadas a funcionar no País;
- **2.2.6.** Que tenham diretores, sócios ou representantes legais participando em mais de uma proposta;
- **2.2.7.** Que possuam, em sua diretoria ou quadro técnico, servidor público, ou parente até o segundo grau vinculado ao TCE-AM;
- **2.2.8.** Enquadradas ou que tenha representante enquadrado nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666/1993.
- **2.2.9.** Empresa que não cumprindo com suas obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias, ou outras quaisquer, deram causa a ajuizamentos judiciais, associando o Tribunal de Contas do Amazonas em litisconsorte passivo.
- **2.2.10.** Empresas que ostentem quaisquer registros impeditivos constantes no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), do Portal da Transparência (http://www.portaldatransparencia.gov.br/sancoes/ceis).
- **2.3.** Caso seja constatada a ocorrência de quaisquer das situações referidas no item 2.2, ainda que a posteriori, a empresa licitante será desqualificada, ficando esta e seus representantes sujeitos às penas legais cabíveis.

3. DO CREDENCIAMENTO

- 3.1. No dia, horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, o representante da licitante deverá apresentar, em separado dos envelopes, documentos que o credencie a se manifestar, assinar e/ou rubricar documentos ou de responder pela empresa durante a sessão pública, devendo, ainda, identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.
- 3.1.1. No caso de representação por sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado, tal condição deverá ser demonstrada mediante apresentação de documento de identificação civil, acompanhado de cópia autenticada do respectivo Contrato, Estatuto Social ou outro instrumento de constituição jurídica, devidamente registrado, no qual estejam expressos seus poderes para individualmente exercer direitos e assumir obrigações em nome da empresa.
- **3.1.2.** No caso de representação por **procurador**, o credenciamento far-se-á por meio de instrumento público ou particular de procuração, neste caso com











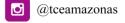


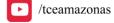
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

firma reconhecida em cartório, no qual conste expresso poder para formular ofertas e lances de preços verbais, assinar atas e planilhas, negociar valores, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente/outorgante com poder para tal outorga.

- **3.2.** Será admitido apenas **01** (**um**) representante para cada licitante, não sendo admitida a participação de um mesmo representante legal para mais de uma empresa.
- 3.3. A licitante que se enquadre como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, conforme os critérios estabelecidos na Lei Complementar nº 123/06, e que tenha a intenção de usufruir do tratamento diferenciado, deverá apresentar Declaração de Qualificação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, de acordo com modelo estabelecido no ANEXO II deste Edital.
- 3.3.1. A utilização dos benefícios concedidos pela LC nº 123/2006 por licitante que não se enquadra na definição legal reservada a essas categorias configura fraude ao certame, sujeitando a mesma à aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo de outras sanções legais cabíveis.
- **3.4.** Se a licitante não credenciar um representante estará abdicando do direito de fazer lance e de recorrer dos atos do Pregoeiro(a).
- 4. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO
- 4.1. Os documentos referentes à PROPOSTA DE PREÇOS e à HABILITAÇÃO deverão ser entregues, impreterivelmente, no dia, hora e local determinados neste Edital, mediante a apresentação de 2 (dois) envelopes não transparentes, fechados e indevassáveis, contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, além do nome empresarial e CNPJ da licitante, os seguintes dizeres:

ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA DE PREÇOS PREGÃO PRESENCIAL Nº 09/2020 – TCE-AM PROCESSO SEI Nº 5795/2020 [NOME EMPRESARIAL – CNPJ]













COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 09/2020 - TCE-AM PROCESSO SEI Nº 5795/2020 [NOME EMPRESARIAL - CNPJ]

4.2. As licitantes apresentarão, fora dos envelopes mencionados no item 4.1. declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo estabelecido no ANEXO III deste Edital.

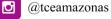
5. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "PROPOSTA DE PREÇOS"

- **5.1.** A Proposta de Precos deverá ser apresentada em documento original, através de carta datilografada ou impressa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, em papel timbrado da licitante, numerada em ordem seguencial, redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, datada, assinada na última folha e rubricada nas demais pelo proponente ou seu representante legal ou procurador.
- **5.1.1.** Caso a proposta tenha sido assinada por outro representante da licitante diferente daquele credenciado (item 3.1.), o representante credenciado deve apresentar a comprovação dos poderes do signatário da proposta.
- **5.1.2.** A Proposta de Preços deverá, ainda:
- **5.1.2.1.** Indicar o nome empresarial da licitante, constando o seu endereço, CNPJ, número de telefone e endereço eletrônico, em 01 (uma) via, sem emendas, rasuras, ressalvas ou entrelinhas, mencionando o número e o objeto da licitação, contendo ainda em seu conjunto.
- **5.1.2.2.** Planilha devidamente assinada e preenchida com clareza e precisão, sem emendas ou rasuras, conforme formulários de propostas de preços correspondente a cada lote constante nos Anexos VIII, IX e X do Termo de Referência, consignando para:
- **5.1.2.2.1.** Lote 1: os preços unitários do quilo das refeições e das sobremesas, e os preços unitários dos demais itens que serão oferecidos no restaurante, conforme tabela de referência constante do subitem 5.1.1. do Termo de Referência, expresso em Reais, em algarismos.
- 5.1.2.2.2. Lote 2: os preços unitários dos itens que serão oferecidos na lanchonete, conforme tabela de referência constante do subitem 5.1.2. deste Termo de Referência, expresso em Reais, em algarismos.











COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 5.1.2.2.3. Lote 3: os preços unitários dos itens que serão oferecidos na lanchonete, conforme tabela de referência constante do subitem 5.1.2. deste Termo de Referência, expresso em Reais, em algarismos.
- **5.1.2.3.** Os preços máximos admitidos para os gêneros alimentícios e para as bebidas serão os previstos nas tabelas constantes nos subitens 5.1.1. e 5.1.2 do Termo de Referência.
- 5.1.2.4. Nos preços propostos deverão estar inclusos todos os custos necessários para execução dos serviços, bem como todos os materiais, equipamentos. ferramentas. impostos. encargos trabalhistas. previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, transporte, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado constante da proposta.
- **5.1.2.5.** A licitante deverá consignar o percentual de desconto sobre 100 (cem), que será convertido no valor da taxa mensal de utilização da área cedida, sendo o percentual de desconto ofertado levado a efeito para a fase de lances.
- **5.1.2.6.** Não será aceito percentual de desconto menor que 4,79868% para o Lote 1 (Restaurante), 0,57364% para o Lote 2 (Lanchonete – 1º andar do Prédio da ECP) e 0.60388% para o Lote 3 (Lanchonete - Subsolo do Prédio Principal), referentes aos valores mínimos da taxa de utilização de cada área previstos no Item 10 do Termo de Referência.
- 5.1.2.6.1. O percentual de desconto ofertado será convertido no valor da taxa mensal de utilização do espaço concedido, conforme fórmula a seguir:

TU = (D * R\$ 1.000,00) * 100	Onde:
	TU = taxa mensal de utilização do espaço.
	D = percentual de desconto ofertado.

- 5.1.2.6.2. A fim de esclarecer o modelo adotado para este Pregão, seguem exemplos de percentuais ofertados para o Lote 1 (Restaurante) e seu significado prático:
- **5.1.2.6.2.1.** Percentual de desconto ofertado de 4,79868% (menor desconto aceito para o Lote 1):

 $TU = (4.79868/100 \times R\$ 1.000,00) \times 100$

@tceamazonas

Av. Efigênio Sales, 1155 - Parque 10 CEP: 69055-736 Manaus - AM







COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

TU = R\$ 4.798.68

=> A licitante ofertou o valor de R\$ 4.798,68 por mês pela utilização da área de concessão.

5.1.2.6.2.2. Percentual de desconto ofertado de 5.5000%:

 $TU = (5,5/100 \times R\$ 1.000,00) \times 100$:

TU = R\$ 5.500,00

=> A licitante ofertou o valor de R\$5.500,00 por mês pela utilização da área de concessão.

5.1.2.6.2.3. Percentual de desconto ofertado de 12,5250%:

 $TU = (12,525/100 \times R\$ 1.000,00) \times 100$:

TU = R\$ 12.525,00

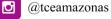
- => A licitante ofertou o valor de R\$ 12.525,00 por mês pela utilização da área de concessão.
- 5.1.2.6.3. O percentual de desconto ofertado será o critério adotado para classificação e julgamento das propostas, demonstrando o quanto a licitante se dispõe a pagar mensalmente pela utilização da área cedida, conforme exemplos citados.
- **5.1.2.6.3.1.** Por exemplo, a licitante que oferta para o Lote 1 (Restaurante) 4,79868% demonstra a intenção de pagar o valor mínimo aceito de R\$ 4.798,68/mês, o que oferta 5,5% demonstra a intenção de pagar R\$5.500,00/mês e o que oferta 12,525% demonstra a intenção de pagar R\$12.525,00/mês.
- 5.1.2.6.4. O valor mensal a ser pago pela CONCESSIONARIA ao CONCEDENTE refere-se à Taxa Mensal de Utilização do Espaço, cabendo à CONCESSIONÁRIA arcar com todas as despesas decorrentes da exploração dos serviços.
- **5.1.2.7.** Consignar validade não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data da abertura da sessão pública.
- 5.1.2.7.1. Se por falha do proponente a proposta não indicar o prazo de sua validade, esta será considerada válida por 60 (sessenta) dias a contar da data da abertura da sessão pública, independentemente de qualquer outra manifestação.
- 5.2. A apresentação da proposta implicará a plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

Av. Efigênio Sales, 1155 - Parque 10 CEP: 69055-736 Manaus - AM











COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- **5.2.1.** Depois de aberta, a proposta se acha vinculada ao processo pelo seu prazo de validade, não sendo permitida sua retirada ou a desistência de participação por parte do proponente.
- **5.3.** A proposta escrita, no que concerne ao objeto, condições de execução, prazo de validade da proposta, não será objeto de alteração. Apenas os preços cotados poderão ser revistos, para fins de oferta de lances.

6. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO"

6.1. O Envelope "DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO" deverá conter os seguintes documentos:

6.1.1. Relativos à HABILITAÇÃO JURÍDICA

- 6.1.1.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores, no caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI;
- **6.1.1.1.1.** No caso de sociedade por ações, apresentar também os documentos de eleição dos atuais administradores;
- **6.1.1.2.** Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial, no caso de empresário individual;
- **6.1.1.3.** Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores, no caso de sociedade simples;
- **6.1.1.4.** Decreto de autorização, no caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País;
- **6.1.1.5.** Os documentos indicados nos itens 6.1.1.1. a 6.1.1.3. deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva e deles deverá constar, entre os objetivos sociais, a execução de atividades da mesma natureza ou compatível com o objeto deste Pregão.
- **6.1.1.6.** Os documentos relacionados nos itens 6.1.1.1. a 6.1.1.4. não precisarão constar do Envelope "Documentos de Habilitação" se tiverem sido apresentados para o credenciamento.

6.1.2. Relativos à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA





6.1.2.1. Da QUALIFICAÇÃO TÉCNICA OPERACIONAL

- **6.1.2.1.1.** A licitante deverá ser especializada no ramo de alimentação coletiva, oficial e legalmente estabelecida, em conformidade com a legislação em vigor.
- 6.1.2.1.2. A licitante, pessoa jurídica, deverá comprovar que se encontra regularmente inscrita no Conselho Regional de Nutrição - CRN da região a qual estiver vinculada.
- 6.1.2.1.3. A licitante deverá fazer prova de regularidade perante o órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município onde o licitante tem domicílio ou ponto comercial.
- **6.1.2.1.4.** A licitante, pessoa jurídica, deverá apresentar, no mínimo, 01 (uma) declaração (ou atestado) de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 250 (duzentos e cinquenta) refeições por dia útil pelo período mínimo de 06 (seis) meses, ininterruptos ou não, ou declaração da empresa informando que presta serviços, com características semelhantes e compatíveis ao objeto desta licitação, de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pelo CONCEDENTE.
- **6.1.2.1.4.1.** Será aceito o somatório de atestados e/ou declarações de períodos concomitantes para comprovar do quantitativo mínimo de empregados;
- 6.1.2.1.4.2. Os períodos concomitantes serão computados uma única vez para efeito de contagem dos prazos;
- 6.1.2.1.4.3. Para a comprovação de tempo de experiência, poderão ser aceitos outros documentos idôneos, mediante diligência do Pregoeiro.
- **6.1.2.1.5.** Apresentar declaração de vistoria (Anexo V do Termo de Referência), em conformidade com o disciplinado neste Termo de Referência.

6.1.2.2. Da QUALIFICAÇÃO TÉCNICA PROFISSIONAL

6.1.2.2.1. Indicar, expressamente, no mínimo, um profissional de nível superior (nutricionista) que será o responsável técnico pela execução dos serviços, devidamente qualificado.



Av. Efigênio Sales, 1155 - Parque 10 CEP: 69055-736 Manaus - AM







COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

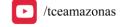
- **6.1.2.2.2.** O profissional de nível superior, indicado como responsável técnico, deverá, no início da execução do serviço e durante toda a vigência contratual, possuir vínculo empregatício com a empresa licitante, comprovado, caso sócio, através do contrato social e sua última alteração; caso empregado permanente da empresa, através de contrato de trabalho por tempo indeterminado, carteira de trabalho, CAGED Cadastro Geral de Empregados e Desempregados e a Relação dos trabalhadores constantes no Arquivo SEFIP e a GFIP do último mês correspondente, e, ainda do contrato civil de prestação de serviços por meio da juntada de cópia da ficha de registro de empregado, ou da cópia do ato de investidura em cargo de direção, ou da cópia do contrato social ou ainda do contrato civil de prestação de serviços.
- **6.1.2.2.3.** Apresentar "Certidão de Registro" do responsável técnico indicado junto ao Conselho Regional de Nutrição CRN da região a qual estiver vinculado.

6.1.3. Relativos à QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- **6.1.3.1.** Certidões Negativas de Falência (conforme Lei n° 11.101/05), expedida pelo distribuidor da sede da licitante, expedida até 90 (noventa) dias antes da sessão de abertura desta licitação, se outro prazo não for definido nas próprias certidões.
- 6.1.3.2. Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.
- **6.1.3.2.1.** O Balanço Patrimonial e a Demonstração de Resultado deverão ser apresentados em uma das seguintes formas:
- **6.1.3.2.1.1.** Inscritos no Livro Diário, devidamente registrado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou órgão equivalente, inclusive com os Termos de Abertura e Encerramento:
- **6.1.3.2.1.2.** Arquivados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou órgão equivalente.
- **6.1.3.2.2.** Em relação à boa situação financeira, serão habilitados os licitantes que apresentarem os seguintes indicadores:
- **6.1.3.2.2.1.** Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior do que 1, resultante da aplicação da seguinte fórmula:

ILG = Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo ≥ 1

10











COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

6.1.3.2.2.2. Índice de Solvência Geral (ISG) igual ou maior do que 1, resultante da aplicação da seguinte fórmula:

SG = <u>Ativo Total</u> ≥

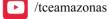
1

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

- 6.1.3.2.3. Serão habilitados os licitantes que apresentarem ILG menor do que 1, desde que atendam as demais exigências e comprovem possuir valor de patrimônio líquido igual ou superior a 10% do valor estimado da contratação.
- **6.1.3.2.4.** O Balanço Patrimonial e a Demonstração de Resultado deverão vir acompanhados da "Certidão de Regularidade Profissional", vinculada ao contabilista que assina as peças contábeis, cuja validade deve abranger a data-limite para recebimento das propostas.
- **6.1.3.2.4.1.** Também será aceito documento que comprove a regularidade do profissional na data-base das demonstrações contábeis.
- **6.1.3.2.4.2.** A regularidade do profissional que assina as demonstrações contábeis poderá ser atestada, mediante a emissão da certidão de regularidade, por parte do Pregoeiro(a) ou equipe de apoio, via internet, durante a sessão.

6.1.4. Relativos à REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- **6.1.4.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), pertinente ao ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação;
- **6.1.4.2.** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao ramo de sua atividade e compatível com o objeto do certame;
- **6.1.4.3.** Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- **6.1.4.4.** Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos;











COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

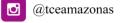
- **6.1.4.5.** Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos relativos a Tributos Municipais;
- 6.1.4.6. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros;
- **6.1.4.6.1.** Esta certidão não é necessária caso a certidão apresentada em atenção à exigência do item 6.1.4.3. já contemple as contribuições previdenciárias;
- **6.1.4.7.** Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, mediante apresentação de Certificado de Regularidade do FGTS:
- **6.1.4.8.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas:
- **6.1.4.9.** As certidões e certificado referidos nos itens 6.1.4.3. a 6.1.4.7. deverão ter validade na data da abertura da sessão pública deste pregão presencial, com a ressalva do disposto no art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006 (*caput* e parágrafos);
- **6.1.4.10.** O Pregoeiro(a) e equipe de apoio poderão consultar sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões e certificado, para confirmar a autenticidade dos documentos apresentados, conforme itens 6.1.4.3 a 6.1.4.8.

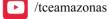
6.1.5. Outros Documentos

- 6.1.5.1. Declaração de que inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes (ANEXO IV deste Edital);
- **6.1.5.2.** Declaração de que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não emprega menor de dezesseis anos (ANEXO V deste Edital).

6.2. Disposições Gerais da Habilitação

6.2.1. Os documentos exigidos nesta licitação poderão ser apresentados em via original ou por qualquer processo de cópia legível.













COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- **6.2.1.1.** A documentação exigida, no que couber, poderá ser apresentada através de impresso original obtido via Internet, desde que seja possível a confirmação, também pela Internet, de sua autenticidade.
- **6.2.2.** Os documentos exigidos neste edital deverão estar com prazo de validade em vigor na data prevista para abertura dos envelopes de habilitação.
- **6.2.2.1.** Eventuais documentos que não contenham expresso o prazo de validade, quando cabível, deverão ser apresentados acompanhados de declaração do órgão emissor informando essa condição de validade indeterminada.
- **6.2.3.** Os documentos apresentados deverão estar em nome da licitante, com o nº do CNPJ e o endereço respectivo, observado o seguinte:
- **6.2.3.1.** Se a licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
- **6.2.3.2.** Se a licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- **6.2.3.3.** No caso dos itens 6.2.3.1. e 6.2.3.2., serão dispensados da filial aqueles documentos que, COMPROVADAMENTE, podem ou devem ser emitidos pela matriz, e vice-versa;
- **6.2.3.4.** Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome e com o CNPJ da matriz e/ou da filial da empresa licitante.
- **6.2.4.** Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, o Pregoeiro(a) considerará o proponente inabilitado.

7. PRIMEIRA FASE: ABERTURA DA SESSÃO

- **7.1.** Na data, no horário e no local indicados no preâmbulo será aberta a sessão pública de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos representantes das empresas interessadas em participar do certame.
- 7.2. Após o credenciamento, os representantes entregarão ao Pregoeiro(a) a Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação, de acordo com o modelo estabelecido no ANEXO III deste Edital e, em envelopes separados, a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação, conforme itens 4.1. e 4.2.
- **7.3.** Em seguida será feita a abertura dos envelopes contendo a proposta de preços e a verificação da conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos neste Edital, **especialmente nos itens 5 e 8.**







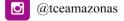


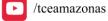
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- **7.3.1.** Iniciada a abertura do primeiro envelope com Proposta de Preços, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.
- 8. SEGUNDA FASE: ANÁLISE DAS PROPOSTAS DE PREÇOS E LANCES VERBAIS
- **8.1.** Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as condições e exigências deste Edital especialmente as contidas no item 6.
- 8.2. O percentual de desconto ofertado será o critério adotado para classificação e julgamento das propostas, demonstrando o quanto a licitante se dispõe a pagar mensalmente pela utilização da área concedida, conforme que será convertido no valor da taxa mensal de utilização do espaço concedido, conforme fórmula a seguir:

TU = (D * R\$ 1.000,00) * 100	Onde:	
	TU = taxa mensal de utilização do espaço.	
	D = percentual de desconto ofertado.	

- **8.3.** Será considerada a proposta mais vantajosa para a Administração, e consequentemente declarada vencedora do certame licitatório, aquela que ofertar o maior desconto sobre 100 (cem), que será convertido no valor da Taxa Mensal de Utilização do Espaço.
- **8.3.1.** A licitante deverá consignar o percentual de desconto sobre 100 (cem), que será convertido no valor mensal de utilização da área concedida, sendo o percentual de desconto ofertado levado a efeito para a fase de lances;
- **8.3.2.** Não será aceito percentual de desconto menor que 4,79868% para o Lote 1 (Restaurante), 0,57364% para o Lote 2 (Lanchonete 1º andar do Prédio da ECP) e 0,60388% para o Lote 3 (Lanchonete Subsolo do Prédio Principal), referentes aos valores mínimos da taxa de utilização de cada área previstos no Item 10 do Termo de Referência.
- **8.3.3.** Não serão aceitos valores superiores aos constantes na tabela dos itens 5.1.1 e 5.1.2 do Termo de Referência.











