	TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS Comissão Permanente de Licitação	**Processo SEI nº 013976/2022**

Pregão Eletrônico n° 38/2022			**Data de Abertura: 04/01/23 às 10:00 no sítio www.gov.br/compras**
Objeto			
Concessão onerosa de uso de bens públicos (áreas, equipamentos, instalações e mobiliários) para exploração dos serviços de restaurante, localizados na sede deste Tribunal de Contas do Estado do Amazonas., conforme especificações descritas no Termo de Referência.			
Valor Estimado (Total Geral dos Serviços)			
Refeição (self-service). Almoço. Preço máximo do Kg estimado em R$ 67,94 (sessenta e sete reais e noventa e quatro centavos).			
Registro de Preços?	**Vistoria**	**Instrumento de Celebração**	**Forma de Adjudicação**
NÃO	SIM (conforme item 11 do Termo de Referência)	CONTRATO	Menor preço do kilo (self-service).
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (VEJA SEÇÃO XIV)*			
Requisitos Básicos: - Sicaf ou documentos equivalentes - Certidão CNJ - Certidão CNDT - Índices de liquidez e solvência superiores a 1 - PL não inferior a 10% do valor estimado da contratação; - Demonstração do Resultado do Exercício; - Certidão negativa de falência.		**Requisitos Específicos:** - Qualificação Técnica (item 14 do Termo de Referência).	

* O detalhamento dos documentos/requisitos de habilitação deve ser consultado na seção do instrumento convocatório acima indicada.

Lic. Exclusiva ME/EPP?	**Reserva Cota ME/EPP?**	**Exige Amostra/Dem.?**	**Dec. nº 7.174/2010?**
NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Prazo para envio da proposta/documentação			
Até 02 horas após a convocação realizada pelo (a) pregoeiro (a).			

Pedidos de Esclarecimentos	**Impugnações**
Até 18h do dia 30/12/2022 para o endereço: cpl@tce.am.gov.br	Até 18h do dia 30/12/2022 para o endereço cpl@tce.am.gov.br
Observações Gerais	
A disputa dar-se-á pelo modo ABERTO. Os lances deverão respeitar o INTERVALO MÍNIMO de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor do preço do kilo (self-service).	

Acompanhe as sessões públicas dos Pregões do TCE/AM pelo endereço www.gov.br/compras, selecionando as opções Consultas >Pregões > Em andamento > Cód. UASG "925459". O edital e outros anexos estão disponíveis para download no Comprasnet e também no endereço www.tce.am.gov.br, opção Licitações e contratos do TCE/AM.

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2022

O **Tribunal de Contas do Estado do Amazonas – TCE/AM** e este **Pregoeiro**, designado pela Portaria nº 149/2022-GPDRH, de 10 de fevereiro de 2022, levam ao conhecimento dos interessados que, na forma da **Lei n.º 10.520/2002,** do **Decreto n.º 10.024/2019**, do **Decreto nº 7.892/2013,** e da **Lei Complementar n.º 123/2006** e, subsidiariamente, da **Lei n.º 8.666/1993** e de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, farão realizar licitação na modalidade **Pregão