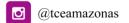


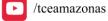
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- **8.4.** Serão classificadas para a etapa de lances verbais as licitantes que apresentarem maior desconto e as licitantes com preços até 10% (dez por cento) inferiores àquela, na forma do item 8.3.1.
- **8.4.1.** No intuito de buscar o melhor preço para a Administração, não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida no item 8.4. serão selecionadas as propostas que apresentarem os maiores descontos, até o máximo de 3 (três), quaisquer que sejam os preços ofertados por escrito. No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.
- **8.5.** O Pregoeiro(a) convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances verbais de forma sequencial, a partir do autor da proposta de o menor desconto e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços;
- **8.5.1.** A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente, até a definição completa da ordem de lances.
- **8.5.2.** Os lances deverão ser formulados em valores distintos e crescentes, superiores à proposta de maior desconto, ou à última proposta do próprio ofertante, <u>devendo serem obedecidos os seguintes intervalos percentuais mínimos de um lance para outro</u>, com base no art. 30, §3º do Decreto Federal nº 10.024/2019:

Lotes	Diferença mínima entre os lances	
Lote 01	0,10000%	
Lote 02	0,05000%	
Lote 03	0,05000%	

- **8.5.2.1.** A fim de esclarecer percentual mínimo entre os lances do item 8.5.2, segue exemplos de lances ofertados e seu significado prático:
- **8.5.2.1.1.** Lote 01 (Restaurante): Percentual de desconto ofertado pela licitante "A" foi de 5,5000% (cinco vírgula cinco por cento). A licitante "B" deverá ofertar ao menos 5,6000% (cinco vírgula seis por cento) caso queira cobrir o lance anterior;
- **8.5.2.1.2.** Lote 02 (Lanchonete da ECP): Percentual de desconto ofertado pela licitante "A" foi de 0,60000% (zero vírgula seis por cento). A licitante "B"







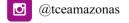


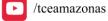




deverá ofertar ao menos 0,65000% (zero vírgula sessenta e cinco por cento) caso queira cobrir o lance anterior;

- **8.5.2.1.3.** Lote 03 (Lanchonete subsolo): Percentual de desconto ofertado pela licitante "A" foi de 0,70000% (zero vírgula sete por cento). A licitante "B" deverá ofertar ao menos 0,75000% (zero vírgula setenta e cinco por cento) caso queira cobrir o lance anterior.
- **8.5.2.2.** Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades constantes no item 15 deste Edital.
- **8.6.** O Pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto ao preço ofertado com base na fórmula constante no item 8.3.2, devendo serem observados os valores mínimos mensais das áreas de concessão constantes no item 8.6.4 deste Edital.
- **8.6.1.** O Pregoeiro poderá solicitar a manifestação do setor responsável pela elaboração do Termo de Referência.
- **8.6.2.** Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.
- **8.6.3.** Não se admitirá proposta que apresente valores exorbitantes incompatíveis com os preços de mercado.
- **8.6.4.** Não serão aceitas propostas com valor inferior a R\$ 4.798,68 (quatro mil, setecentos e noventa e oito reais e sessenta e oito centavos), para o espaço referente ao Lote 1 (Restaurante), R\$ 573,64 (quinhentos e setenta e três reais e sessenta e quatro centavos) referente ao Lote 2 (Lanchonete 1º andar do Prédio da Escola de Contas Públicas) e R\$ 603,88 (seiscentos e três reais e oitenta e oito centavos) referente ao Lote 3 (Lanchonete do Subsolo do "Prédio Principal"), eis que são os valores mínimos estabelecido pela Administração a título de taxa de ocupação mensal, conforme item 10 do Termo de Referência, ou com preços manifestamente inexeguíveis.
- **8.6.5.** Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão.
- **8.7.** A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.
- **8.8.** Encerrada a etapa de lances, serão ordenadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem decrescente de descontos, considerando-se para as selecionadas o último desconto ofertado;











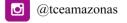


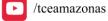
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- **8.8.1.** O Pregoeiro(a), com vistas à redução do preço, poderá negociar com o autor da oferta de menor valor.
- **8.9.** Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido ofertada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte e houver proposta apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte até 5% (cinco por cento) superior à melhor proposta, proceder-se-á da seguinte forma:
- **8.9.1.** A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, que se iniciará após a fase de lances, apresentar uma última oferta, necessariamente inferior àquela apresentada pela primeira colocada, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;
- **8.9.2.** Não sendo vencedora a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada, na forma do item 8.9.1. o Pregoeiro(a) convocará as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na forma do item 8.9., na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- **8.9.** A proposta de desconto e a planilha de custos deverá ser reformulada e apresentada formalmente no prazo de até 02 (dois) dias úteis, à Comissão Permanente de Licitação, por meio do email <u>cpl@tce.am.gov.br</u>, devendo estar digitalizada e assinada pelo representante da licitante presente na sessão pública.
- **8.10.** Após o recebimento do documento do licitante ofertante do menor preço, caberá ao Pregoeiro(a) decidir motivadamente a respeito da sua aceitabilidade.
 - **8.11.** Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, o Pregoeiro(a) procederá a abertura do envelope contendo os documentos de habilitação da licitante que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições fixadas neste Edital.

9. TERCEIRA FASE: HABILITAÇÃO

- **9.1.** A licitante que apresentou a melhor proposta de preços deverá comprovar a situação de habilitação, na forma do **item 6** deste Edital.
- 9.1.1. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a







Av. Efigênio Sales, 1155 - Parque 10 CEP: 69055-736 Manaus - AM







COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

- **9.1.1.1.** A não regularização da documentação, no prazo previsto no item 9.1.1., implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, no art. 7º da Lei nº 10.520/2002 e demais cominações legais, facultará ao Pregoeiro(a) convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato (apólice), ou a autoridade superior revogar a licitação.
- 9.2. Se a licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro(a) examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor e decidirá sobre a sua aceitabilidade. Em caso positivo, examinará os documentos de habilitação, e assim sucessivamente, até a seleção da proposta que atenda aos requisitos de habilitação.
- 9.3. Constatado o atendimento das exigências editalícias, a licitante será declarada vencedora do certame, com indicação do valor global (anual).

10. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- **10.1.** Declarado o vencedor do certame, o Pregoeiro(a) questionará dos presentes se há intenção de recorrer contra qualquer ato decidido na sessão do pregão, desde o credenciamento até a declaração final do vencedor.
- 10.2. A ausência de manifestação imediata e motivada das licitantes em recorrer importará: a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro(a) à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação;
- **10.3.** No caso de manifestação imediata e motivada das licitantes em recorrer, será concedido o prazo de 3 (três) dias corridos para apresentação das razões do recurso (fundamentação), ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;
- **10.4.** Interposto o recurso, o Pregoeiro(a) poderá rever sua decisão fundamentadamente ou prestar informações e submeter o assunto à decisão da autoridade superior que poderá dar ou negar provimento ao recurso.



Av. Efigênio Sales, 1155 - Parque 10 CEP: 69055-736 Manaus - AM







COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- **10.5.** O recurso contra a decisão do Pregoeiro(a) terá efeito suspensivo e quanto ao prazo de validade da proposta, que somente recomeçará a contar quando da decisão final da autoridade competente.
- **10.6.**O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 10.7. Decididos os recursos, será dada continuidade a sessão pública e aos demais procedimentos ou a autoridade competente fará a adjudicação do objeto à licitante vencedor e a homologação da licitação.
- **10.8.** A adjudicação será feita pelo menor preço por lote (maior desconto);
- **10.9.** Nos eventuais recursos, a recorrente deverá observar o seguinte:
- 10.9.1. A peça recursal somente será aceita em original, podendo juntar documentos em cópias, estas sujeitas de verificações de suas autenticidades;
- **10.9.2.** As razões do recurso deverão ingressar, **exclusivamente**, através do endereço eletrônico cpl@tce.am.gov.br , no horário 7h às 14h (horário de Manaus), considerando o art. 2º, §7º da Portaria nº 191 de 29 de maio de 2020, do Exmo. Conselheiro Presidente do TCE-AM publicada na edição do DOE/TCE da mesma data. Os arquivos enviados deverão estar no formato PDF-A e não poderão ser superiores a 10MB.
- 10.10. O Pregoeiro(a) irá receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão.

11. DAS RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

- 11.1. Respeitar as especificações e/ou condições constantes da Proposta Vencedora, bem como do Edital e seus ANEXOS.
- **11.2.** Executar diretamente o objeto, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pelo CONCEDENTE.
- 11.3. Manter os seus empregados com higiene pessoal adequada, usando uniformes completos em bom estado (calçados antiderrapantes fechados, calças, camisas ou camisetas) e, quando necessário, os respectivos Equipamentos de Proteção Individual - EPI's, bem assim identificados durante o horário de trabalho, mediante uso permanente de crachás, com fotografia recente e nome visível.
- 11.4. Manter os seus empregados envolvidos nos processos de produção e distribuição devidamente uniformizados, utilizando acessórios especiais







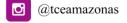


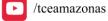


COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

inerentes à manipulação de alimentos tais como: luvas, aventais, botas, máscaras, protetores de cabelos, etc., de acordo com a legislação em vigor, devendo ser realizada vistoria para fins de início de funcionamento.

- 11.5. Fornecer até a data de início da prestação dos serviços, atestado de saúde, na forma legal, dos empregados, ainda que em fase probatória, designados para serviços nas dependências da área objeto da concessão, a fim de assegurar a não manipulação de alimentos por portadores de doenças infecciosas e/ou parasitárias. Deverá ser realizado, ainda, a cada 06 (seis) meses, a avaliação de saúde, incluindo exames de fezes, urina, hemograma, micrológico, orofaringe, emitindo, assim, o atestado de saúde.
- **11.6.** Manter quadro de pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão.
- **11.7.** Assinar o instrumento contratual no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da comunicação formal da Administração convocando para esse fim.
- **11.8.** Arcar com quaisquer prejuízos causados ao CONCEDENTE, provocados pelo mau uso do mobiliário, equipamentos e instalações físicas da área objeto da concessão, quando evidenciada a culpa da CONCESSIONÁRIA, por negligência, ação ou omissão.
- **11.9.** Fornecer e manter atualizada relação de todos os seus funcionários, alocados para a prestação dos serviços, objeto deste Termo de Referência, devendo constar os nomes, identidades, função, horários de trabalho (início e final da jornada diária), horários dos intervalos (almoço).
- **11.10.** Apresentar ao CONCEDENTE, que poderá requerer a qualquer momento, cópia dos contracheques de todos os empregados, recibo de valetransporte, comprovante de recolhimento do FGTS e outros documentos.
- **11.11.** Manter livro diário, ou sistema que o substitua com a mesma eficácia, para registro das ocorrências relativas ao Contrato.
- **11.12.** Comparecer, sempre que convocada, às reuniões solicitadas pelo CONCEDENTE, assumindo ônus por sua ausência.
- 11.13. Manter nutricionista, devidamente registrado(a) no CRN, como responsável técnico, que deverá estar à disposição sempre que convocado pela Fiscalização do CONCEDENTE.
- **11.14.** Indicar formalmente, quando da assinatura do Contrato, Preposto que tenha capacidade legal e gerencial para tratar de todos os assuntos previstos neste Termo de Referência e no instrumento contratual correspondente,













COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

sem implicar em ônus para o CONCEDENTE, constando o nome completo do preposto, número de CPF, número do documento de identidade, números dos telefones e e-mails para contato, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.

- 11.14.1. O Preposto, a ser mantido pela CONCESSIONÁRIA para representá-la na execução do Contrato, deverá acompanhar e fiscalizar a execução do objeto, de modo a assegurar o fiel cumprimento das cláusulas contratuais; receber as manifestações do fiscal da Administração relacionadas à execução contratual e determinar as medidas cabíveis para o saneamento das falhas verificadas; solicitar à Administração, em tempo hábil, as providências a seu cargo; tomar conhecimento em nome da CONCESSIONÁRIA das exigências e reclamações da Administração;
- **11.15.** Assinar, por meio de seu Preposto, todos os documentos entregues ao CONCEDENTE:
- 11.16. Assumir todas as responsabilidades na ocorrência de acidentes de trabalho, quando forem vítimas os seus empregados ou por eles causados a terceiros no desempenho de suas atividades e nos horários da prestação dos serviços, em conformidade com a legislação trabalhista específica, garantindo a devida e imediata assistência.
- **11.17.** Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas internas disciplinares e de segurança do CONCEDENTE.
- 11.18. Responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado, nas quantidades e padrões estabelecidos, vindo a responder pelos danos causados diretamente ao CONCEDENTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado, conforme determina o art. 70 da Lei nº 8.666/1993.
- 11.19. Responsabilizar-se integralmente pela reparação das instalações (elétrica, hidráulica e civil), dos equipamentos (refrigeradores, fornos, câmaras frias e de exaustão) e mobiliários (mesas e cadeiras) sob sua guarda, que em decorrência do desgaste pelo uso necessitem de conserto ou manutenção.
- 11.20. Responsabilizar-se pelas despesas diretas e indiretas, tais como: salários, transporte, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou preposto resultantes da execução do objeto deste Termo de Referência, conforme art. 71 da Lei nº 8.666/1993.
- **11.21.** Atender prontamente todas as solicitações do CONCEDENTE previstas no Edital, neste Termo de Referência e outras estabelecidas no Contrato.

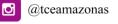


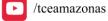




COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- **11.22.** Comunicar ao CONCEDENTE, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos necessários.
- **11.23.** Não empregar menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não empregar menores de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.
- **11.24.** Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XIII do art. 55 da Lei nº 8.666/1993.
- 11.24.1. Na hipótese do inadimplemento do subitem anterior. CONCESSIONARIA será notificada, no prazo definido pelo CONCEDENTE, para regularizar a situação, sob pena de rescisão do Contrato e execução da garantia contratual, para ressarcimento da Administração e dos valores das multas e indenizações a ela devidos (arts. 78, inciso I, 80, inciso III, e 87, da Lei nº 8.666/1993), além das penalidades previstas no Edital, no Termo de Referência, no Instrumento do Contrato e na legislação de regência.
- 11.25. Manter sempre atualizados os seus dados cadastrais, alteração da constituição social ou do estatuto, conforme o caso, inclusive em caso de modificação de telefone, endereço eletrônico ou endereço físico, sob pena de infração contratual.
- **11.26.** Utilizar, para a cocção dos alimentos, exclusivamente o sistema de gás encanado instalado na área objeto da concessão.
- **11.27.** Utilizar as instalações das áreas objeto da concessão apenas para preparo de refeições a serem comercializadas dentro do Tribunal, salvo autorização expressa do CONCEDENTE.
- **11.28.** Não comercializar, expor ou autorizar o consumo, a qualquer título, de bebidas alcoólicas nas dependências das áreas do objeto da concessão.
- 11.29. Realizar diariamente a limpeza do espaço físico da área objeto da concessão, incluindo exaustores, equipamentos, materiais utilizados e caixa de gordura, mantendo o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização.
- 11.30. Realizar, no mínimo mensalmente ou sempre que houver necessidade, o controle de pragas, desinsetização e desratização da área objeto da concessão, sem ônus ao CONCEDENTE, e comprovar através da afixação, no local, de selo de execução do serviço pela empresa desinsetizadora, que







Av. Efigênio Sales, 1155 - Parque 10 CEP: 69055-736 Manaus - AM







apresente os requisitos legais para exercício desta atividade (responsável técnico, registros e descrição de produtos).

- **11.31.** Manter em local visível comprovante vigente de inspeção da Vigilância Sanitária.
- 11.32. Receber, no início da prestação dos serviços, os equipamentos e materiais fornecidos pelo CONCEDENTE, conferindo seu estado de conservação e funcionamento, consoante Anexo I do Termo de Referência, bem assim assinando o Termo de Recebimento e Guarda dos bens.
- 11.32.1. Todos os bens, equipamentos e materiais recebidos no início da vigência contratual, além de outros que porventura venham a ser fornecidos pela Administração, deverão ser devolvidos na hipótese de extinção ou rescisão contratual, nas mesmas condições de uso e funcionamento em que foram recebidos
- **11.33.** Disponibilizar, no início da execução do objeto deste Termo de Referência, os equipamentos e materiais que se façam necessários para a prestação do serviço.
- 11.34. Disponibilizar aos usuários a opção de pagamento por dinheiro, cartão de crédito ou débito, sem acréscimo ao valor cobrado à vista e através de, pelo menos, duas bandeiras de cartões de crédito, sendo facultada a aceitação de vales refeição/alimentação ou outras formas legalmente reconhecidas.
- **11.35.** Fornecer Nota Fiscal ou documento equivalente a todos os consumidores de seus produtos.
- 11.36. Obedecer à legislação tributária, previdenciária e trabalhista, mantendo, durante todo o período de execução do objeto contratado, a regularidade com os encargos legais, principalmente o FGTS, INSS e os das Fazendas Federal, Estadual e Municipal, apresentando ao CONCEDENTE sempre que solicitado.
- 11.37. Permitir o acesso de fornecedores, ou qualquer pessoa estranha ao serviço, e/ou realizar a entrada de mercadorias somente pela entrada principal do Tribunal, acompanhada por funcionário da CONCESSIONÁRIA e, em horário devidamente autorizado pela Administração.
- **11.38.** Adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como:
- **11.38.1.** Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
- **11.38.2.** Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxidade;





23

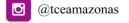


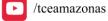
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- **11.38.3.** Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
- **11.38.4.** Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios/poluição;
- **11.38.5.** Reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de manutenção predial.
- **11.39.** Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital, no Termo de Referência e outras previstas no Contrato.
- **11.40.** Efetuar o recolhimento por meio depósito bancário identificado, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à utilização do espaço utilizado, devendo o comprovante do recolhimento ser entregue a Fiscalização do Contrato até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente.

12. DAS CONDIÇÕES DA ASSINATURA E DA VIGÊNCIA DO CONTRATO DE CESSÃO DE USO

- **12.1.** Findo o processo licitatório, a licitante vencedora será convocada a assinar o Termo de Contrato de Cessão de Uso relativos ao objeto desta licitação.
- **12.1.1.** A minuta do termo de contrato é parte integrante deste Edital (Anexo VI do TR).
- **12.2.**O não comparecimento da licitante vencedora, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, após regularmente convocada para a assinatura do contrato de cessão de uso, ensejará a aplicação de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da proposta ou lance final ofertado, conforme item 13.2.5.
- **12.2.1.** O prazo mencionado acima poderá ser prorrogado uma só vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração, conforme previsto no § 1º, do art. 64, da Lei nº 8.666/1993.
- **12.3.** Previamente à emissão da nota de empenho e assinatura do Contrato, verificar-se-á se a licitante vencedora mantém as condições de habilitação.
- 12.3.1. A não-manutenção das condições de habilitação consignadas neste Edital ou a não-regularização de eventuais pendências documentais no prazo no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de ciência formal de tal situação, prorrogável por igual período a critério da Administração, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais, sendo













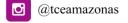
facultado à Administração retornar à sessão pública da licitação e convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a retirada da Nota de Empenho e assinatura do Contrato, ou revogar a

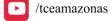
- **12.4.** Farão parte integrante da contratação todos os elementos apresentados pela licitante vencedora que tenham servido de base à licitação, bem como as condições estabelecidas neste Edital e Anexos.
- **12.5.** Até a assinatura do Contrato, poderá ser desclassificada a proposta e/ou inabilitada a licitante vencedora, caso o TCE-AM venha a ter conhecimento de fato desabonador à sua habilitação, conhecido após o julgamento.
- **12.6.** A vigência do contrato a ser firmado será de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura do respectivo termo, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, na forma do art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.
- **12.7.**O contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, com base nos motivos previstos nos arts. 77 e 78, na forma do art. 79, da Lei nº 8.666/1993, assegurados à contratada o contraditório e a ampla defesa.
- **12.8.**O contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos casos previstos no art. 65 da Lei n.º 8.666/1993, sempre por meio de Termos Aditivos.
- **12.9.** É expressamente vedada a subcontratação do objeto deste Edital, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo da aplicação de penalidade prevista neste Edital.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

licitação.

- 13.1. Se no decorrer da sessão pública da licitação ou na fase de contratação ou na fase de execução do objeto do presente Edital, ficar comprovada a existência de qualquer irregularidade ou ocorrer inadimplemento pelo qual possa ser responsabilizada a LICITANTE/CONTRATADA, esta, será sancionada com o impedimento de licitar e contratar com o Estado e com os Municípios do Amazonas, seus órgãos e entidades, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo da aplicação de multas estabelecidas neste instrumento convocatório e no Termo de Contrato e das demais cominações legais, nos seguintes casos:
- **13.2.** As seguintes condutas estão sujeitas a aplicação de multas e cominações legais:











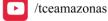


COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 13.2.1. Cometer fraude fiscal:
- 13.2.2. Apresentar documento falso;
- 13.2.3. Firmar declaração falsa;
- **13.2.4.** Comportar-se de modo inidôneo;
- **13.2.5.** Não assinar o termo de contrato no prazo estabelecido;
- **13.2.6.** Deixar de entregar a documentação exigida no certame;
- **13.2.7.** Não mantiver a proposta;
- 13.2.8. Fraudar na execução do contrato;
- **13.3.** Em qualquer das hipóteses mencionadas nos itens 13.2.1. a 13.2.8 serão assegurados à licitante/contratada o contraditório e a ampla defesa.
- **13.4.** Para os fins da condição mencionada no item 13.2.4, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 96 da Lei nº 8.666/93.
- **13.5.** Para as condutas descritas nos itens 13.2.1 a 13.2.8 será aplicada multa de no máximo 30% do valor da proposta aceita ou contratado.
- **13.6.** As multas poderão ser aplicadas cumulativamente com as sanções de advertência, suspensão temporária, impedimento de licitar e contratar ou declaração de inidoneidade.
- **13.7.**O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA.
- 13.7.1. Se os valores das faturas forem insuficientes ou não houver valores a pagar por parte do TCE-AM, fica a LICITANTE/CONTRATADA obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação oficial.
- 13.7.2. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela LICITANTE/CONTRATADA à CONTRATANTE, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

14. DAS IMPUGNAÇÕES AO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

14.1. Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, pode impugnar este ato convocatório ou solicitar esclarecimentos sobre este edital.









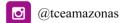


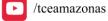
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 14.2. A petição deve ser encaminhada à Comissão Permanente de Licitação (CPL), dirigida ao Pregoeiro(a) e protocolada pelo endereço eletrônico cpl@tce.am.gov.br, no horário 7h às 14h (horário de Manaus), considerando o art. 2º, §7º da Portaria nº 191 de 29 de maio de 2020, do Exmo. Conselheiro Presidente do TCE-AM, publicada na edição do DOE/TCE da mesma data. Os arquivos enviados deverão estar no formato PDF-A e não poderão ser superiores a 10MB.
- **14.2.1.** Informações podem ser obtidas pelo endereço eletrônico cpl@tce.am.gov.br
- **14.3.** O Pregoeiro(a) decidirá sobre a impugnação e prestará os esclarecimentos solicitados no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, podendo ser auxiliado pelo setor técnico ou jurídico competente.
- 14.4. Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- **15.1.** As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.
- **15.2.** É facultado ao Pregoeiro(a) ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.
- 15.2.1. A inobservância do prazo fixado pelo Pregoeiro(a) ou autoridade superior para a entrega das respostas e/ou informações solicitadas em eventual diligência ou ainda o envio de informações ou documentos considerados insuficientes ou incompletos ocasionará a desclassificação da proposta.
- 15.3. Ao Presidente do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas ou por delegação à Secretária-Geral de Administração do TCE-AM compete anular este Pregão Presencial por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.
- **15.3.1.** As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de







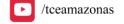






ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

- **15.4.** As proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- **15.5.** Incorre em crime aquele que impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato do procedimento licitatório, sujeitando-se à pena de detenção de 6 (seis) meses a 2 (dois) anos, além de multa (art. 93 da Lei nº 8.666 de 1993).
- **15.6.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluirse-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no TCE-AM.
- **15.7.** De todas as sessões públicas realizadas para esta licitação será lavrada ata circunstanciada dos trabalhos, onde serão registrados todos os fatos relevantes da sessão.
- **15.7.1.** As recusas ou as impossibilidades de assinaturas serão registradas expressamente na própria ata.
- **15.8.**Toda a documentação referente ao credenciamento, às propostas e à habilitação será rubricada pelo Pregoeiro(a), pela equipe de apoio e pelas licitantes presentes;
- 15.9. O comunicado de abertura de licitação será divulgado através de publicação no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, jornal contratado para divulgar atos do TCE e portal do TCE-AM (www.tce.am.gov.br);
- 15.9.1. Os demais atos pertinentes do certame, como republicações e retificações do edital, resultado da licitação, comunicados, suspensão, e outros serão formalizados através de publicação no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas e no portal do TCE-AM (www.tce.am.gov.br);



Fone/fax (92) 3301-8185 e-mail:cpl@tce.am.gov.br







COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- **15.9.2.** Ao retirar o edital on-line, a licitante obriga-se a acompanhar toda e qualquer alteração realizada no edital e em seus anexos, se houver, no sítio eletrônico desta Corte de Contas e no Diário Oficial Eletrônico.
- **15.10.** Os casos omissos serão solucionados pelo Pregoeiro(a) com fundamento nas disposições constantes na legislação pertinente, especialmente na Lei nº 10.520/2002 e Lei nº 8.666/1993, e considerando a jurisprudência e doutrina existente sobre o tema.

Manaus, 27 de novembro de 2020.

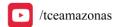
GUILHERME ALVES BARREIROS

Pregoeiro da CPL/TCE-AM

Equipe de Apoio:

- Lúcio Guimarães de Góis
- Gabriel da Silva Duarte

- Glauciete Pereira Braga
- Moacyr Miranda Neto











ANEXO I DO EDITAL

TERMO DE REFERÊNCIA

Ref.: Processo SEI nº 5795/2020 - Pregão Presencial n.º 09/2020

CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE BENS PÚBLICOS - ÁREAS, EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES E MOBILIÁRIOS - PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETES, LOCALIZADOS NA SEDE DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS, EM MANAUS/AM.

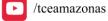
DADOS DO PROPONENTE
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
CNPJ 05.829.742/0001-48
ENDEREÇO: AV. EFIGÊNIO SALES, 1155
PARQUE 10 DE NOVEMBRO – CEP 69.055-736 –

1. INTRODUÇÃO

- 1.1. Foi elaborado pela Secretaria-Geral de Administração do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas o presente Termo de Referência, o qual servirá de base para todo o procedimento licitatório, fundamentado com base na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, demais legislações pertinentes e as condições e especificações estabelecidas.
- 1.2. Desse modo, contém os elementos básicos essenciais fixados na legislação, descritos de forma a subsidiar os interessados em participar do certame licitatório, na preparação da documentação necessária e na elaboração de suas propostas.

2. DO OBJETO

2.1. Concessão onerosa de uso de bens públicos – áreas, equipamentos, instalações e mobiliários – pelo prazo de 12 (doze) meses, objetivando a comercialização de refeições por quilo, tipo "self-service", e lanches aos servidores e público em geral, que frequentam as dependências do TCE/AM, conforme as previsões, exigências e especificações descritas neste Termo de Referência.







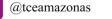




- 2.2. Os significados dos termos utilizados na presente especificação são os seguintes:
- 2.2.1. CONCESSÃO DE USO: Contrato administrativo pelo qual o Poder Público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particular, para que o explore segundo sua destinação específica;
- 2.2.2. CONCEDENTE: Estado do Amazonas, por intermédio do Tribunal do Estado do Amazonas – TCE/AM:
- 2.2.3. CONCESSIONARIA: Licitante vencedora do certame licitatório, a quem será adjudicado o objeto da licitação, após a assinatura do contrato;
- 2.2.4. FISCALIZAÇÃO: Servidor(es) designado(s) formalmente para representar o CONCEDENTE, responsável pela fiscalização dos serviços;
- 2.2.5. ÁREA DE CONCESSÃO: Espaço privativo a ser disponibilizado pelo CONCEDENTE para exploração de atividades pela CONCESSIONÁRIA;
- 2.2.6. TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO: Valor a ser pago pela CONCESSIONÁRIA ao CONCEDENTE pela área de concessão.

3. DA JUSTIFICATIVA

- O Tribunal de Contas do Estado do Amazonas TCE/AM dispõe de espaços destinados especificamente para exploração de 1 (um) restaurante, localizado no Térreo do Prédio Anexo, e de 2 (duas) lanchonetes, localizadas no 1º andar do Prédio da Escola de Contas Públicas – ECP e no Subsolo do Prédio Principal.
- A concessão dos espaços localizados nas dependências do TCE/AM para o funcionamento de restaurante e lanchonetes tem por objetivo colocar à disposição dos 1.263 (mil duzentos e sessenta e três) servidores e colaboradores, visitantes, jurisdicionados, alunos da ECP, funcionários de empresas terceirizadas e outros, a opção de locais adequados à realização de refeições, sem a necessidade de deslocamento da sede do TCE/AM, proporcionando comodidade e economia de tempo aos usuários, com reflexos positivos na produtividade das rotinas de trabalho.
- Há anos os referidos espaços estão em funcionamento e possuem expressiva demanda por parte dos usuários. Assim, para os fins que se destinam, justifica-se a continuidade da concessão de uso de tais áreas para empresas especializadas no fornecimento de refeições e lanches.









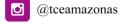


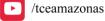


3.4. Para tanto, faz-se necessária a estipulação de cláusulas contratuais que permitam à Concessionária exercer suas atividades satisfatoriamente, sem descuidar da qualidade dos produtos ofertados ao público, levando em consideração as recomendações da Organização Mundial de Saúde — OMS e orientações dos órgãos estaduais e municipais de saúde, sobretudo atinentes às medidas de prevenção ao contágio de infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19), com o acompanhamento e fiscalização do TCE/AM, e mediante o recolhimento de taxa mensal de utilização do espaço.

4. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- 4.1. Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 (Lei de Licitações e Contratos) Institui normas gerais para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.
- 4.2. Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002 Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.
- 4.3. Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte e suas alterações, estabelecendo normas gerais relativas ao tratamento diferenciado e favorecido a ser dispensado às microempresas e empresas de pequeno porte no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.
- 4.4. Constituição do Estado do Amazonas, de 05 de outubro de 1989.
- 4.5. Lei Estadual nº 2.754, de 29 de outubro de 2002 Regulamenta o art. 134 da Constituição do Estado do Amazonas, dispondo sobre a aquisição, destinação, utilização, regularização e alienação dos bens imóveis do Estado do Amazonas e dá outras providências.
- 4.6. Portaria n. 188/GM/MS, de 04 de fevereiro de 2020, que declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19).
- 4.7. Decreto Estadual nº 42.330 de 28 de maio de 2020, que determina reabertura gradual de estabelecimentos conforme o cronograma das atividades econômicas em Manaus, desde que respeitadas às medidas sanitárias e condições, tais como, o distanciamento social, adesão aos procedimentos de







Av. Efigênio Sales, 1155 - Parque 10 CEP: 69055-736 Manaus - AM







higiene pessoal, limpeza e sanitização de equipamentos e ambientes, comunicação, monitoramento e controle.

- 4.8. Decreto Municipal nº 48.821, de 08 de maio de 2020, que determina o uso obrigatório, por colaboradores e clientes, de máscara de proteção para acesso e permanência em todos os estabelecimentos comerciais e de prestação de serviços, nas modalidades presencial e delivery, autorizados a manter atendimento ao público, inclusive as instituições bancárias.
- 4.9. Nota Técnica nº 04/2020 DVISA/SUBGS-SEMSA, de 12 de junho de 2020, que trata das Orientações sobre medidas de prevenção da infecção humana pelo novo coronavírus (covid-19) para reabertura de funcionamento de serviços de alimentação para consumo no local (restaurantes, refeitórios, cafeterias, pizzarias, casas de chás, casas de sucos, lanchonetes, padarias, confeitarias e afins).

5. DOS PREÇOS DE REFERÊNCIA QUE DEVERÃO SER COBRADOS NA COMERCIALIZAÇÃO DAS REFEIÇÕES E DEMAIS PRODUTOS

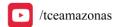
5.1. Os preços máximos que deverão ser cobrados na comercialização das refeições e demais produtos serão os constantes da tabela abaixo:

5.1.1.RESTAURANTE

ITEM	TIPO	UNIDADE	PREÇO
Refeição (self-service)	Almoço	Kg	R\$ 70,70
Sobremesas	Tortas/Bolos/Doces caseiros/Mousses/Pavês/Pudins	150g	R\$ 3,00
Bebidas	Água Mineral (com gás)	350ml	R\$ 2,50
	Água Mineral (sem gás)	350ml	R\$ 2,00
	Sucos (naturais e em polpas)	300ml	R\$ 4,00
	Refrigerantes em lata (normal/light)	350ml	R\$ 4,00

5.1.2.LANCHONETES

ITEM	TIPO	UNIDADE	PREÇO
Sopas	Caldo verde, canja, carne, feijão e	Aprox. 250 ml	R\$ 5,00
	legumes	Aprox. 500 ml	R\$ 10,00
Salgados	Coxinha de galinha, Empada, Pastel de forno, Pão de queijo, Folhados, etc	1 Und.	R\$ 4,00
Sanduíches	Pão com manteiga	1 Und.	R\$ 1,00
	Pão com queijo	1 Und.	R\$ 3,00
	Pão com presunto	1 Und.	R\$ 3,00
	Pão com ovo	1 Und.	R\$ 3,00
	Pão com queijo e ovo	1 Und.	R\$ 4,00
	Misto	1 Und.	R\$ 4,00







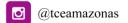


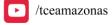


COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	Misto com ovo	1 Und.	R\$ 5,00
	Especiais	1 Und.	R\$ 6,00
	Naturais	1 Und.	R\$ 5,00
Doces	Bolo/Torta/Mousse	150g	R\$ 3,00
	Omelete	1 Und.	R\$ 7,00
	Tapioca simples	1 Und.	R\$ 2,00
Diversos	Tapioca (com recheio)	1 Und.	R\$ 3,00
Diversos	Panqueca (com recheio)	1 Und.	R\$ 7,00
	Crepioca	1 Und.	R\$ 8,00
	Pizza brotinho	1 Und.	R\$ 6,00
	Água gaseificada com sabor	350ml	R\$ 3,00
	Água Mineral (com gás)	350ml	R\$ 2,50
	Água Mineral (sem gás)	350ml	R\$ 2,00
	Café	180ml	R\$ 2,00
Bebidas	Leite	180ml	R\$ 2,00
	Achocolatado quente	180ml	R\$ 3,00
	Achocolatado quente	300ml	R\$ 4,00
	Café com leite	180ml	R\$ 3,00
	Chá gelado (em lata/garrafa)	350ml	R\$ 4,00
	Refrigerantes em lata (normal/light)	350ml	R\$ 4,00
	Sucos (naturais e em polpas)	300ml	R\$ 4,00
	Sucos artificiais (em lata)	350ml	R\$ 4,00

- 5.2. O valor máximo do quilograma fixado na tabela acima para as refeições do restaurante, decorre da média aritmética simples dos preços colhidos por meio de pesquisa mercadológica realizada pela Secretaria-Geral de Administração SEGER, no mês de julho de 2020, em restaurantes com padrão de qualidade equivalente ao de funcionamento almejado nas instalações do CONCEDENTE, localizados nas cercanias do edifício sede do TCE/AM.
- 5.2.1. REFEIÇÃO: R\$ 70,70 (setenta reais e setenta centavos), média dos preços praticados pelos seguintes estabelecimentos: 1) Sabor a Mi R\$ 89,90; 2) Cero's R\$ 69,90; 3) Estória de Pescador R\$ 69,90; 4) Quitutes R\$ 69,90; 5) Kilomania R\$ 53,90:
- 5.3. O valor máximo dos demais itens fixados na tabela acima tiveram como parâmetro os valores atualmente praticados pelo restaurante e lanchonetes em funcionamento no edifício sede do CONCEDENTE.
- 5.4. Poderão ser incluídos itens referentes a sobremesas, salgados, sanduíches, bebidas e diversos dos descritos acima, bem como sorvetes, picolés e itens de bomboniere, desde que prévia e expressamente autorizados pela













Administração do CONCEDENTE e observados os preços de mercado devidamente comprovados mediante pesquisa mercadológica.

5.5. Na ocorrência de produtos constantes dos Subitens 5.1.1. e 5.1.2. serem disponibilizados no mercado em apresentações e volumes diversos daqueles previstos, a CONCESSIONÁRIA poderá cobrar conforme os preços de mercado, devidamente comprovados mediante pesquisa mercadológica.

6. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

- 6.1. O RESTAURANTE funcionará sempre que haja expediente, de segunda a sexta-feira, exceto nos feriados, durante a vigência do contrato de concessão de uso de bem público, no mínimo, das 11h30 às 14h00.
- 6.2. A LANCHONETE funcionará sempre que haja expediente, de segunda a sexta-feira, exceto nos feriados, durante a vigência do contrato de concessão de uso de bem público, no mínimo, das 07h00 às 15h00.
- 6.3. Os funcionários da(s) CONCESSIONÁRIA(S) terão acesso aos ambientes objeto da concessão no horário das 06h00 às 17h00.
- 6.4. O horário normal de funcionamento do RESTAURANTE e da LANCHONETE não poderão exceder as 17h00.
- 6.5. Entre a última quinzena de dezembro e a primeira de janeiro, período de recesso do TCE/AM, a demanda de atendimento é reduzida, sendo facultado à(s) CONCESSIONÁRIA(S) o funcionamento do RESTAURANTE e da LANCHONETE.
- 6.6. A Administração poderá fazer uso dos ambientes cedidos para celebração de eventos oficiais esporádicos sem, contudo, utilizar qualquer maquinário ou equipamento da CONCESSIONÁRIA.

7. DAS CARACTERÍSTICAS DO OBJETO

7.1. LOTE 1: RESTAURANTE

7.1.1. Objeto: Contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva para exploração comercial dos serviços de restaurante, por meio de concessão onerosa de uso de área, equipamentos, instalações e mobiliários, objetivando a comercialização de refeições por quilo, tipo "self-service" aos servidores e público em geral, que frequentam as dependências do TCE/AM.







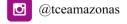


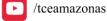
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 7.1.2. O restaurante, localizado no Térreo do Prédio Anexo na sede do TCE/AM, possui uma área total de aproximadamente 295,13 m² (duzentos e noventa e cinco metros quadrados e treze decímetros quadrados), distribuídos da seguinte forma:
- 7.1.2.1. Salão = $160,73 \text{ m}^2$:
- 7.1.2.2. Cozinha = 94,55 m² (contidas na área 2 (duas) câmaras frigoríficas (2x5,04m²) e 1 (uma) área de distribuição (12,80m²);
- 7.1.2.3. Despensa = 10.47 m^2 ;
- 7.1.2.4. Banheiros = $29,38 \text{ m}^2$.
- 7.1.3. As quantidades médias de usuários baseada em contratos anteriores é de aproximadamente 240 (duzentos e quarenta) usuários/dia.
- 7.1.4. O quantitativo estimado descrito no subitem acima não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do CONCEDENTE.
- 7.1.5. Os equipamentos e materiais disponibilizados pelo CONCEDENTE serão descritos no **Anexo I** do presente Termo de Referência.
- 7.1.6. Os preços unitários a serem praticados pela CONCESSIONÁRIA não poderão exceder os valores descritos no subitem 5.1.1. do presente Termo de Referência.
- 7.1.7. Durante o horário de funcionamento a CONCESSIONÁRIA ficará obrigada, diariamente, a disponibilizar todos os alimentos previstos no cardápio (composição mínima) constante no Anexo II do presente Termo de Referência, sendo facultada a sua substituição por equivalente, devidamente autorizada pela Fiscalização do Contrato.

LOTE 2: LANCHONETE (1º andar do Prédio da ECP) 7.2.

- 7.2.1. Objeto: Contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva para exploração comercial dos serviços de lanchonete, por meio de concessão onerosa de uso de área, equipamentos, instalações e mobiliários, objetivando a comercialização de lanches aos servidores e público em geral, que frequentam as dependências do TCE/AM.
- 7.2.2. A lanchonete, localizada no 1º andar do Prédio da Escola de Contas Públicas – ECP, possui uma área total de aproximadamente 35,28 m² (tinta e cinco metros quadrados e vinte e oito decímetros quadrados), distribuídos da seguinte forma:
- 7.2.2.1. Salão = $25,72 \text{ m}^2$;
- Copa = $9,56 \text{ m}^2$; 7.2.2.2.







Av. Efigênio Sales, 1155 - Parque 10 CEP: 69055-736 Manaus - AM







- 7.2.3. As quantidades médias de usuários baseada em contratos anteriores é de aproximadamente 200 (duzentos) usuários/dia.
- 7.2.4. O quantitativo estimado descrito no subitem acima não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do CONCEDENTE.
- 7.2.5. Os equipamentos e materiais disponibilizados pelo CONCEDENTE serão descritos no **Anexo I** do presente Termo de Referência.
- 7.2.6. Os preços unitários a serem praticados pela CONCESSIONÁRIA não poderão exceder os valores descritos no subitem 5.1.2. do presente Termo de Referência.
- 7.2.7. Durante o horário de funcionamento a CONCESSIONÁRIA ficará obrigada, diariamente, a disponibilizar todos os alimentos previstos no cardápio (composição mínima) constante no **Anexo II** do presente Termo de Referência, sendo facultada a sua substituição por equivalente, devidamente autorizada pela Fiscalização do Contrato.

7.3. LOTE 3: LANCHONETE (Subsolo do Prédio Principal)

- 7.3.1. Objeto: Contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva para exploração comercial dos serviços de lanchonete, por meio de concessão onerosa de uso de área, equipamentos, instalações e mobiliários, objetivando a comercialização de lanches aos servidores e público em geral, que frequentam as dependências do TCE/AM.
- 7.3.2. A lanchonete, localizada no Subsolo do Prédio Principal, possui uma área total de aproximadamente 37,14 m² (trinta e sete metros quadrados e quatorze decímetros quadrados), distribuídos da seguinte forma:
- 7.3.2.1. Salão = $19,70 \text{ m}^2$;
- 7.3.2.2. Cozinha = $12,33 \text{ m}^2$;
- 7.3.2.3. Despensa = $5,11 \text{ m}^2$.
- 7.3.3. As quantidades médias de usuários baseada em contratos anteriores é de aproximadamente 200 (duzentos) usuários/dia.
- 7.3.4. O quantitativo estimado descrito no subitem acima não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do CONCEDENTE.
- 7.3.5. Os equipamentos e materiais disponibilizados pelo CONCEDENTE serão descritos no **Anexo I** do presente Termo de Referência.













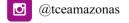
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

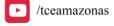
- 7.3.6. Os preços unitários a serem praticados pela CONCESSIONÁRIA não poderão exceder os valores descritos no subitem 5.1.2. do presente Termo de Referência.
- 7.3.7. Durante o horário de funcionamento a CONCESSIONÁRIA ficará obrigada, diariamente, a disponibilizar todos os alimentos previstos no cardápio (composição mínima) constante no **Anexo II** do presente Termo de Referência, sendo facultada a sua substituição por equivalente, devidamente autorizada pela Fiscalização do Contrato.

8. DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. **RESTAURANTE**

- 8.1.1. Os serviços serão explorados em conformidade com as diretrizes mínimas listadas nestas especificações e de acordo com as recomendações da Organização Mundial de Saúde OMS e orientações dos órgãos estaduais e municipais de saúde, sobretudo atinentes às medidas de prevenção ao contágio de infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19).
- 8.1.2. As refeições deverão ser elaboradas e servidas de acordo com o descrito no cardápio (**Anexo II**), devendo haver, semanalmente, rodízio das opções diárias.
- 8.1.3. O cardápio deverá ser planejado semanalmente e submetido à aprovação do CONCEDENTE (Fiscalização).
- 8.1.4. Na composição do cardápio poderão ser sugeridos acréscimos de outras opções, as quais obedecerão, no mínimo, ao mesmo padrão das opções existentes e deverão ser submetidos previamente ao CONCEDENTE, que avaliará e autorizará, quando cabível.
- 8.1.5. O preparo das refeições será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. O cardápio aprovado deverá ser assinado e exposto em local visível na entrada do restaurante.
- 8.1.6. Os alimentos servidos deverão corresponder aos cardápios aprovados, ser preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável e de acordo com técnicas de culinária que primem pela redução de gordura e sódio e pela inclusão de alimentos/ingredientes funcionais.
- 8.1.7. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar o planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento e transporte de alimentos, estabelecendo períodos breves de tempo entre essas etapas e a disponibilização dos alimentos para consumo.













- 8.1.8. As refeições deverão ser produzidas com critérios rígidos de controle microbiológico dos processos de trabalho, armazenamento e preparação dos alimentos, assepsia das instalações, inclusive infraestrutura de esgoto e água potável.
- 8.1.9. As refeições servidas serão aquelas produzidas exclusivamente nas áreas de produção do restaurante, sendo que o fornecimento de qualquer preparação não produzida no respectivo espaço deverá ser previamente autorizado pela Fiscalização.
- 8.1.10. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (congressos, visitas, etc.), a CONCESSIONÁRIA deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na pesagem das refeições e na fila do caixa de pagamento.
- 8.1.11. Todos os alimentos constantes do cardápio básico indicados no Anexo II deste Termo de Referência deverão estar disponíveis do início até o fim do horário de atendimento previsto.
- 8.1.12. As refeições serão submetidas à pesagem em balança eletrônica digital, devidamente aferida pelo INMETRO, descontando-se o peso do recipiente ou do que serão previamente pesados e ajustados na balança. CONCESSIONÁRIA deverá realizar diariamente a aferição da balança.
- 8.1.13. A CONCESSIONÁRIA deverá refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pela FISCALIZAÇÃO sem condições de consumo.
- 8.1.14. A CONCESSIONÁRIA deverá descartar ao final dos serviços os gêneros preparados e não vendidos expostos no balcão de distribuição do buffet. As preparações prontas que não forem expostas e que serão utilizadas em cardápios futuros, deverão ser identificadas com etiqueta (ou similar) contendo as seguintes informações: nome da preparação; data de preparo; data de validade; data de uso e assinatura do(a) responsável técnico.
- 8.1.15. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar à venda sucos naturais de frutas ou preparados a partir de polpas.
- 8.1.16. A CONCESSIONÁRIA deverá manter todas as mesas do restaurante devidamente higienizadas, disponibilizando, no mínimo, os seguintes itens: adoçante, açúcar, sal, guardanapos e palitos, todos em embalagens individuais.



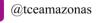








- 8.1.17. Os preços praticados na cobrança das refeições e demais produtos comercializados deverão ser mantidos em local visível na entrada do restaurante, não podendo ultrapassar os valores máximos fixados na tabela constante no subitem 5.1.1. deste Termo de Referência.
- 8.1.18. O pagamento das refeições e demais produtos comercializados será de inteira responsabilidade dos usuários do restaurante.
- 8.1.19. A CONCESSIONÁRIA deverá servir as refeições em pratos de louça, talheres de aço inoxidável e copos de vidro, disponibilizando também embalagens, copos e talheres descartáveis a serem utilizados quando o usuário necessitar transportar as refeições, podendo ou não ser cobrado do usuário valor justo e razoável por tais itens. O fornecimento de tais itens é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- 8.1.20. A CONCESSIONÁRIA deverá facilitar a fiscalização dos Órgãos de Vigilância Sanitária, dar cumprimento às determinações e cientificar o CONCEDENTE do resultado das inspeções.
- 8.1.21. A CONCESSIONÁRIA deverá remover diariamente o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes, quantas vezes for necessário, e depositá-lo em local indicado pelo CONCEDENTE.
- 8.1.22. A CONCESSIONÁRIA deverá promover, no mínimo mensalmente ou sempre que houver necessidade, o controle de pragas, desinsetização e desratização da área concedida. Estas atividades deverão ocorrer sempre ao final do expediente de sexta-feira, devendo ser realizada faxina/limpeza geral no fim de semana para asseio das instalações e em todos os utensílios.
- 8.1.23. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar ao CONCEDENTE, mensalmente, o documento comprobatório da realização do controle de pragas, do qual trata o subitem anterior.
- 8.1.24. A disponibilização de cilindros (botijões) e mangueiras, bem como a reposição do gás de cozinha utilizado nas atividades do restaurante serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem ônus ao CONCEDENTE, estando ainda sob sua tutela o monitoramento da instalação e as providências cabíveis em caso de vazamento nos botijões, bicos ou mangueiras.
- 8.1.25. A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pelo descarte de óleo proveniente de frituras em local apropriado ou a reciclagem do material, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto.













COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 8.1.26. Para execução eficiente dos serviços a CONCESSIONÁRIA deverá utilizar, no mínimo, os seguintes profissionais:
- 8.1.26.1. 01 (um) chefe de cozinha;
- 8.1.26.2. 01 (um) auxiliar de cozinha;
- 8.1.26.3. 01 (um) balconista;
- 8.1.26.4. 01 (um) nutricionista:
- 8.1.26.5. 01 (um) garçom;
- 8.1.26.6. 01 (um) auxiliar de garçom;
- 8.1.27. O Nutricionista será o responsável técnico da CONCESSIONÁRIA, devendo apresentar registro no Conselho Regional de Nutrição, bem como estar disponível para esclarecer à Fiscalização quaisquer dúvidas que porventura surgirem.
- 8.1.28. Não há obrigatoriedade da permanência do Nutricionista dependências do restaurante, contudo, o profissional deverá implantar, conduzir, planejar e direcionar todas as etapas do preparo e comercialização dos alimentos.
- 8.1.29. Os uniformes dos funcionários responsáveis pela produção dos alimentos deverão ser brancos e lavados ou trocados diariamente.
- 8.1.30. Os funcionários designados para a função de caixa ou qualquer outra que manipule cédulas e moedas não poderão participar de etapas de pré-preparo, preparo, distribuição, recebimento e armazenamento de alimentos.

8.2. **LANCHONETES**

- 8.2.1. Os serviços serão explorados em conformidade com as diretrizes mínimas listadas nestas especificações e de acordo com as recomendações da Organização Mundial de Saúde - OMS e orientações dos órgãos estaduais e municipais de saúde, sobretudo atinentes às medidas de prevenção ao contágio de infecção humana pelo novo coronavírus (COVID-19).
- 8.2.2. A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar cardápio contendo, no mínimo, os itens obrigatórios previstos no Anexo II, podendo acrescer outras opções, as quais obedecerão ao mesmo ou maior padrão das opções existentes, e submetido à FISCALIZAÇÃO. O cardápio aprovado deverá ser assinado e exposto em local visível na entrada da lanchonete.
- 8.2.3. A CONCESSIONÁRIA deverá prestar atendimento ininterrupto no balcão durante todo o horário de funcionamento.











COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 8.2.4. A CONCESSIONÁRIA disponibilizará serviço de entrega para os pedidos efetuados por telefone para os produtos ofertados na lanchonete, devendo efetuar a entrega de qualquer item em embalagens descartáveis com tampa, quando cabível, nos setores do TCE/AM, podendo ou não ser cobrado do usuário valor justo e razoável por tais itens;
- 8.2.5. O preparo dos lanches de responsabilidade será inteira da CONCESSIONÁRIA.
- 8.2.6. Os alimentos servidos deverão corresponder ao cardápio aprovado, ser preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável e de acordo com técnicas de culinária que primem pela redução de gordura e sódio e pela inclusão de alimentos/ingredientes funcionais.
- 8.2.7. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar o planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento e transporte de estabelecendo períodos breves de tempo entre essas etapas e a disponibilização dos alimentos para consumo.
- 8.2.8. Os lanches deverão ser produzidos com critérios rígidos de controle microbiológico dos processos de trabalho, armazenamento e preparação dos alimentos, assepsia das instalações, inclusive infraestrutura de esgoto e água potável.
- 8.2.9. Os lanches servidos serão aqueles produzidos exclusivamente nas áreas de produção da lanchonete, sendo que o fornecimento de qualquer preparação não produzida no respectivo espaço deverá ser previamente autorizado pela Fiscalização.
- 8.2.10. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (congressos, visitas, etc.), a CONCESSIONÁRIA deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na elaboração e reposição de alimentos e na fila do caixa de pagamento.
- 8.2.11. Todos os alimentos constantes do cardápio básico indicados no Anexo II deste Termo de Referência deverão estar disponíveis do início até o fim do horário de atendimento previsto.
- 8.2.12. A CONCESSIONÁRIA deverá refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pela FISCALIZAÇÃO sem condições de consumo.

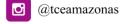


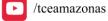






- 8.2.13. A CONCESSIONÁRIA deverá descartar ao final dos serviços os gêneros preparados e não vendidos expostos no balcão. As preparações prontas que não forem expostas e que serão utilizadas/comercializadas nos dias seguintes, deverão ser identificadas com etiqueta (ou similar) contendo as seguintes informações: nome da preparação; data de preparo; data de validade; data de uso e assinatura do(a) responsável técnico.
- 8.2.14. A CONCESSIONÁRIA deverá manter todas as mesas da lanchonete devidamente higienizadas, disponibilizando, no mínimo, os seguintes itens: adoçante, açúcar, sal, quardanapos e palitos, todos em embalagens individuais.
- 8.2.15. Os preços praticados na cobrança dos lanches e demais produtos comercializados deverão ser mantidos em local visível na entrada da lanchonete. não podendo ultrapassar os valores máximos fixados na tabela constante no subitem 5.1.2. deste Termo de Referência.
- 8.2.16. O pagamento dos lanches e demais produtos comercializados será de inteira responsabilidade dos usuários da lanchonete.
- 8.2.17. Quando o consumo dos lanches for no local da área objeto da concessão, a CONCESSIONÁRIA deverá servi-los em pratos de louça, talheres de aço inoxidável e copos de vidro. O fornecimento de tais itens é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- 8.2.18. A CONCESSIONÁRIA deverá facilitar a fiscalização dos Órgãos de Vigilância Sanitária, dar cumprimento às determinações e cientificar o CONCEDENTE do resultado das inspeções.
- 8.2.19. A CONCESSIONARIA deverá remover diariamente o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes, quantas vezes for necessário, e depositá-lo em local indicado pelo CONCEDENTE.
- 8.2.20. A CONCESSIONÁRIA deverá promover, no mínimo mensalmente ou sempre que houver necessidade, o controle de pragas, desinsetização e desratização da área concedida. Estas atividades deverão ocorrer sempre ao final do expediente de sexta-feira, devendo ser realizada faxina/limpeza geral no fim de semana para asseio das instalações e em todos os utensílios.
- CONCESSIONÁRIA 8.2.21. A deverá apresentar ao CONCEDENTE. mensalmente, o documento comprobatório da realização do controle de pragas, do qual trata o subitem anterior.













- 8.2.22. A disponibilização de cilindros (botijões) e mangueiras, bem como a reposição do gás de cozinha utilizado nas atividades da lanchonete serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem ônus ao CONCEDENTE, estando ainda sob sua tutela o monitoramento da instalação e as providências cabíveis em caso de vazamento nos botijões, bicos ou mangueiras.
- 8.2.23. A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pelo descarte de óleo proveniente de frituras em local apropriado ou a reciclagem do material, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto.
- 8.2.24. Para execução eficiente dos serviços a CONCESSIONÁRIA deverá utilizar, no mínimo, os seguintes profissionais:
- 8.2.24.1. 01 (um) auxiliar de cozinha com conhecimento em preparo de lanches rápidos:
- 8.2.24.2. 01 (um) balconista;
- 8.2.24.3. 01 (um) nutricionista;
- 8.2.24.4. 01 (um) entregador;
- 8.2.25. O Nutricionista será o responsável técnico da CONCESSIONÁRIA, devendo apresentar registro no Conselho Regional de Nutrição, bem como estar disponível para esclarecer à Fiscalização quaisquer dúvidas que porventura surgirem.
- 8.2.26. Não há obrigatoriedade da permanência do Nutricionista dependências da lanchonete, contudo, o profissional deverá implantar, conduzir, planejar e direcionar todas as etapas do preparo e comercialização dos alimentos.
- 8.2.27. Os uniformes dos funcionários responsáveis pela produção dos alimentos deverão ser brancos e lavados ou trocados diariamente.
- 8.2.28. Os funcionários designados para a função de caixa ou qualquer outra que manipule cédulas e moedas não poderão participar de etapas de pré-preparo, preparo, distribuição, recebimento e armazenamento de alimentos.

9. DOS CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DA AVALIAÇÃO **TÉCNICA**

- 9.1. PESQUISA DE SATISFAÇÃO
- 9.1.1. Tem por objetivo avaliar as condições de atendimento e a qualidade dos serviços prestados pela(s) CONCESSIONÁRIA(S).











COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 9.1.2. Será realizada trimestralmente pela Fiscalização do Contrato com, no mínimo, 50 (cinquenta) usuários do restaurante e das lanchonetes, escolhidos de forma aleatória, os quais serão submetidos ao preenchimento do questionário constante do **Anexo III**, para fins de apuração do índice de satisfação e aplicação dos descontos previstos no Item 10.
- 9.1.3. A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação (NPS) será calculada pelas seguintes fórmulas:

	Onde:
$NPS = \frac{\Sigma ps}{N}$	∑ ps = somatório das notas das pesquisas de satisfação aplicadas junto aos usuários do restaurante.
	N = quantidade de usuários entrevistados.

	Onde:
V i	ps = nota de pesquisa de satisfação.
$ps = \frac{\sum ni}{r} x \ 20$	\sum ni = somatório das notas dos itens de avaliação.
	r = quantidade de itens respondidos.

9.2. AVALIAÇÃO TÉCNICA

- 9.2.1. A avaliação técnica será realizada por meio de supervisões e controles realizados pela Fiscalização do Contrato.
- 9.2.2. Para fins de pontuação, as irregularidades serão classificadas em Leve, Média, Grave ou Gravíssima.
- 9.2.3. A Nota Geral de Avaliação Técnica (NAT) será obtida através da seguinte fórmula:

Onde:
∑ pd = somatório dos pontos descontados
relativos às irregularidades verificadas nas
supervisões e controles, conforme tabela
constante no Anexo IV.

9.2.4. Não haverá limite de supervisões a serem realizadas.

10. DO VALOR MÍNIMO DA ÁREA DE CONCESSÃO

10.1. O valor mínimo da área total de concessão (367,55 m²) foi determinado em função das despesas administrativas regulares custeadas pelo TCE/AM ocorridas a cada mês, conforme as seguintes fórmulas paramétricas abaixo:

45









COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

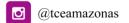
Onde:		
	A = custo mensal do item administrativo.	
C = A * B	B = percentual de incidência para formação do preço.	
	C = valor final para formação do preço da área de	
	concessão.	

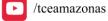
Item	Despesas Administrativas	Custo mensal (A)	Percentual de incidência para formação do valor da área de concessão (B)	Valor final para formação de preço da área de concessão (C)
01	Limpeza e Conservação	R\$ 198.852,67		
02	Climatização	R\$ 72.424,36		
03	Energia	R\$ 113.362,86		
04	Água	R\$ 347,92		
05	Vigilância Eletrônica	R\$ 100,00		
06	Seguro Predial e Manutenção no Sistema Contra Incêndio	R\$ 9.150,00		
07	Engenharia Ambiental	R\$ 5.442,97		
08	Telefonia	R\$ 6.246,07		
09	Dedetização	R\$ 1.583,33		
10	Elevadores	R\$ 3.380,55		
11	Manutenção Predial	R\$ 56.000,00		
VALOR TOTAL		R\$ 466.890,73	1,28%	R\$ 5.976,20

10.2. O valor mínimo mensal de cada área de concessão (lote) foi determinado de forma proporcional entre a área e o valor final indicado no subitem anterior (C), conforme as seguintes fórmulas paramétricas abaixo:

	Onde:				
	C = valor final para formação do preço da área de				
(C) * i	concessão.				
	i = percentual aplicado equivalente à área de				
	concessão.				

Área	Percentual	Valor mínimo
Area	equivalent	mensal da área de













COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

		е	concessão
LOTE 1: RESTAURANTE	295,13 m ²	80,3%	R\$ 4.798,68
LOTE 2: LANCHONETE (1º andar do Prédio da ECP)	35,28 m²	9,6%	R\$ 573,64
LOTE 3: LANCHONETE (Subsolo do Prédio Principal)	37,14 m²	10,1%	R\$ 603,88

11. DOS PARÂMETROS PARA O DESCONTO SOBRE A TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO

11.1. A concessão de desconto sobre a Taxa de Utilização do Espaço obedecerá aos parâmetros estabelecidos no quadro abaixo:

Nota Final de Desempenho (NF)	Desconto (D)
70,01 a 100,00	Equivalente à Nota Final (%)
50,01 a 70,00	50%
0,00 a 50,00	0%

11.2. O desconto incidirá sobre a diferença entre a Taxa Mensal de Utilização do Espaço consignada na proposta da licitante vencedora e o limite mínimo previsto no subitem 10.2., de acordo com a seguinte fórmula:

11.2.1. LOTE 1: RESTAURANTE

TU = TP - (TP - R\$ 4.798,68)	Onde:
* D	TU = taxa mensal de utilização do espaço durante o
	trimestre seguinte ao da avaliação.
D = Taxa de Desconto em %	TP = taxa mensal de utilização do espaço consignada na
	proposta da licitante vencedora.
	D = taxa de desconto.

11.2.2. LOTE 2: LANCHONETE (1º andar do Prédio da ECP)

TU = TP - (TP - R\$ 573,64) *	Onde:
10 = 1P - (1P - R\$ 573,04)	TU = taxa mensal de utilização do espaço durante o
В	trimestre seguinte ao da avaliação.
D = Taxa de Desconto em %	TP = taxa mensal de utilização do espaço consignada na
	proposta da licitante vencedora.
	D = taxa de desconto.

47









COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

11.2.3. LOTE 3: LANCHONETE (Subsolo do Prédio Principal)

TU = TP - (TP - R\$ 603,88) *	Onde:
10 = 1F - (1F - K\$ 603,88)	TU = taxa mensal de utilização do espaço durante o
	trimestre seguinte ao da avaliação.
D = Taxa de Desconto em %	TP = taxa mensal de utilização do espaço consignada na
	proposta da licitante vencedora.
	D = taxa de desconto.

11.3. A Nota Final de Desempenho (NF) será calculada trimestralmente através da fórmula abaixo e o respectivo desconto vigorará pelo trimestre seguinte ao da avaliação, com exceção da primeira avaliação que terá efeitos retroativos também aos três

meses

	Onde:
$NF = \frac{NPS + NAT}{}$	NPS = Nota Geral da Pesquisa de
NI - 2	Satisfação.
	NAT = Nota de Avaliação Técnica.

- 11.3.1. Nos três primeiros meses do Contrato, a CONCESSIONÁRIA pagará, a título de taxa mensal de utilização do espaço, em cada competência o valor mínimo da concessão da área correspondente previsto subitem 10.2., devendo complementar os valores destas taxas mensais, caso a taxa de desconto obtida na primeira avaliação não atinja o percentual de 100% (cem por cento);
- 11.3.2. Em nenhuma hipótese, serão permitidos descontos cumulativos.

12. DA TAXA DE MENSAL DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO

- 12.1. Caberá à empresa CONCESSIONÁRIA recolher mensalmente a Taxa Mensal de Utilização do Espaço que corresponde ao valor ofertado pela licitante vencedora, quando da realização do certame, observando-se a metodologia prevista no item 9 e a taxa de desconto prevista no item 11.
- 12.2. O valor da Taxa Mensal de Utilização do Espaço deverá ser recolhido por meio depósito bancário identificado, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à utilização do espaço destinado ao restaurante e lanchonetes, devendo o comprovante do recolhimento ser entregue a Fiscalização do Contrato até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente.

13. DAS CONDIÇÕES MÍNIMAS DE HABILITAÇÃO PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

48







do contrato.



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

13.1. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA OPERACIONAL

- 13.1.1. A licitante deverá ser especializada no ramo de alimentação coletiva, oficial e legalmente estabelecida, em conformidade com a legislação em vigor.
- 13.1.2. A licitante, pessoa jurídica, deverá comprovar que se encontra regularmente inscrita no Conselho Regional de Nutrição CRN da região a qual estiver vinculada.
- 13.1.3. A licitante deverá fazer prova de regularidade perante o órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município onde o licitante tem domicílio ou ponto comercial.
- 13.1.4. A licitante, pessoa jurídica, deverá apresentar, no mínimo, 01 (uma) declaração (ou atestado) de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 250 (duzentos e cinquenta) refeições por dia útil pelo período mínimo de 06 (seis) meses, ininterruptos ou não, ou declaração da empresa informando que presta serviços, com características semelhantes e compatíveis ao objeto desta licitação, de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pelo CONCEDENTE.
- 13.1.4.1. Será aceito o somatório de atestados e/ou declarações de períodos concomitantes para comprovar do quantitativo mínimo de empregados;
- 13.1.4.2. Os períodos concomitantes serão computados uma única vez para efeito de contagem dos prazos;
- 13.1.4.3. Para a comprovação de tempo de experiência, poderão ser aceitos outros documentos idôneos, mediante diligência do Pregoeiro.
- 13.1.5. Apresentar declaração de vistoria (**Anexo V**), em conformidade com o disciplinado neste Termo de Referência.

13.2. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA PROFISSIONAL

- 13.2.1. Indicar, expressamente, no mínimo, um profissional de nível superior (nutricionista) que será o responsável técnico pela execução dos serviços, devidamente qualificado.
- 13.2.2. O profissional de nível superior, indicado como responsável técnico, deverá, no início da execução do serviço e durante toda a vigência contratual,

/tceam





COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

possuir vínculo empregatício com a empresa licitante, comprovado, caso sócio, através do contrato social e sua última alteração; caso empregado permanente da empresa, através de contrato de trabalho por tempo indeterminado, carteira de trabalho, CAGED — Cadastro Geral de Empregados e Desempregados e a Relação dos trabalhadores constantes no Arquivo SEFIP e a GFIP do último mês correspondente, e, ainda do contrato civil de prestação de serviços por meio da juntada de cópia da ficha de registro de empregado, ou da cópia do ato de investidura em cargo de direção, ou da cópia do contrato social ou ainda do contrato civil de prestação de serviços.

13.2.3. Apresentar "Certidão de Registro" do responsável técnico indicado junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN da região a qual estiver vinculado.

13.3. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- 13.3.1. Apresentar balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício financeiro na forma da lei, que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação das propostas, tomando como base a variação do IGP-DI ocorrida no período.
- 13.3.1.1. A comprovação de possuir boa situação financeira, será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), que deverão ser superiores a 1,0 (um), apurados pelas seguintes fórmulas:

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

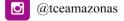
$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

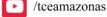
$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

- 13.3.1.2. Comprovação de que possui Patrimônio Líquido igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, conforme previsto no inciso III e §§ 2º e 3º do art. 31 da Lei nº 8.666/1993.
- 13.3.2. Certidão negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, há menos de 180 (cento e oitenta) dias da data de recebimento dos envelopes,

50

/tceam









mencionada no preâmbulo do Edital, especificamente, para as certidões sem prazo de validade expresso.

13.3.3. Caso a certidão negativa de falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial contenha prazo de validade expresso, só serão aceitas as certidões cujo prazo de validade esteja vigente.

DA VISITA TÉCNICA 14

- 14.1. As empresas interessadas em participar do certame licitatório poderão realizar visita técnica no espaço destinado ao restaurante e às lanchonetes na Sede do CONCEDENTE.
- 14.1.1. A visita tem por finalidade conhecer as instalações das áreas objeto da concessão e avaliar as condições relativas às características e estados de conservação, posto que somente a descrição técnica não se faz suficientemente clara para determinar as grandezas que serão envolvidas para a execução dos serviços e, consequentemente, assegurar que o preço ofertado pela licitante seja compatível com as reais necessidades do CONCEDENTE.
- 14.1.2. A visita deverá ser realizada até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, mediante prévio agendamento junto à Comissão Permanente de Licitação - CPL, por meio dos telefones (92) 3301-8150 ou do endereço eletrônico cpl@tce.am.gov.br.
- 14.1.3. A visita deverá ser realizada por profissional qualificado e habilitado (representante legal) da interessada e será acompanhada por representantes do CONCEDENTE. O atestado de visita técnica da vistoria efetuada, que deverá ter sido preferencialmente elaborado com antecedência pelo licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo V**, será assinado por servidores membros da Comissão de Fiscalização de Obras - COFIO/TCE-AM e da CPL/TCE/AM.
- 14.1.4. A licitante que optar pela não realização da visita técnica, vindo a ser a vencedora, não poderá alegar, como justificativa para se eximir das obrigações assumidas, o desconhecimento dos locais da realização do serviço e suas peculiaridades.
- 14.1.5. A declaração da licitante, em sua Proposta Comercial, de que conhece as condições locais para a execução do objeto supre a necessidade de visita técnica.





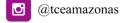


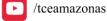




15. DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE

- 15.1. Observar para que durante a vigência contratual sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para contratação, bem com sua compatibilidade com as obrigações assumidas.
- 15.2. Disponibilizar para CONCESSIONÁRIA, em até 05 (cinco) dias úteis a contar da assinatura do contrato, as instalações objeto da concessão, incluindo-se os equipamentos e materiais relacionados no **Anexo I** deste Termo de Referência.
- 15.3. Nomear pelo menos 01 (um) Gestor e 01(um) Fiscal para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato a ser firmado, em conformidade com suas competências e demais disposições legais, devendo observar, no mínimo, as atribuições expressamente previstas neste Termo de Referência.
- 15.4. Por intermédio de Fiscal(is) nomeado(s), acompanhar, fiscalizar e avaliar o cumprimento do objeto desta Contratação, solicitando à CONCESSIONÁRIA todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços, bem como anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, devendo notificar a CONCESSIONÁRIA quando da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.
- 15.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA.
- 15.6. Cientificar a CONCESSIONÁRIA sobre as normas internas vigentes relativas à segurança, inclusive aquelas atinentes ao controle de acesso de pessoas e veículos, bem assim sobre a Política de Segurança da Informação do CONCEDENTE.
- 15.7. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitir o acesso de representantes, prepostos ou empregados da CONCESSIONÁRIA aos locais onde serão prestados os serviços, observadas as normas que disciplinam a segurança do patrimônio e das pessoas.
- 15.8. Inspecionar periodicamente as instalações internas das áreas objeto das concessões de forma verificar as condições de execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.











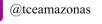


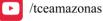
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 15.9. Determinar a substituição de pratos/lanches e demais produtos oferecidos em desacordo com o Cardápio (**Anexo II**), salvo aqueles autorizados previamente.
- 15.10. Cumprir as demais obrigações constantes deste Termo de Referência, do instrumento convocatório e outras imposições previstas no Contrato.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 16.1. Respeitar as especificações e/ou condições constantes da Proposta Vencedora, bem como do Edital e seus ANEXOS.
- 16.2. Executar diretamente o objeto, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pelo CONCEDENTE.
- 16.3. Manter os seus empregados com higiene pessoal adequada, usando uniformes completos em bom estado (calçados antiderrapantes fechados, calças, camisas ou camisetas) e, quando necessário, os respectivos Equipamentos de Proteção Individual EPI's, bem assim identificados durante o horário de trabalho, mediante uso permanente de crachás, com fotografia recente e nome visível.
- 16.4. Manter os seus empregados envolvidos nos processos de produção e distribuição devidamente uniformizados, utilizando acessórios especiais inerentes à manipulação de alimentos tais como: luvas, aventais, botas, máscaras, protetores de cabelos, etc., de acordo com a legislação em vigor, devendo ser realizada vistoria para fins de início de funcionamento.
- 16.5. Fornecer até a data de início da prestação dos serviços, atestado de saúde, na forma legal, dos empregados, ainda que em fase probatória, designados para serviços nas dependências da área objeto da concessão, a fim de assegurar a não manipulação de alimentos por portadores de doenças infecciosas e/ou parasitárias. Deverá ser realizado, ainda, a cada 06 (seis) meses, a avaliação de saúde, incluindo exames de fezes, urina, hemograma, micrológico, orofaringe, emitindo, assim, o atestado de saúde.
- 16.6. Manter quadro de pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão.
- 16.7. Assinar o instrumento contratual no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da comunicação formal da Administração convocando para esse fim.
- 16.8. Arcar com quaisquer prejuízos causados ao CONCEDENTE, provocados pelo mau uso do mobiliário, equipamentos e instalações físicas da área objeto da













concessão, quando evidenciada a culpa da CONCESSIONÁRIA, por negligência, ação ou omissão.

- 16.9. Fornecer e manter atualizada relação de todos os seus funcionários, alocados para a prestação dos serviços, objeto deste Termo de Referência, devendo constar os nomes, identidades, função, horários de trabalho (início e final da jornada diária), horários dos intervalos (almoco).
- 16.10. Apresentar ao CONCEDENTE, que poderá requerer a qualquer momento, cópia dos contracheques de todos os empregados, recibo de vale-transporte, comprovante de recolhimento do FGTS e outros documentos.
- 16.11. Manter livro diário, ou sistema que o substitua com a mesma eficácia, para registro das ocorrências relativas ao Contrato.
- 16.12. Comparecer, sempre que convocada, às reuniões solicitadas pelo CONCEDENTE, assumindo ônus por sua ausência.
- 16.13. Manter nutricionista, devidamente registrado(a) no CRN, como responsável técnico, que deverá estar à disposição sempre que convocado pela Fiscalização do CONCEDENTE.
- 16.14. Indicar formalmente, quando da assinatura do Contrato, Preposto que tenha capacidade legal e gerencial para tratar de todos os assuntos previstos neste Termo de Referência e no instrumento contratual correspondente, sem implicar em ônus para o CONCEDENTE, constando o nome completo do preposto, número de CPF, número do documento de identidade, números dos telefones e emails para contato, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.
- Preposto, a ser mantido pela CONCESSIONÁRIA para 16.14.1. representá-la na execução do Contrato, deverá acompanhar e fiscalizar a execução do objeto, de modo a assegurar o fiel cumprimento das cláusulas contratuais; receber as manifestações do fiscal da Administração relacionadas à execução contratual e determinar as medidas cabíveis para o saneamento das falhas verificadas; solicitar à Administração, em tempo hábil, as providências a seu cargo; tomar conhecimento em nome da CONCESSIONÁRIA das exigências e reclamações da Administração; e assegurar a prática de todos os atos necessários à perfeita execução do Contrato, notadamente o regular cumprimento das obrigações assumidas.
- 16.15. Assinar, por meio de seu Preposto, todos os documentos entregues ao CONCEDENTE.







- 16.16. Assumir todas as responsabilidades na ocorrência de acidentes de trabalho, quando forem vítimas os seus empregados ou por eles causados a terceiros no desempenho de suas atividades e nos horários da prestação dos serviços, em conformidade com a legislação trabalhista específica, garantindo a devida e imediata assistência.
- 16.17. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas internas disciplinares e de segurança do CONCEDENTE.
- 16.18. Responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado, nas quantidades e padrões estabelecidos, vindo a responder pelos danos causados diretamente ao CONCEDENTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado, conforme determina o art. 70 da Lei nº 8.666/1993.
- 16.19. Responsabilizar-se integralmente pela reparação das instalações (elétrica, hidráulica e civil), dos equipamentos (refrigeradores, fornos, câmaras frias e de exaustão) e mobiliários (mesas e cadeiras) sob sua guarda, que em decorrência do desgaste pelo uso necessitem de conserto ou manutenção.
- 16.20. Responsabilizar-se pelas despesas diretas e indiretas, tais como: salários, transporte, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou preposto resultantes da execução do objeto deste Termo de Referência, conforme art. 71 da Lei nº 8.666/1993.
- 16.21. Atender prontamente todas as solicitações do CONCEDENTE previstas no Edital, neste Termo de Referência e outras estabelecidas no Contrato.
- 16.22. Comunicar ao CONCEDENTE, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos necessários.
- 16.23. Não empregar menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não empregar menores de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.
- 16.24. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XIII do art. 55 da Lei nº 8.666/1993.





Av. Efigênio Sales, 1155 - Parque 10 CEP: 69055-736 Manaus - AM

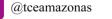




/tceam



- 16.24.1. Na hipótese do inadimplemento do subitem CONCESSIONARIA será notificada, no prazo definido pelo CONCEDENTE, para regularizar a situação, sob pena de rescisão do Contrato e execução da garantia contratual, para ressarcimento da Administração e dos valores das multas e indenizações a ela devidos (arts. 78, inciso I, 80, inciso III, e 87, da Lei nº 8.666/1993), além das penalidades previstas no Edital, no Termo de Referência, no Instrumento do Contrato e na legislação de regência.
- 16.25. Manter sempre atualizados os seus dados cadastrais, alteração da constituição social ou do estatuto, conforme o caso, inclusive em caso de modificação de telefone, endereço eletrônico ou endereço físico, sob pena de infração contratual.
- 16.26. Utilizar, para a cocção dos alimentos, exclusivamente o sistema de gás encanado instalado na área objeto da concessão.
- 16.27. Utilizar as instalações das áreas objeto da concessão apenas para preparo de refeições a serem comercializadas dentro do Tribunal, salvo autorização expressa do CONCEDENTE.
- 16.28. Não comercializar, expor ou autorizar o consumo, a qualquer título, de bebidas alcoólicas nas dependências das áreas do objeto da concessão.
- 16.29. Realizar diariamente a limpeza do espaço físico da área objeto da concessão, incluindo exaustores, equipamentos, materiais utilizados e caixa de gordura, mantendo o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização.
- 16.30. Realizar, no mínimo mensalmente ou sempre que houver necessidade, o controle de pragas, desinsetização e desratização da área objeto da concessão, sem ônus ao CONCEDENTE, e comprovar através da afixação, no local, de selo de execução do serviço pela empresa desinsetizadora, que apresente os requisitos legais para exercício desta atividade (responsável técnico, registros e descrição de produtos).
- 16.31. Manter em local visível comprovante vigente de inspeção da Vigilância Sanitária.
- 16.32. Receber, no início da prestação dos serviços, os equipamentos e materiais fornecidos pelo CONCEDENTE, conferindo seu estado de conservação e funcionamento, consoante Anexo I, bem assim assinando o Termo de Recebimento e Guarda dos bens.









- 16.32.1. Todos os bens, equipamentos e materiais recebidos no início da vigência contratual, além de outros que por ventura venham a ser fornecidos pela Administração, deverão ser devolvidos na hipótese de extinção ou rescisão contratual, nas mesmas condições de uso e funcionamento em que foram recebidos.
- 16.33. Disponibilizar, no início da execução do objeto deste Termo de Referência, os equipamentos e materiais que se façam necessários para a prestação do serviço.
- 16.34. Disponibilizar aos usuários a opção de pagamento por dinheiro, cartão de crédito ou débito, sem acréscimo ao valor cobrado à vista e através de, pelo menos, duas bandeiras de cartões de crédito, sendo facultada a aceitação de vales refeição/alimentação ou outras formas legalmente reconhecidas.
- 16.35. Fornecer Nota Fiscal ou documento equivalente a todos os consumidores de seus produtos.
- 16.36. Obedecer à legislação tributária, previdenciária e trabalhista, mantendo, durante todo o período de execução do objeto contratado, a regularidade com os encargos legais, principalmente o FGTS, INSS e os das Fazendas Federal, Estadual e Municipal, apresentando ao CONCEDENTE sempre que solicitado.
- 16.37. Permitir o acesso de fornecedores, ou qualquer pessoa estranha ao serviço, e/ou realizar a entrada de mercadorias somente pela entrada principal do Tribunal, acompanhada por funcionário da CONCESSIONÁRIA e, em horário devidamente autorizado pela Administração.
- 16.38. Adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como:
- 16.38.1. Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
- 16.38.2. Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxidade:
- 16.38.3. Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
- 16.38.4. Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios/poluição;
- 16.38.5. Reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de manutenção predial.













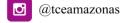
16.39. Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital, neste Termo de Referência e outras previstas no Contrato.

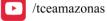
17. DOS PRAZOS DE VIGÊNCIA CONTRATUAL E DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 17.1.O prazo de vigência do contrato a ser firmado deverá ser de 12 (doze) meses, a contar da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, a critério do CONCEDENTE, desde que presentes as condições e preços mais vantajosos para a Administração, conforme assinala o art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/1993, podendo ainda, por interesse da Administração, ser rescindido a qualquer momento.
- 17.2.O prazo de início dos serviços será de, no máximo, 30 (trinta) dias corridos, contados a partir do recebimento da Ordem de Início dos Serviços, a ser emitida pela Secretaria-Geral de Administração – SEGER.

18. DOS CRITÉRIOS TÉCNICOS PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL

- 18.1. No dia, hora e local fixados no edital, a proponente apresentará sua PROPOSTA DE PREÇOS dirigida ao Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, redigida no idioma nacional, assinada na última folha e rubricada nas demais pelo(s) seus representante(s) legal(ais).
- 18.2. A PROPOSTA DE PREÇOS deverá ser impressa em papel timbrado da proponente, numerada em ordem sequencial, constando o seu endereço, razão social, CNPJ, número de telefone e endereço eletrônico, em 01 (uma) via, sem emendas, rasuras, ressalvas ou entrelinhas, mencionando o número e o objeto da licitação, contendo ainda em seu conjunto:
- 18.2.1. Planilha devidamente assinada e preenchida com clareza e precisão, sem emendas ou rasuras, consignando para:
- 18.2.1.1. Lote 1: os preços unitários do quilo das refeições e das sobremesas, e os preços unitários dos demais itens que serão oferecidos no restaurante, conforme tabela de referência constante do subitem 5.1.1. deste Termo de Referência, expresso em Reais, em algarismos;
- 18.2.1.2. Lote 2: os preços unitários dos itens que serão oferecidos na lanchonete, conforme tabela de referência constante do subitem 5.1.2. deste Termo de Referência, expresso em Reais, em algarismos;













- 18.2.1.3. Lote 3: os preços unitários dos itens que serão oferecidos na lanchonete, conforme tabela de referência constante do subitem 5.1.2. deste Termo de Referência, expresso em Reais, em algarismos.
- 18.2.2. Os preços máximos admitidos para os gêneros alimentícios e para as bebidas serão os previstos nas tabelas constantes nos subitens 5.1.1. e 5.1.2.
- 18.2.3. Nos preços propostos deverão estar inclusos todos os custos necessários para execução dos serviços, bem como todos os materiais, equipamentos, ferramentas, impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, transporte, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado constante da proposta.
- 18.3. Na hipótese de discordância entre os valores numéricos e os consignados por extenso, prevalecerão os últimos.
- 18.4. Apresentar sempre preços correntes de mercado, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária ou de custos financeiros, compreendidas todas as despesas incidentes sobre o objeto licitado, tais como: impostos, fretes, seguros, taxas etc., e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.
- 18.5. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação a preço, prazo ou qualquer outra condição que importe modificação dos seus termos originais, ressalvadas aquelas destinadas a sanar erros materiais e à redução de preços.
- 18.6. A licitante deverá encaminhar proposta até a data e horário indicado no Edital.
- 18.6.1. A licitante deverá consignar, na forma expressa no Edital, o percentual de desconto sobre 100 (cem), que será convertido no valor da taxa mensal de utilização da área cedida, sendo o percentual de desconto ofertado levado a efeito para a fase de lances;
- 18.6.2. Não será aceito percentual de desconto menor que 4,79868% para o Lote 1 (Restaurante), 0,57364% para o Lote 2 (Lanchonete 1º andar do Prédio da ECP) e 0,60388% para o Lote 3 (Lanchonete Subsolo do Prédio Principal), referentes aos valores mínimos da taxa de utilização de cada área previstos no Item 10.







COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

18.6.3. O percentual de desconto ofertado será convertido no valor da taxa mensal de utilização do espaço concedido, conforme fórmula a seguir:

TU = (D * R\$ 1.000,00) * 100	Onde:	
	TU = taxa mensal de utilização do espaço.	
	D = percentual de desconto ofertado.	

- 18.6.4. A fim de esclarecer o modelo adotado para este Pregão, seguem **exemplos** de lances ofertados para o Lote 1 (Restaurante) e seu significado prático:
- 18.6.4.1. Percentual de desconto ofertado de 4,79868% (menor desconto aceito para o Lote 1):

 $TU = (4,79868/100 \times R\$ 1.000,00) \times 100$

TU = R\$4.798,68

=> A licitante ofertou o valor de R\$ 4.798,68 por mês pela utilização da área de concessão.

18.6.4.2. Percentual de desconto ofertado de 5,5000%:

 $TU = (5,5/100 \times R\$ 1.00,00) \times 100$:

TU = R\$ 5.500,00

=> A licitante ofertou o valor de R\$5.500,00 por mês pela utilização da área de concessão.

18.6.4.3. Percentual de desconto ofertado de 12,5250%:

 $TU = (12,525/100 \times R\$ 1.000,00) \times 100$:

TU = R\$ 12.525,00

- => A licitante ofertou o valor de R\$ 12.525,00 por mês pela utilização da área de concessão.
- 18.6.5. O percentual de desconto ofertado será o critério adotado para classificação e julgamento das propostas, demonstrando o quanto a licitante se dispõe a pagar mensalmente pela utilização da área cedida, conforme exemplos citados.
- 18.6.5.1. Por **exemplo**, a licitante que oferta para o Lote 1 (Restaurante) 4,79868% demonstra a intenção de pagar o valor mínimo aceito de R\$

60







COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 4.798,68/mês, o que oferta 5,5% demonstra a intenção de pagar R\$5.500,00/mês e o que oferta 12,525% demonstra a intenção de pagar R\$12.525,00/mês.
- 18.6.6. O valor mensal a ser pago pela CONCESSIONARIA ao CONCEDENTE refere-se à Taxa Mensal de Utilização do Espaço, cabendo à CONCESSIONARIA arcar com todas as despesas decorrentes da exploração dos serviços.
- 18.7. Declaração expressa que depositará, mensalmente, durante a vigência do Contrato, em favor do CONCEDENTE a importância em reais correspondente a Taxa de Utilização do Espaço.
- 18.8. Declaração expressa de que a proponente examinou, minuciosamente, o pertinente edital, seus ANEXOS, e que estudou, comparou e os encontrou corretos, aceitando e submetendo-se, integralmente, às suas condições, e que obteve da Comissão de Licitação, satisfatoriamente, todas as informações e esclarecimentos solicitados, não havendo dúvidas acerca dos serviços a executar.
- 18.9. Declaração expressa da proponente de que no preço global estão incluídos todos os benefícios e os custos diretos e indiretos que forem exigidos para prestação do objeto licitado, assim entendida, não só as despesas diretas, com a aquisição de materiais e pagamento da mão-de-obra, como também, as despesas indiretas, dentre elas: transporte de pessoal, alimentação, "know-how", "royalties", despesas financeiras, serviços de terceiros, aluguel e aquisição de máquinas; equipamentos, veículos e transportes; contribuições devidas à Previdência Social, encargos sociais e trabalhistas; impostos taxas e emolumentos incidentes sobre a prestação do serviço, agência de despachantes, ou outras despesas, quaisquer que sejam as suas naturezas.
- 18.10. Declaração de visita técnica, em conformidade com o disciplinado neste Termo de Referência.
- 18.11. A licitante deverá declarar que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.
- 18.12. A licitante deverá declarar, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.
- 18.13. A licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa Lei.







COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

18.14. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções previstas no Edital.

19. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

19.1. O percentual de desconto ofertado será o critério adotado para classificação e julgamento das propostas, demonstrando o quanto a licitante se dispõe a pagar mensalmente pela utilização da área concedida, conforme que será convertido no valor da taxa mensal de utilização do espaço concedido, conforme fórmula a seguir:

	Onde:	
TU = (D * R\$ 1.000,00) * 100	TU = taxa mensal de utilização do espaço.	
	D = percentual de desconto ofertado.	

- 19.2. Será considerada a proposta mais vantajosa para a Administração, e consequentemente declarada vencedora do certame licitatório, aquela que ofertar o maior desconto sobre 100 (cem), que será convertido no valor da Taxa Mensal de Utilização do Espaço.
 - 19.2.1. A licitante deverá consignar o percentual de desconto sobre 100 (cem), que será convertido no valor mensal de utilização da área concedida, sendo o percentual de desconto ofertado levado a efeito para a fase de lances;
 - 19.2.2. Não será aceito percentual de desconto menor que 4,79868% para o Lote 1 (Restaurante), 0,57364% para o Lote 2 (Lanchonete 1º andar do Prédio da ECP) e 0,60388% para o Lote 3 (Lanchonete Subsolo do Prédio Principal), referentes aos valores mínimos da taxa de utilização de cada área previstos no Item 10.

20. DA GARANTIA CONTRATUAL

20.1. A CONCESSIONARIA, no prazo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, à critério do CONCEDENTE, após a assinatura do instrumento contratual, prestará garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste instrumento, conforme disposto no *caput* e § 2º do art. 56 da Lei nº 8.666/1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais.











COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 20.2. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,08% (oito centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
- 20.3. O atraso superior a 90 (noventa) dias autoriza o CONCEDENTE a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666/1993.
- 20.4. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de mais 3 (três) meses após o término da vigência contratual.
- 20.5. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
 - 20.5.1. Prejuízo advindo do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
 - 20.5.2. Prejuízos causados ao CONCEDENTE ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
 - 20.5.3. Multas moratórias e punitivas aplicadas pelo CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA:
 - 20.5.4. Obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não honradas pela CONCESSIONÁRIA.
- 20.6. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior.
- 20.7. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do CONCEDENTE, em conta específica a ser indicada pelo CONCEDENTE, com correção monetária.
- 20.8. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 20.9. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 20.10. O CONCEDENTE não executará a garantia na ocorrência de uma ou mais das seguintes hipóteses:
 - 20.10.1. Caso fortuito ou força maior;



Av. Efigênio Sales, 1155 - Parque 10 CEP: 69055-736 Manaus - AM Fone/fax (92) 3301-8185 e-mail:cpl@tce.am.gov.br







- 20.10.2. Alteração, sem prévia anuência da seguradora, das obrigações contratuais:
- 20.10.3.Descumprimento das CONCESSIONÁRIA obrigações pela decorrentes de atos ou fatos praticados pelo CONCEDENTE;
- 20.10.4. Atos ilícitos dolosos praticados por servidores do CONCEDENTE.
- 20.11. Não serão aceitas garantias que incluam outras isencões de responsabilidade que não as previstas neste item.
- 20.12. Será considerada extinta a garantia:
 - 20.12.1.Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da CONCESSIONÁRIA, mediante termo circunstanciado, de que a CONCESSIONÁRIA cumpriu todas as cláusulas do contrato;
 - 20.12.2. No prazo de 03 (três) meses após o término da vigência do contrato, caso a CONCESSIONARIA não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação.

21. DO REAJUSTE DOS PREÇOS DOS ALIMENTOS E DEMAIS PRODUTOS

- 21.1. O reajuste de preços poderá ser utilizado na presente contratação, desde que seja observado o interregno mínimo de 01 (um) ano da data-limite para apresentação das propostas constante do edital para os preços finais dos alimentos e demais produtos a que se refere o Item 5 deste Termo de Referência, em conformidade com regras e condições a seguir delineadas:
 - 21.1.1. O interregno mínimo de 12 (doze) meses para o primeiro reajuste será contado a partir da data limite para a apresentação da proposta ou da data do orçamento a que a proposta se referir, conforme o caso;
 - 21.1.2. No momento da apresentação do primeiro pedido de reajuste deverá ser computada pela CONCESSIONÁRIA a variação dos custos dos alimentos, materiais e equipamentos necessários à execução do serviço, se houver, devendo, neste caso, ser considerada, como data base para os cálculos, a data limite para a apresentação da proposta comercial;
 - 21.1.3. Para a proposta de reajuste dos preços dos lanches, refeições, sobremesas e demais produtos constantes das tabelas referenciadas no Item 5, será utilizado como parâmetro máximo aceitável, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPC -A) - Grupo Alimentação e Bebidas - Item









COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Alimentação fora do Domicílio no Brasil - divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE);

- 21.1.4. A mesma variação de índice de reajuste de que trata o subitem anterior, deverá ser adotada para os demais itens comercializados, em conformidade com o Subitem 5.4:
- 21.1.5. Os efeitos financeiros dos reajustes serão aplicados a partir da aprovação e cientificação da CONCESSIONÁRIA, pela Administração do CONCEDENTE:
- 21.1.6. Nos reajustes subsequentes, a anualidade será contada a partir da data do último reajuste;
- 21.1.7. É vedada a inclusão, por ocasião do reajuste, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva;
- 21.1.8. A variação de custos decorrente do mercado somente será concedida mediante a comprovação pela CONCESSIONÁRIA do aumento dos custos, considerando-se:
 - 21.1.8.1. Os preços praticados no mercado ou em outros contratos da Administração;
 - 21.1.8.2. As particularidades do contrato em vigência;
 - 21.1.8.3. A nova planilha com variação dos custos apresentada;
 - 21.1.8.4. Indicadores setoriais, tabelas de fabricantes, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes.
- 21.1.9. Os reajuste serão formalizados por meio de apostilamento, e não poderão alterar o equilíbrio econômico e financeiro dos contratos, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, em que deverão ser formalizadas por aditamento;
- 21.1.10.Os reajustes a que a CONCESSIONÁRIA fizer jus e não forem solicitadas durante a vigência deste Contrato, ou durante a anualidade a que se refere o Subitem 20.1. serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual, com o termo da anualidade ou com o encerramento do contrato, conforme o caso.
- 21.2. Os novos valores contratuais decorrentes dos reajustes terão suas vigências iniciadas do interregno mínimo de 01 (um) ano da data de ocorrência do fato gerador que deu causa ao reajuste, ou seja, do aniversário da data-limite para





apresentação das propostas constante deste edital, em relação aos custos com insumos e materiais necessários à execução do objeto contratado.

- 21.3. Os efeitos financeiros do reajuste ocorrerão exclusivamente para os itens que o motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.
- 21.4. O reajuste não interfere no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro dos contratos com base no disposto no art. 65 da Lei nº 8.666/1993.

22. DO REAJUSTAMENTO DA TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO

22.1. O valor da Taxa Mensal de Utilização do Espaço poderá ser reajustado anualmente, de acordo com a variação geral do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPC-A) divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), ou pelo índice que venha a substituí-lo, com base na seguinte fórmula:

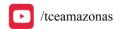
R = V * I	Onde:
	R = valor do reajuste procurado.
	V = valor inicial do contrato.
	I = IPC-A (FGV) acumulado dos últimos 12 meses,
	a contar da data limite fixada para apresentação
	da proposta.

22.2. O reajustamento a que se refere o subitem anterior poderá ser negociado com a Administração, de forma a manter o equilíbrio econômico e financeiro do Contrato a ser firmado, com a menor repercussão possível no custo final da alimentação a ser fornecida.

23. SANÇÕES CONTRATUAIS

- 23.1. Nos termos dos arts. 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993, pela inexecução total ou parcial do objeto do Contrato a ser celebrado com o CONCEDENTE poderá este, garantida a ampla defesa, aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções específicas fixadas a seguir, além daquelas previstas neste Termo de Referência e no instrumento contratual:
- 23.1.1. Advertência escrita;







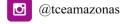


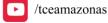




COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 23.1.2. Multa por Descumprimento de Prazos e Obrigações:
- 23.1.2.1. Na hipótese da CONCESSIONÁRIA não iniciar a execução do obieto contratado no prazo estabelecido, caracterizar-se-á atraso, e será aplicada multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor da Taxa Mensal de Utilização do Espaço;
- 23.1.2.2. O CONCEDENTE a partir do 10º (décimo) dia de atraso poderá recusar o objeto contratado, ocasião na qual será cobrada a multa relativa à recusa e não mais a multa diária por atraso, ante a inacumulabilidade da cobrança;
- 23.1.2.3. Em caso de recusa do objeto contratado aplicar-se-á multa de 10% (dez por cento) sobre o valor anual da contratação;
- 23.1.2.4. Entende-se configurada a recusa, além do descumprimento do prazo estabelecido no subitem 21.1.2.2. deste Termo de Referência, as hipóteses em que a CONCESSIONÁRIA não apresentar situação regular conforme exigências contidas no Edital, no Termo de Referência e no Instrumento Contratual;
- 23.1.2.5. Caso a CONCESSIONARIA não atenda aos demais prazos e obrigações constantes no Edital, neste Termo de Referência e no Contrato, aplicar-se-á multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia, limitada a 10% (dez por cento) sobre o valor da Taxa Mensal de Utilização do Espaço;
- 23.1.2.6. A multa aplicada em razão de atraso injustificado não impede que a Administração rescinda a contratação e aplique outras sanções previstas em Lei.
- 23.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- 23.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONCESSIONÁRIA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior;
- 23.1.5. Multa por Rescisão:
- 23.1.5.1. Nas hipóteses de rescisão unilateral, deve ser aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor anual da contratação;
- 23.1.5.2. Não deve haver cumulação entre a multa prevista neste artigo e a multa específica prevista para outra inexecução que enseje em rescisão. Nessa hipótese, deve ser aplicada a multa de maior valor:
- 23.1.5.3. As multas descritas serão cobradas administrativamente e, na impossibilidade, judicialmente.











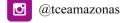


24. DA RESCISÃO

- 24.1. A inexecução total ou parcial do objeto deste Termo de Referência enseja a sua rescisão, conforme disposto nos arts. 77, 78, incisos I a VIII, XII e XVII, art. 79, incisos e parágrafos, e art. 80, incisos e parágrafos, da Lei nº 8.666/1993. Os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, e, ainda:
- 24.1.1. Na hipótese de apuração de Nota Final de Desempenho, a que se refere o Subitem 11.3. deste Termo de Referência, representar um grau de satisfação inferior a 50% (cinquenta por cento) por duas vezes consecutivas ou três vezes intercaladas no período de 12 (doze) meses, a Administração poderá instaurar procedimento específico com vistas à rescisão contratual, sem prejuízo de aplicação de demais penalidades previstas contratualmente e na Lei nº 8.666/1993.
- 24.2. A rescisão deste instrumento poderá ser:
- 24.2.1. Determinada por ato unilateral e escrito do CONCEDENTE nos casos enumerados nos incisos I a VIII, XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/1993;
- 24.2.2. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo, desde que haja conveniência para o CONCEDENTE;
- 24.2.3. Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.
- 24.3. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de ato escrito e fundamentado da autoridade competente.
- 24.4. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/1993 sem que haja culpa da CONCESSIONÁRIA, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito aos pagamentos devidos pela execução deste instrumento até data de rescisão.

25. CONDIÇÕES GERAIS

25.1. O Tribunal de Contas poderá a qualquer tempo recusar os serviços, no todo ou em parte, sempre que não atender ao estipulado neste Termo ou padrões técnico de qualidade exigíveis.













- 25.2. No interesse do Tribunal de Contas, o objeto da contratação poderá sofrer acréscimos ou supressões, nos termos do art. 65 da Lei nº 8.666/1993 e alterações posteriores, com a apresentação das devidas justificativas.
- 25.3. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido em lei, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.
- 25.4. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original, sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato, não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

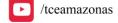
26. DOS ANEXOS

26.1. Integram o presente Termo de Referência os ANEXOS constantes do quadro abaixo:

Anexo	Descrição
	DOS EQUIPAMENTOS E MATERIAIS DISPONIBILIZADOS PELO
ı	CONCEDENTE
П	DO CARDÁPIO OBRIGATÓRIO
III	DO FORMULÁRIO INDIVIDUAL DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO
IV	DA TABELA DE IRREGULARIDADES E SUAS CLASSIFICAÇÕES
V	DA DECLARAÇÃO DE VISTORIA
VI	DA MINUTA DO TERMO DE CONTRATO
VII	DA MINUTA DO EXTRATO DO TERMO DE CONTRATO
VIII	DO FORMULÁRIO DE PROPOSTA DE PREÇOS – LOTE 1
IX	DO FORMULÁRIO DE PROPOSTA DE PREÇOS – LOTE 2
Χ	DO FORMULÁRIO DE PROPOSTA DE PREÇOS – LOTE 3

27. DECLARAÇÕES LEGAIS

27.1. Declaro para os devidos fins que o presente Termo de Referência acha-se de acordo com o preconizado no inciso IX do art. 6º da Lei nº 8.666/1993.











	Manaus, 15 de julho de 2020.
Izabel Signorini Mat. 0021652-A	
DE ACORDO:	

SOLANGE MARIA RIBEIRO DA SILVA

Secretária-Geral de Administração

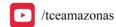
28. APROVAÇÃO PELA AUTORIDADE SUPERIOR

APROVO o presente **TERMO DE REFERÊNCIA**, pois constatei que o mesmo atende as condições previstas no inciso I do § 2º do art. 7º da Lei nº 8.666/1993.

Manaus, 15 de julho de 2020.

MARIO MANOEL COELHO DE MELLO

Conselheiro-Presidente do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas











ANEXO I AO TERMO DE REFERÊNCIA

Ref.: Processo SEI nº 5795/2020 - Pregão Presencial n.º 09/2020

DOS EQUIPAMENTOS E MATERIAIS DISPONIBILIZADOS PELO CONCEDENTE

- 1. O CONCEDENTE coloca à disposição da CONCESSIONÁRIA os seguintes equipamentos e materiais:
- 1.1. LOTE 1: RESTAURANTE

ITEM	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO/MATERIAL	STATUS
1.1.1	28	Mesa em madeira preta quadrada, pés de ferro fixo	Bom
1.1.2	68	Cadeira em tecido preto sem braços, pés fixos	Bom
1.1.3	01	Banqueta para bar	Bom
1.1.4	01	Balcão caixa/recepção com 2 gavetas, tampo em granito preto (2,50x0,90)	Bom
1.1.5	01	Mesa em granito com centro em inox para exposição de alimentos	Bom
1.1.6	02	Câmara frigorífica	Regular
1.1.7	02	Mesas em inox com 2 cubas cada para lavar louça	Bom
1.1.8	01	Mesas em inox com 1 cuba cada para lavar louça (1,75x0,70)	Bom







COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

1.1.9	01	Mesas em inox com 1 cuba cada para lavar louça (1,75x0,70)	Regular
1.1.10	01	Fogão industrial a gás de 6 bocas Macom	Regular
1.1.11	01	Forno elétrico	Regular
1.1.12	02	Balcão frigorífico com 02 portas (1,80x0,70)	Regular
1.1.13	01	Estante em aço com 4 prateleiras	Regular
1.1.14	01	Estante em aço com 4 prateleiras	Péssimo
1.1.15	02	Estante em inox	Regular
1.1.16	01	Armário baixo com 02 portas pretas e tampo cinza	Regular
1.1.17	01	Coifa sugador em inox (2,80x1,25)	Bom
1.1.18	01	Chapa elétrica	Péssimo
1.1.19	01	Cadeira em tecido preto com braços e giratória	Bom
1.1.20	03	Balcão refrigerado com 3 portas (1,80x070)	Regular
1.1.21	01	Balcão refrigerado com 3 portas (1,80x070)	Bom
1.1.22	01	Mesa em madeira com tampo em granito	Bom
1.1.22		(2,60x1,10)	Da:
1.1.23	01	Mesa reta de trabalho	Bom











COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

1.1.24	01	Mesa plano de trabalho (1,40x1,20)	Bom			
1.1.25	01	Mesa em inox com pés com roldanas	Bom			
1.1.26	1.26 Prateleira em inox suspensa		Bom			
1.1.27	06	Mesa em inox com pés de ferro 06				

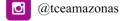
1.2. LOTE 2: LANCHONETE (1º andar do Prédio da ECP)

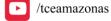
ITEM	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO/MATERIAL	STATUS
1.2.1	07	Mesas Redondas na cor avelã	Bom
1.2.2	05	Cadeiras Plásticas na cor laranja	Bom
1.2.3	17	Cadeiras Plásticas na cor bege	Bom

1.3. LOTE 3: LANCHONETE (Subsolo do Prédio Principal)

ITEM	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO/MATERIAL	STATUS
1.3.1	02	Ar condicionado	Bom

- 2. Os itens que possuem números de patrimônio dos bens a serem utilizados pela CONCESSIONÁRIA serão relacionados em um Termo de Responsabilidade com a respectiva descrição e numeração, devendo ser assinado pelo responsável da mesma.
- 3. As benfeitorias realizadas pela CONCESSIONÁRIA incorporam-se ao imóvel, independente de qualquer ressarcimento e/ou indenização por parte do CONCEDENTE.













- 4. As instalações, reformas e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos, a exemplo de sistemas de exaustão, elétrico, hidráulico e de gás, mediante anuência prévia do CONCEDENTE, serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem quaisquer ônus para o TCE/AM, ficando seu acompanhamento a encargo da COFIO.
- 5. A CONCESSIONÁRIA poderá instalar linha telefônica privativa, desde que não gere quaisquer ônus ao CONCEDENTE.











ANEXO II AO TERMO DE REFERÊNCIA

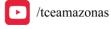
Ref.: Processo SEI nº 5795/2020 - Pregão Presencial n.º 09/2020

DO CARDÁPIO OBRIGATÓRIO

1. O cardápio a seguir constitui o mínimo obrigatório a ser executado diariamente pela CONCESSIONÁRIA, salvo expressa disposição em contrário.

1.1. RESTAURANTE

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA
	Alface e tomate
	2 (dois) tipos de vegetal folhoso (acelga, chicória, rúcula, etc.)
	2 (dois) tipos de vegetais crus não folhosos (cenoura, nabo, rabanete, pepino, etc.)
	2 (dois) tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, etc.), podendo 1 (um) deles ser um tubérculo (batata, mandioca, etc.)
	1 (um) tipo de salada composta (mais de três componentes) com ou sem maionese ou outro molho especial (rosê, francês, mostarda com laranja, mostarda com mel, de iogurte, italiano, cease, etc.)
Saladas	 As saladas extras servidas deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação. Azeite, vinagre, grãos, sementes, ervas frescas e dessecadas, e outros ingredientes, para compor a salada, deverão estar disponíveis no balcão de distribuição. 3 Tipos de molhos para salada deverão estar disponíveis no balcão de distribuição. Tais molhos deverão ser expostos sob recipientes com gelo ou bancadas refrigeradas e assim mantidos até o final do horário do almoço. No mínimo 1 opção de molho deve ser natural e não ter leite e derivados na composição.
	Arroz branco
Acompanhamentos quentes	Arroz integral
	Arroz composto ou risotos (com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, etc.)





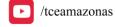






COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	Feijão simples e preto, alternados diariamente
	Farofa
	1 (um) tipo de preparação produzida com carnes vermelhas, utilizando-se alternadamente e não coincidentes na mesma semana, alcatra, maminha, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra, patinho, coxão duro e lagarto. Não será permitida a inclusão de cortes com osso.
	1 (um) tipo de preparação produzida com carnes de aves. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito sem osso, filé de peito, coxa e sobrecoxa desossada de qualquer ave (frango, peru, pato, chester, etc.).
Pratos principais quentes	1 (um) tipo de preparação produzida com pescados - Os pescados (filé ou postas) permitidos serão badejo, pescada amarela, surubim, salmão, bacalhau, congro rosa (ou congrio rosa), tilápia, merluza, tambaqui, linguado e robalo, que deverão ser servidos alternadamente e não coincidentes na mesma semana.
	1 (um) tipo de preparação produzida com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas, frutos do mar e feijoada. Os pertences da feijoada deverão ser servidos separadamente em réchauds próprios
	1 (um) tipo de preparação grelhada ou assada sem molhos cremosos com carne branca magra, diariamente.
	Pratos principais servidos além dos determinados contratualmente deverão ser expostos em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.
Prato vegetariano	1 (um) tipo de proteína proveniente de leite e derivados, ovos, soja, glúten.
	1 (um) tipo de preparação de vegetal refogado (não tubérculo)
Guarnições	1 (um) tipo de massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc.)
	1 (um) tipo de preparação a base tubérculos, frituras, tortas etc.









/tce-am

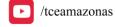


COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	Guarnições servidas além das determinadas contratualmente deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação. As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais.
	Frutas – pelo menos 2 (duas) variedades, em porções embaladas individuais.
	Doces elaborados – 2 (duas) variedades (pavês, tortas, pudins etc.)
Sobremesas	Doces simples – 2 (duas) variedades (gelatina, frutas em calda, doces de frutas em barras, doce de leite, etc.).
	Sobremesas dietéticas – 1 (uma) variedade
	Sobremesas servidas além das determinadas contratualmente deverão ser expostas em recipientes adequados de forma a manter a temperatura dentro dos padrões exigidos pela legislação.

1.2. LANCHONETES

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA	PESO/QUANT. MÍNIMA
Sopas	- 2 (dois) sabores de sopa	250 ml
	- 1 (um) tipo de bolo simples	Fatia 100g
Bolos	- 1 (um) tipo de bolo com cobertura e/ou recheado	Fatia 100g
Salgados assados	- 4 (quatro) tipos de salgados assados	Unidade 100g
Salgados fritos	- 2 (dois) tipos de salgados fritos	Unidade 100g
Sanduíches quentes	- 4 (quatro) tipos de sanduíches quentes	Unidade 110g
Sanduíches frios de pão integral e recheios leves		
Tapioca	-	Unidade 50g
Suco de fruta (polpa congelada)	- 2 (dois) sabores de suco de fruta	350ml
Vitamina de frutas com leite integral/desnatado	-	350ml
Leite puro - integral/desnatado	-	180ml









/tce-am



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Leite (integral/desnatado) com café	-	180ml
Leite (integral/desnatado) com achocolatado	-	180ml
Chá	- 3 (três) tipos de chá	180ml
Café puro	-	50ml



Av. Efigênio Sales, 1155 - Parque 10 CEP: 69055-736 Manaus - AM



ANEXO III AO TERMO DE REFERÊNCIA

Ref.: Processo SEI nº 5795/2020 - Pregão Presencial n.º 09/2020

DO FORMULÁRIO INDIVIDUAL DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO

(identificação do restaurante/lanchonete) - Contrato nº ____/2020

a PESQUISA – REF. AO TRIMESTRE: _	
REALIZADA NO PERÍODO DE	

- 1. Julgue os seguintes aspectos do Restaurante/Lanchonete de acordo com sua satisfação. Marque o número correspondente, sendo:
- 1 Muito insatisfeito
- 2 Insatisfeito
- 3 Neutro
- 4 Satisfeito
- 5 Muito satisfeito

NSA - Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado /experimentado.

	ITENS DE AVALIAÇÃO			NC	ATC	S	
	HENS DE AVALIAÇÃO	1	2	3	4	5	NSA
1	Sabor e qualidade dos alimentos						
2	Apresentação dos alimentos						
3	Tempero das preparações						
4	Quantidade de sal						
5	Quantidade de gordura						
6	Disponibilidade de azeite extra virgem, sal,						
	vinagre						
7	Espera para se servir						
8	Espera para pagar						
9	Identificação das preparações						
10	Recolhimento de bandejas/pratos						
11	Reposição de preparações/utensílios						
12	Sabor e qualidade dos sucos						
13	Sabor e qualidade das sobremesas						
14	Organização						
15	Limpeza						





COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

16	Serviço dos Garçons (Cortesia, eficiência, agilidade)						
17	7 Serviço dos atendentes (Cortesia, eficiência, agilidade)						
Su	gestões, críticas e elogios:						









ANEXO IV AO TERMO DE REFERÊNCIA

Ref.: Processo SEI nº 5795/2020 - Pregão Presencial n.º 09/2020

TABELA DE IRREGULARIDADES E SUAS CLASSIFICAÇÕES

Class.	Irregularidades	Pontos a serem descontados
	Desorganização de ambientes/áreas	1,4
L	Falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas	1,4
е	Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações	1,4
V	Preços cobrados nos itens do restaurante/lanchonete em desacordo com o Edital	1,4
е	Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio	1,4
S	Descumprimento dos horários de abertura e fechamento	1,5
	Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições	1,5
	Uso incorreto de uniformes limpos	2
	Falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos	2
М	Limpeza inadequada de câmaras frigoríficas (piso, paredes, portas, teto e estantes)	2
é	Limpeza inadequada de banheiros e vestiários do restaurante	2
d	Peso de salgados, doces, bolos e sobremesa em desacordo com o Edital	2
i	Presença de embalagens vazias na dispensa	2
а	Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão	2
S	Presença de embalagens danificadas armazenadas contendo alimentos	2
	Presença de materiais não alimentícios estocados na dispensa, freezers, câmaras frigoríficas e geladeiras	2
	Presença de restos de comidas em pias, piso, equipamentos, bancadas, etc.	2
G	Presença de insetos mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	3
r	Presença de utensílios/equipamentos sujos e não utilizados no momento	3
a	Presença de alimentos destampados em qualquer área	3
V	Funcionários trabalhando de carteira assinada/atestado de saúde inválido	3
e s	Presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas	3
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção	3
	Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área	5
G r	Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	5
a	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares	5
v í	Higienização inadequada de hortaliças e frutas	5
s s	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas	5
i	Presença de alimentos com prazo de validade vencido	5
m a	Armazenamento inadequado de alimentos e preparações em qualquer área	5
a S	Higiene pessoal de funcionários inadequada	5
	Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações	5









ANEXO V AO TERMO DE REFERÊNCIA

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA1

Ao Tribunal de Contas do Estado do Amazonas	
Ref.: Processo SEI nº 5795/2020 - Pregão Presencial n.º 09/2020.	
Declaramos, em atendimento ao previsto no edital da Pregão(no	_ n.º ome),
estabelecida no (a) (profissão), portador(a) da RG (profissão), profissão (profissão), prof	n.º ,
(endereço), para os fins da presente declaração, compareceu ao Tribunal de Conta Estado do Amazonas, com sede em Manaus/AM, e vistoriou o local onde sexecutados os serviços objeto da licitação em apreço (especificar o lote), tomando poiência das características, estados de conservação dos equipamentos e instalações áreas objeto da concessão.	serão olena
_ocal e data	
Assinatura e carimbo	
(Representante legal da empresa)	
√isto e carimbo:	
Servidor da COFIO/TCE-AM	
Servidor da CPL/TCE-AM	







¹ A Declaração de Vistoria deve ser emitida em papel timbrado da licitante.

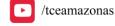


ANEXO VI AO TERMO DE REFERÊNCIA

Ref.: Processo SEI nº 5795/2020 - Pregão Presencial n.º 09/2020

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO Nº /2020-TCE/AM

Aos xxxxxxx dias do mês de xxxxxxxx do ano de dois mil e vinte (xx/xx/2020), nesta cidade de Manaus, Capital do Estado do Amazonas, República Federativa do Brasil, presentes o ESTADO DO AMAZONAS, por intermédio do TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS - TCE/AM, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 05.829.742/0001-48, com sede na Av. Efigênio Sales, nº 1155 - Manaus/AM, CEP 69.055-736, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado por seu Presidente, Conselheiro MARIO MANOEL COELHO DE MELLO, brasileiro, casado, residente e domiciliado nesta cidade, (endereco completo), RG, CPF, e, de outro lado a empresa..... **CNPJ**, pessoa jurídica de direito privado, sediada, doravante designada CONTRATADA, neste representada pelo(por) seu(sua)(título do(a) representante), Sr.(Sra.) brasileiro(a),(estado civil). domiciliado(a) à(endereço completo), CEP(cidade), RG....., CPF, decorrente(processo licitatório), considerando o que consta do Processo Administrativo nº _-SEI/TCE/AM, doravante referido apenas por PROCESSO, bem como a proposta da CONTRATADA, o Termo de Referência e o Edital do mencionado processo licitatório que, independentemente de suas transcricões, fazem parte integrante e complementar deste Instrumento, sujeitando-se o CONTRATANTE e a CONTRATADA,











na presença das testemunhas adiante nominadas, que se regerá pelas normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

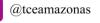
1.1. C	oncess	ão one	rosa d	le uso de bem púb	lico – área, equipame	ntos, instalações	s e
mobilia	ários –,	denom	ninado	, lo	calizado	que pos	sui
uma	área	total	de	aproximadamente		, objetivando	а
comer	cializaç	ão			aos servidores e pú	blico em geral, q	Įue
freque	ntam as	s depen	dência	as do TCE/AM.			

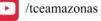
CLÁUSULA SEGUNDA - DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. As condições específicas de exploração dos serviços na área objeto desta concessão estão descritas no Termo de Referência, que faz parte integrante do presente termo independentemente de sua transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE

- 3.1. Observar para que durante a vigência contratual sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para contratação, bem com sua compatibilidade com as obrigações assumidas.
- 3.2. Disponibilizar para CONCESSIONÁRIA, em até 05 (cinco) dias úteis a contar da assinatura do contrato, as instalações objeto da concessão, incluindo-se os equipamentos e materiais relacionados no **Anexo I** do Termo de Referência.
- 3.3. Nomear pelo menos 01 (um) Gestor e 01(um) Fiscal para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato a ser firmado, em conformidade com suas competências e demais disposições legais, devendo observar, no mínimo, as atribuições expressamente previstas neste Termo de Referência.
- 3.4. Por intermédio de Fiscal(is) nomeado(s), acompanhar, fiscalizar e avaliar o cumprimento do objeto desta Contratação, solicitando à CONCESSIONÁRIA todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços, bem como anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, devendo notificar a CONCESSIONÁRIA quando da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.
- 3.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA.







Av. Efigênio Sales, 1155 - Parque 10 CEP: 69055-736 Manaus - AM



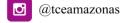


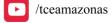


- 3.6. Cientificar a CONCESSIONÁRIA sobre as normas internas vigentes relativas à segurança, inclusive aquelas atinentes ao controle de acesso de pessoas e veículos, bem assim sobre a Política de Segurança da Informação do CONCEDENTE.
- 3.7. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitir o acesso de representantes, prepostos ou empregados da CONCESSIONÁRIA aos locais onde serão prestados os serviços, observadas as normas que disciplinam a segurança do patrimônio e das pessoas.
- 3.8. Inspecionar periodicamente as instalações internas das áreas objeto das concessões de forma verificar as condições de execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.
- 3.9. Determinar a substituição de pratos/lanches e demais produtos oferecidos em desacordo com o Cardápio (**Anexo II** do Termo de Referência), salvo aqueles autorizados previamente.
- 3.10. Cumprir as demais obrigações constantes do Termo de Referência, do instrumento convocatório e outras imposições previstas neste Contrato.

CLÁUSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 4.1. Respeitar as especificações e/ou condições constantes da Proposta Vencedora, bem como do Edital e seus ANEXOS.
- 4.2. Executar diretamente o objeto, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pelo CONCEDENTE.
- 4.3. Manter os seus empregados com higiene pessoal adequada, usando uniformes completos em bom estado (calçados antiderrapantes fechados, calças, camisas ou camisetas) e, quando necessário, os respectivos Equipamentos de Proteção Individual EPI's, bem assim identificados durante o horário de trabalho, mediante uso permanente de crachás, com fotografia recente e nome visível.
- 4.4. Manter os seus empregados envolvidos nos processos de produção e distribuição devidamente uniformizados, utilizando acessórios especiais inerentes à manipulação de alimentos tais como: luvas, aventais, botas, máscaras, protetores de cabelos, etc., de acordo com a legislação em vigor, devendo ser realizada vistoria para fins de início de funcionamento.
- 4.5. Fornecer até a data de início da prestação dos serviços, atestado de saúde, na forma legal, dos empregados, ainda que em fase probatória, designados para serviços nas dependências da área objeto da concessão, a fim de assegurar a não manipulação de alimentos por portadores de doenças infecciosas e/ou parasitárias. Deverá ser realizado, ainda, a cada 06 (seis) meses, a avaliação de saúde, incluindo exames de fezes, urina, hemograma, micrológico, orofaringe, emitindo, assim, o atestado de saúde.
- 4.6. Manter quadro de pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão.













COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

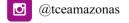
- 4.7. Assinar o instrumento contratual no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da comunicação formal da Administração convocando para esse fim.
- 4.8. Arcar com quaisquer prejuízos causados ao CONCEDENTE, provocados pelo mau uso do mobiliário, equipamentos e instalações físicas da área objeto da concessão, quando evidenciada a culpa da CONCESSIONÁRIA, por negligência, ação ou omissão.
- 4.9. Fornecer e manter atualizada relação de todos os seus funcionários, alocados para a prestação dos serviços, objeto deste Termo de Referência, devendo constar os nomes, identidades, função, horários de trabalho (início e final da jornada diária), horários dos intervalos (almoço).
- 4.10. Apresentar ao CONCEDENTE, que poderá requerer a qualquer momento, cópia dos contracheques de todos os empregados, recibo de vale-transporte, comprovante de recolhimento do FGTS e outros documentos.
- 4.11. Manter livro diário, ou sistema que o substitua com a mesma eficácia, para registro das ocorrências relativas ao Contrato.
- 4.12. Comparecer, sempre que convocada, às reuniões solicitadas pelo CONCEDENTE, assumindo ônus por sua ausência.
- 4.13. Manter nutricionista, devidamente registrado(a) no CRN, como responsável técnico, que deverá estar à disposição sempre que convocado pela Fiscalização do CONCEDENTE.
- 4.14. Indicar formalmente, quando da assinatura do Contrato, Preposto que tenha capacidade legal e gerencial para tratar de todos os assuntos previstos neste Termo de Referência e no instrumento contratual correspondente, sem implicar em ônus para o CONCEDENTE, constando o nome completo do preposto, número de CPF, número do documento de identidade, números dos telefones e e-mails para contato, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.
- 4.14.1. O Preposto, a ser mantido pela CONCESSIONÁRIA para representá-la na execução do Contrato, deverá acompanhar e fiscalizar a execução do objeto, de modo a assegurar o fiel cumprimento das cláusulas contratuais; receber as manifestações do fiscal da Administração relacionadas à execução contratual e determinar as medidas cabíveis para o saneamento das falhas verificadas; solicitar à Administração, em tempo hábil, as providências a seu cargo; tomar conhecimento em nome da CONCESSIONÁRIA das exigências e reclamações da Administração; e assegurar a prática de todos os atos necessários à perfeita execução do Contrato, notadamente o regular cumprimento das obrigações assumidas.
- 4.15. Assinar, por meio de seu Preposto, todos os documentos entregues ao CONCEDENTE.
- 4.16. Assumir todas as responsabilidades na ocorrência de acidentes de trabalho, quando forem vítimas os seus empregados ou por eles causados a terceiros no desempenho de suas atividades e nos horários da prestação dos serviços, em conformidade com a legislação trabalhista específica, garantindo a devida e imediata assistência.
- 4.17. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas internas disciplinares e de segurança do CONCEDENTE.

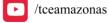




COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 4.18. Responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado, nas quantidades e padrões estabelecidos, vindo a responder pelos danos causados diretamente ao CONCEDENTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado, conforme determina o art. 70 da Lei nº 8.666/1993.
- 4.19. Responsabilizar-se integralmente pela reparação das instalações (elétrica, hidráulica e civil), dos equipamentos (refrigeradores, fornos, câmaras frias e de exaustão) e mobiliários (mesas e cadeiras) sob sua guarda, que em decorrência do desgaste pelo uso necessitem de conserto ou manutenção.
- 4.20. Responsabilizar-se pelas despesas diretas e indiretas, tais como: salários, transporte, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou preposto resultantes da execução do objeto deste Termo de Referência, conforme art. 71 da Lei nº 8.666/1993.
- 4.21. Atender prontamente todas as solicitações do CONCEDENTE previstas no Edital, neste Termo de Referência e outras estabelecidas no Contrato.
- 4.22. Comunicar ao CONCEDENTE, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos necessários.
- 4.23. Não empregar menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não empregar menores de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.
- 4.24. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XIII do art. 55 da Lei nº 8.666/1993.
- 4.24.1. Na hipótese do inadimplemento do subitem anterior, a CONCESSIONÁRIA será notificada, no prazo definido pelo CONCEDENTE, para regularizar a situação, sob pena de rescisão do Contrato e execução da garantia contratual, para ressarcimento da Administração e dos valores das multas e indenizações a ela devidos (arts. 78, inciso I, 80, inciso III, e 87, da Lei nº 8.666/1993), além das penalidades previstas no Edital, no Termo de Referência, no Instrumento do Contrato e na legislação de regência.
- 4.25. Manter sempre atualizados os seus dados cadastrais, alteração da constituição social ou do estatuto, conforme o caso, inclusive em caso de modificação de telefone, endereço eletrônico ou endereço físico, sob pena de infração contratual.
- 4.26. Utilizar, para a cocção dos alimentos, exclusivamente o sistema de gás encanado instalado na área objeto da concessão.
- 4.27. Utilizar as instalações das áreas objeto da concessão apenas para preparo de refeições a serem comercializadas dentro do Tribunal, salvo autorização expressa do CONCEDENTE.
- 4.28. Não comercializar, expor ou autorizar o consumo, a qualquer título, de bebidas alcoólicas nas dependências das áreas do objeto da concessão.
- 4.29. Realizar diariamente a limpeza do espaço físico da área objeto da concessão, incluindo exaustores, equipamentos, materiais utilizados e caixa de gordura, mantendo o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização.













COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 4.30. Realizar, no mínimo mensalmente ou sempre que houver necessidade, o controle de pragas, desinsetização e desratização da área objeto da concessão, sem ônus ao CONCEDENTE, e comprovar através da afixação, no local, de selo de execução do serviço pela empresa desinsetizadora, que apresente os requisitos legais para exercício desta atividade (responsável técnico, registros e descrição de produtos).
- 4.31. Manter em local visível comprovante vigente de inspeção da Vigilância Sanitária.
- 4.32. Receber, no início da prestação dos serviços, os equipamentos e materiais fornecidos pelo CONCEDENTE, conferindo seu estado de conservação e funcionamento, consoante Anexo I, bem assim assinando o Termo de Recebimento e Guarda dos bens.
- 4.32.1. Todos os bens, equipamentos e materiais recebidos no início da vigência contratual, além de outros que por ventura venham a ser fornecidos pela Administração, deverão ser devolvidos na hipótese de extinção ou rescisão contratual, nas mesmas condições de uso e funcionamento em que foram recebidos.
- 4.33. Disponibilizar, no início da execução do objeto deste Termo de Referência, os equipamentos e materiais que se façam necessários para a prestação do serviço.
- 4.34. Disponibilizar aos usuários a opção de pagamento por dinheiro, cartão de crédito ou débito, sem acréscimo ao valor cobrado à vista e através de, pelo menos, duas bandeiras de cartões de crédito, sendo facultada a aceitação de vales refeição/alimentação ou outras formas legalmente reconhecidas.
- 4.35. Fornecer Nota Fiscal ou documento equivalente a todos os consumidores de seus produtos.
- 4.36. Obedecer à legislação tributária, previdenciária e trabalhista, mantendo, durante todo o período de execução do objeto contratado, a regularidade com os encargos legais, principalmente o FGTS. INSS e os das Fazendas Federal. Estadual e Municipal. apresentando ao CONCEDENTE sempre que solicitado.
- 4.37. Permitir o acesso de fornecedores, ou qualquer pessoa estranha ao serviço, e/ou realizar a entrada de mercadorias somente pela entrada principal do Tribunal, acompanhada por funcionário da CONCESSIONÁRIA e, em horário devidamente autorizado pela Administração.
- 4.38. Adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como:
- 4.38.1. Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
- 4.38.2. Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxidade;
- 4.38.3. Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
- 4.38.4. Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios/poluição;
- 4.38.5. Reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de manutenção predial.
- 4.39. Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital, neste Termo de Referência e outras previstas no Contrato.



Av. Efigênio Sales, 1155 - Parque 10 CEP: 69055-736 Manaus - AM







CLÁUSULA QUINTA - DA VIGÊNCIA E DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

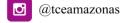
- 5.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, a contar da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, a critério do CONCEDENTE, desde que presentes as condições e preços mais vantajosos para a Administração, conforme assinala o art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/1993, podendo ainda, por interesse da Administração, ser rescindido a qualquer momento.
- 5.2. O prazo de início dos serviços será de, no máximo, 30 (trinta) dias corridos, contados a partir do recebimento da Ordem de Início dos Serviços, a ser emitida pela Secretaria-Geral de Administração SEGER.

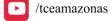
CLÁUSULA SEXTA - DO VALOR

- 6.1. Caberá à empresa CONCESSIONÁRIA recolher mensalmente a Taxa Mensal de Utilização do Espaço que corresponde ao valor de R\$, observando-se a metodologia prevista no item 9 e a taxa de desconto prevista no item 11, ambos do Termo de Referência.
- 6.2. O valor da Taxa Mensal de Utilização do Espaço deverá ser recolhido por meio depósito bancário identificado, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à utilização do espaço destinado ao, devendo o comprovante do recolhimento ser entregue a Fiscalização do Contrato até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA GARANTIA CONTRATUAL

- 7.1. A CONCESSIONÁRIA, no prazo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, à critério do CONCEDENTE, após a assinatura do instrumento contratual, prestará garantia no valor correspondente a 5% (três por cento) do valor total do contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste instrumento, conforme disposto no *caput* e § 2º do art. 56 da Lei nº 8.666/1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais.
- 7.2. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,08% (oito centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
- 7.3. O atraso superior a 90 (noventa) dias autoriza o CONCEDENTE a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666/1993.













COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 7.4. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de mais 3 (três) meses após o término da vigência contratual.
- 7.5. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 7.5.1. Prejuízo advindo do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- 7.5.2. Prejuízos causados ao CONCEDENTE ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 7.5.3. Multas moratórias e punitivas aplicadas pelo CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA:
- 7.5.4. Obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não honradas pela CONCESSIONÁRIA.
- 7.6. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior.
- 7.7. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do CONCEDENTE, em conta específica a ser indicada pelo CONCEDENTE, com correção monetária.
- 7.8. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 7.9. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 7.10. O CONCEDENTE não executará a garantia na ocorrência de uma ou mais das seguintes hipóteses:
- 7.10.1. Caso fortuito ou força maior;
- 7.10.2. Alteração, sem prévia anuência da seguradora, das obrigações contratuais;
- 7.10.3. Descumprimento das obrigações pela CONCESSIONÁRIA decorrentes de atos ou fatos praticados pelo CONCEDENTE;
- 7.10.4. Atos ilícitos dolosos praticados por servidores do CONCEDENTE.
- 7.11. Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as previstas neste item.
- 7.12. Será considerada extinta a garantia:
- 7.12.1. Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da CONCESSIONÁRIA, mediante termo circunstanciado, de que a CONCESSIONÁRIA cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 7.12.2. No prazo de 03 (três) meses após o término da vigência do contrato, caso a CONCESSIONÁRIA não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação.

CLÁUSULA OITAVA - DO REAJUSTE DOS PREÇOS DOS ALIMENTOS E DEMAIS PRODUTOS

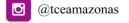


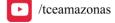




COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

- 8.1. O reajuste de preços poderá ser utilizado na presente contratação, desde que seja observado o interregno mínimo de 01 (um) ano da data-limite para apresentação das propostas constante do edital para os preços finais dos alimentos e demais produtos a que se refere o Item 5 deste Termo de Referência, em conformidade com regras e condições a seguir delineadas:
- 8.1.1. O interregno mínimo de 12 (doze) meses para o primeiro reajuste será contado a partir da data limite para a apresentação da proposta ou da data do orçamento a que a proposta se referir, conforme o caso;
- 8.1.2. No momento da apresentação do primeiro pedido de reajuste deverá ser computada pela CONCESSIONÁRIA a variação dos custos dos alimentos, materiais e equipamentos necessários à execução do serviço, se houver, devendo, neste caso, ser considerada, como data base para os cálculos, a data limite para a apresentação da proposta comercial;
- 8.1.3. Para a proposta de reajuste dos preços dos lanches, refeições, sobremesas e demais produtos constantes das tabelas referenciadas no Item 5, será utilizado como parâmetro máximo aceitável, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPC -A) Grupo Alimentação e Bebidas Item Alimentação fora do Domicílio no Brasil divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE);
- 8.1.4. A mesma variação de índice de reajuste de que trata o subitem anterior, deverá ser adotada para os demais itens comercializados, em conformidade com o Subitem 5.4;
- 8.1.5. Os efeitos financeiros dos reajustes serão aplicados a partir da aprovação e cientificação da CONCESSIONÁRIA, pela Administração do CONCEDENTE;
- 8.1.6. Nos reajustes subsequentes, a anualidade será contada a partir da data do último reajuste;
- 8.1.7. É vedada a inclusão, por ocasião do reajuste, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva;
- 8.1.8. A variação de custos decorrente do mercado somente será concedida mediante a comprovação pela CONCESSIONÁRIA do aumento dos custos, considerando-se:
- 8.1.8.1. Os preços praticados no mercado ou em outros contratos da Administração;
- 8.1.8.2. As particularidades do contrato em vigência;
- 8.1.8.3. A nova planilha com variação dos custos apresentada;
- 8.1.8.4. Indicadores setoriais, tabelas de fabricantes, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes.
- 8.1.9. Os reajuste serão formalizados por meio de apostilamento, e não poderão alterar o equilíbrio econômico e financeiro dos contratos, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, em que deverão ser formalizadas por aditamento;
- 8.1.10. Os reajustes a que a CONCESSIONÁRIA fizer jus e não forem solicitadas durante a vigência deste Contrato, ou durante a anualidade a que se refere o Subitem 20.1. serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual, com o termo da anualidade ou com o encerramento do contrato, conforme o caso.













- 8.2. Os novos valores contratuais decorrentes dos reajustes terão suas vigências iniciadas do interregno mínimo de 01 (um) ano da data de ocorrência do fato gerador que deu causa ao reajuste, ou seja, do aniversário da data-limite para apresentação das propostas constante deste edital, em relação aos custos com insumos e materiais necessários à execução do objeto contratado.
- 8.3. Os efeitos financeiros do reajuste ocorrerão exclusivamente para os itens que o motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.
- 8.4. O reajuste não interfere no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro dos contratos com base no disposto no art. 65 da Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTAMENTO DA TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO

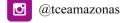
9.1. O valor da Taxa Mensal de Utilização do Espaço poderá ser reajustado anualmente, de acordo com a variação geral do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPC-A) divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), ou pelo índice que venha a substituí-lo, com base na seguinte fórmula:

	Onde:	
	R = valor do reajuste procurado.	
R = V * I	V = valor inicial do contrato.	
K = V I	I = IPC-A (FGV) acumulado dos últimos 12 meses, a	
	contar da data limite fixada para apresentação da	
	proposta.	

9.2. O reajustamento a que se refere o subitem anterior poderá ser negociado com a Administração, de forma a manter o equilíbrio econômico e financeiro do Contrato a ser firmado, com a menor repercussão possível no custo final da alimentação a ser fornecida.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES

- 10.1. Nos termos dos arts. 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993, pela inexecução total ou parcial do objeto do Contrato a ser celebrado com o CONCEDENTE poderá este, garantida a ampla defesa, aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções específicas fixadas a seguir, além daquelas previstas neste Termo de Referência e no instrumento contratual:
- 10.1.1. Advertência escrita;
- 10.1.2. Multa por Descumprimento de Prazos e Obrigações:
- 10.1.2.1. Na hipótese da CONCESSIONÁRIA não iniciar a execução do objeto contratado no prazo estabelecido, caracterizar-se-á atraso, e será aplicada multa de 0,5%













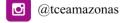
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

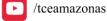
(zero vírgula cinco por cento) por dia, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor da Taxa Mensal de Utilização do Espaço;

- O CONCEDENTE a partir do 10º (décimo) dia de atraso poderá recusar o objeto contratado, ocasião na qual será cobrada a multa relativa à recusa e não mais a multa diária por atraso, ante a inacumulabilidade da cobrança:
- 10.1.2.3. Em caso de recusa do objeto contratado aplicar-se-á multa de 10% (dez por cento) sobre o valor anual da contratação;
- 10.1.2.4. Entende-se configurada a recusa, além do descumprimento do prazo estabelecido no subitem 21.1.2.2. deste Termo de Referência, as hipóteses em que a CONCESSIONÁRIA não apresentar situação regular conforme exigências contidas no Edital, no Termo de Referência e no Instrumento Contratual:
- 10.1.2.5. Caso a CONCESSIONARIA não atenda aos demais prazos e obrigações constantes no Edital, neste Termo de Referência e no Contrato, aplicar-se-á multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia, limitada a 10% (dez por cento) sobre o valor da Taxa Mensal de Utilização do Espaço;
- A multa aplicada em razão de atraso injustificado não impede que a 10.1.2.6. Administração rescinda a contratação e aplique outras sanções previstas em Lei.
- 10.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- 10.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONCESSIONÁRIA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior;
- 10.1.5. Multa por Rescisão:
- 10.1.5.1. Nas hipóteses de rescisão unilateral, deve ser aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor anual da contratação;
- 10.1.5.2. Não deve haver cumulação entre a multa prevista neste artigo e a multa específica prevista para outra inexecução que enseje em rescisão. Nessa hipótese, deve ser aplicada a multa de maior valor:
- 10.1.5.3. As multas descritas serão cobradas administrativamente e, na impossibilidade, judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

11.1. A inexecução total ou parcial do objeto deste Termo de Referência enseja a sua rescisão, conforme disposto nos arts. 77, 78, incisos I a VIII, XII e XVII, art. 79, incisos e parágrafos, e art. 80, incisos e parágrafos, da Lei nº 8.666/1993. Os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, e, ainda:







Av. Efigênio Sales, 1155 - Parque 10 CEP: 69055-736 Manaus - AM







11.1.1. Na hipótese de apuração de Nota Final de Desempenho, a que se refere o Subitem 11.3. deste Termo de Referência, representar um grau de satisfação inferior a 50% (cinquenta por cento) por duas vezes consecutivas ou três vezes intercaladas no período de 12 (doze) meses, a Administração poderá instaurar procedimento específico com vistas à rescisão contratual, sem prejuízo de aplicação de demais penalidades previstas contratualmente e na Lei nº 8.666/1993.

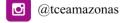
- 11.2. A rescisão deste instrumento poderá ser:
- 11.2.1. Determinada por ato unilateral e escrito do CONCEDENTE nos casos enumerados nos incisos I a VIII, XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/1993;
- 11.2.2. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo, desde que haja conveniência para o CONCEDENTE;
- 11.2.3. Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.
- 11.3. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de ato escrito e fundamentado da autoridade competente.
- 11.4. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/1993 sem que haja culpa da CONCESSIONÁRIA, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito aos pagamentos devidos pela execução deste instrumento até data de rescisão.

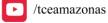
CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES GERAIS

- 12.1. O Tribunal de Contas poderá a qualquer tempo recusar os serviços, no todo ou em parte, sempre que não atender ao estipulado neste Termo ou padrões técnico de qualidade exigíveis.
- 12.2. No interesse do Tribunal de Contas, o objeto da contratação poderá sofrer acréscimos ou supressões, nos termos do art. 65 da Lei nº 8.666/1993 e alterações posteriores, com a apresentação das devidas justificativas.
- 12.3. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido em lei, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.
- 12.4. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original, sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato, não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PUBLICIDADE

13.1. Incumbirá ao CONTRATANTE a publicação do extrato deste Contrato no Diário Oficial Eletrônico do TCE/AM, conforme dispõe o art. 61, parágrafo único, da Lei nº 8.666/1993.







Av. Efigênio Sales, 1155 - Parque 10 CEP: 69055-736 Manaus - AM





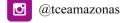


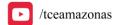
CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO DO CONTRATO

14.1. Obriga-se a CONTRATADA, por si e seus sucessores, ao fiel cumprimento de todas as cláusulas e condições do presente Contrato e elege seu domicílio contratual, o da Comarca de Manaus, para dirimir eventuais dúvidas originadas pelo presente Termo, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E assim, por estarem às partes justas e acordadas, lavram e assinam este Contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas, para que se produzam seus efeitos jurídicos.

	Manaus/AM, de de 2020.
CONTRATAN	ΓE:
	Conselheiro Mario Manoel Coelho de Mello Presidente do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas
CONTRATADA	A :
	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
	Representante legal da empresa xxxxxxxx
TESTEMUNHA	AS:
ASSINATURA	=
NOME:	
CPF:	
ASSINATURA	=
NOME:	
CPF:	













ANEXO VII AO TERMO DE REFERÊNCIA

Ref.: Processo SEI nº 5795/2020 - Pregão Presencial n.º 09/2020

MINUTA DO EXTRATO

Termo de Contrato nº ____/2020-TCE/AM

1. Data ://2020
2. Contratante: Estado do Amazonas, por intermédio do
Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, representado
•
pelo Conselheiro-Presidente Mario Manoel Coelho de Mello.
3. Contratada: Empresa, CNPJ
, representada por
4. Processo: /2020-SEI/TCE/AM
5. Espécie : Concessão de uso de bem público.
6. Objeto: Concessão onerosa de uso de bem público -
·
área, equipamentos, instalações e mobiliários –, denominado
, localizado, que possui
uma área total de aproximadamente,
objetivando a
comercializaçãoaos
,
servidores e público em geral, que frequentam as
dependências do TCE/AM.
7. Valor global : R\$
8. Vigência : de//2020 a//202_
Manaus/AM do do 2020
Manaus/AM, de de 2020.

SOLANGE MARIA RIBEIRO DA SILVA

Secretária-Geral de Administração do TCE/AM

Av. Efigênio Sales, 1155 - Parque 10 CEP: 69055-736 Manaus - AM

96

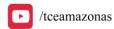






















ANEXO VIII AO TERMO DE REFERÊNCIA DO FORMULÁRIO DE PROPOSTA DE PREÇOS - LOTE 12

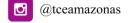
Ref.: Processo SEI n.º 5795/2020

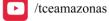
PREGÃO Nº 09/2020 - CPL/TCE/AM

RAZÃO SO	OCIAL:			
		TELEFONE(S):		
-	O:			
LOTE		DESCRIÇÃO	DESCONTO PER	CENTUAL (%)
1	coletiva para ex localizado no T Contas do Es onerosa de mobiliários, obj quilo, tipo "sell frequentam as	empresa especializada no ramo de alimentação exploração comercial dos serviços de restaurante , férreo do Prédio Anexo na sede do Tribunal de tado do Amazonas, por meio de concessão uso de área, equipamentos, instalações e etivando a comercialização de refeições por fiservice" aos servidores e público em geral, que se dependências do TCE/AM, nos termos o Termo de Referência e Edital da licitação.		
Desconto p	ercentual por ex	ctenso:		
	ITEM	TIPO	UNIDADE	PREÇO
Refeição (se	elf-service)	Almoço	Kg	R\$
Sobremesas	5	Tortas/Bolos/Docescaseiros/Mousses/Pavês/Pudins	150g	R\$
		Água Mineral (com gás)	350ml	R\$
Bebidas		Água Mineral (sem gás)	350ml	R\$
Depluas		Sucos (naturais e em polpas)	300ml	R\$
		Refrigerantes em lata (normal/light)	350ml	R\$
2. Nos pred bem como previdenciá	e da proposta: 60 ços propostos e o todos os ma ários, fiscais, co	(sessenta) dias. stão inclusos todos os custos necessários para teriais, equipamentos, ferramentas, impostos, merciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento que incidam ou venham a incidir sobre o objeto Manaus, de de 2020. Carimbo (ou nome legível) e assinatura	encargos trab de pessoal, tra	alhistas,
		do Representante legal da licitante		

² A Declaração de Vistoria deve ser emitida em papel timbrado da licitante.

98













ANEXO IX AO TERMO DE REFERÊCIA

DO FORMULÁRIO DE PROPOSTA DE PREÇOS - LOTE 23

Ref.: Processo SEI nº 5795/2020

PREGÃO Nº 09/2020 - CPL/TCE/AM

RAZÃO SOCIAL: CNPJ:	TELEFONE(S):	
ENDEREÇO:		
E-MAIL:		

LOTE	DESCRIÇÃO	DESCONTO PERCENTUAL (%)
2	Contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva para exploração comercial dos serviços de lanchonete , localizada no 1º andar do Prédio da Escola de Contas Públicas – ECP, por meio de concessão onerosa de uso de área, equipamentos, instalações e mobiliários, objetivando a comercialização de lanches aos servidores e público em geral, que frequentam as dependências do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, nos termos especificados no Termo de Referência e Edital da licitação.	

Desconto percentual por extenso:

ITEM	TIPO	UNIDADE	PREÇO
Sopas	Caldo verde, canja, carne, feijão e	Aprox. 250 ml	R\$
Sopas	legumes	Aprox. 500 ml	R\$
Salgados	Coxinha de galinha, Empada, Pastel de forno, Pão de queijo, Folhados, etc	1 Und.	R\$
	Pão com manteiga	1 Und.	R\$
	Pão com queijo	1 Und.	R\$
	Pão com presunto	1 Und.	R\$
Sanduíches	Pão com ovo	1 Und.	R\$
	Pão com queijo e ovo	1 Und.	R\$
	Misto	1 Und.	R\$
	Misto com ovo	1 Und.	R\$

³ A Declaração de Vistoria deve ser emitida em papel timbrado da licitante.

Fone/fax (92) 3301-8185 e-mail:cpl@tce.am.gov.br /tceamazonas /tce-am





Av. Efigênio Sales, 1155 - Parque 10 CEP: 69055-736 Manaus - AM







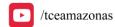
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

	Especiais	1 Und.	R\$
	Naturais	1 Und.	R\$
Doces	Bolo/Torta/Mousse	150g	R\$
	Omelete	1 Und.	R\$
	Tapioca simples	1 Und.	R\$
Diversos	Tapioca (com recheio)	1 Und.	R\$
Diversos	Panqueca (com recheio)	1 Und.	R\$
	Crepioca	1 Und.	R\$
	Pizza brotinho	1 Und.	R\$
	Água gaseificada com sabor	350ml	R\$
	Água Mineral (com gás)	350ml	R\$
	Água Mineral (sem gás)	350ml	R\$
	Café	180ml	R\$
	Leite	180ml	R\$
Dobidoo	Achocolatado quente	180ml	R\$
Bebidas	Achocolatado quente	300ml	R\$
	Café com leite	180ml	R\$
	Chá gelado (em lata/garrafa)	350ml	R\$
	Refrigerantes em lata (normal/light)	350ml	R\$
	Sucos (naturais e em polpas)	300ml	R\$
	Sucos artificiais (em lata)	350ml	R\$

Observações:

- 1. Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.
- 2. Nos preços propostos estão inclusos todos os custos necessários para execução dos serviços, bem como todos os materiais, equipamentos, ferramentas, impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, transporte, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado.

Manaus, de de	2020.
Carimbo (ou nome legível) e ass do Representante legal da licit	









/tce-am



ANEXO X AO TERMO DE REFERÊNCIA DO FORMULÁRIO DE PROPOSTA DE PREÇOS - LOTE 34

Ref.: Processo SEI nº 5795/2020

PREGÃO Nº 09/2020 - CPL/TCE/AM

RAZÃO SOCIAL:		
CNPJ:	TELEFONE(S):	
ENDEREÇO:	.,-	
E-MAIL:		

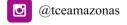
LOTE	DESCRIÇÃO	DESCONTO PERCENTUAL (%)
3	Contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva para exploração comercial dos serviços de lanchonete, localizada no Subsolo do Prédio Principal do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, por meio de concessão onerosa de uso de área, equipamentos, instalações e mobiliários, objetivando a comercialização de lanches aos servidores e público em geral, que frequentam as dependências do TCE/AM, nos termos especificados no Termo de Referência e Edital da licitação.	

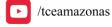
Desconto percentual por extenso:		
Desconio nercential noi extenso	Dagaanta naraantiial nar ay	rtonool
	Desconto nercentual nocex	TENSO:

ITEM	TIPO	UNIDADE	PREÇO
Sanas	Caldo verde, canja, carne, feijão e	Aprox. 250 ml	R\$
Sopas	legumes	Aprox. 500 ml	R\$
Salgados	Coxinha de galinha, Empada, Pastel de forno, Pão de queijo, Folhados, etc	1 Und.	R\$
	Pão com manteiga	1 Und.	R\$
Sanduíches	Pão com queijo	1 Und.	R\$
	Pão com presunto	1 Und.	R\$
	Pão com ovo	1 Und.	R\$
	Pão com queijo e ovo	1 Und.	R\$
	Misto	1 Und.	R\$
	Misto com ovo	1 Und.	R\$
	Especiais	1 Und.	R\$
	Naturais	1 Und.	R\$

⁴ A Declaração de Vistoria deve ser emitida em papel timbrado da licitante.

Av. Efigênio Sales, 1155 - Parque 10 CEP: 69055-736 Manaus - AM Fone/fax (92) 3301-8185 e-mail:cpl@tce.am.gov.br













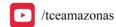
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Doces	<u> </u>		R\$
	Omelete	1 Und.	R\$
	Tapioca simples	1 Und.	R\$
	Tapioca (com recheio)	1 Und.	R\$
Diversos	Panqueca (com recheio)	1 Und.	R\$
	Crepioca	1 Und.	R\$
	Pizza brotinho	1 Und.	R\$
	Água gaseificada com sabor	350ml	R\$
Bebidas	Água Mineral (com gás)	350ml	R\$
	Água Mineral (sem gás)	350ml	R\$
	Café	180ml	R\$
	Leite	180ml	R\$
	Achocolatado quente	180ml	R\$
	Achocolatado quente	300ml	R\$
	Café com leite	180ml	R\$
	Chá gelado (em lata/garrafa)	350ml	R\$
	Refrigerantes em lata (normal/light)	350ml	R\$
	Sucos (naturais e em polpas)	300ml	R\$
	Sucos artificiais (em lata)	350ml	R\$

Observações:

- 1. Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.
- 2. Nos preços propostos estão inclusos todos os custos necessários para execução dos serviços, bem como todos os materiais, equipamentos, ferramentas, impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, transporte, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado.

Manaus, de	de 2020.
Carimbo (ou nome leg	• ,









/tce-am



ANEXO II AO EDITAL

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO DE MICROEMPRESA OU **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

AO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Ref.: Processo SEI nº 5795/2020 - Pregão Presencial n.º 09/2020

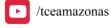
(Razão Social da Empresa), estabelecida na (endereço completo)...., inscrita no CNPJ sob n.ºneste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

<u>DECLARAR</u>, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos estabelecidos na Lei Complementar nº 123/2006, especialmente no artigo 3º, na condição de [microempresa ou empresa de pequeno porte – especificar uma das condições], e que não se enquadra em nenhuma das vedações previstas no § 4º do artigo supracitado, estando apta a usufruir do tratamento diferenciado previsto em lei.

Por ser verdade assina a presente.		
de de 2020.		
Razão Social da Empresa		
Nome do responsável/procurador		
Cargo do responsável/procurador		
N.° do documento de identidade		

103













ANEXO III AO EDITAL

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

AO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Ref.: Processo SEI nº 5795/2020 - Pregão Presencial n.º 09/2020

(Razão Social da Empresa), estabelecida na(endereço completo)...., inscrita no CNPJ sob n.º, neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que cumpre plenamente aos requisitos de habilitação.

Por ser verdade assina a presente			
,	de		de 2020
Razão Social da Empresa			
Nome do responsável/proc	urador		
Cargo do responsável/proc	urador		
N.º do documento de identi	dade		









ANEXO IV AO EDITAL

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO AO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Ref.: Processo SEI nº 5795/2020 - Pregão Presencial n.º 09/2020

(Razão Social da Empresa), estabelecida na(endereço completo)...., inscrita no CNPJ sob n.º, neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que inexiste qualquer fato impeditivo a sua participação na licitação citada, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público de qualquer esfera, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes.

Por ser verdade assina a preser	nte.
	de de 2020
Razão Social da Empresa	
Nome do responsável/procurado	or
Cargo do responsável/procurad	or
N ° do documento de identidade	

105







/tceam



ANEXO V AO EDITAL

MODELO DE DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PARA COM O MINISTÉRIO DO TRABALHO (INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL)

AO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Ref.: Processo SEI nº 5795/2020 - Pregão Presencial n.º 09/2020

(Razão Social da Empresa), estabelecida na(endereço completo)...., inscrita no CNPJ sob n.º, neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

<u>DECLARAR</u>, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que está em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do Artigo 7° da Constituição Federal, e, para fins do disposto no inciso V do artigo 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz (

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Por ser verdade assina a presente.
de de 2020
Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
N.° do documento de identidade

106

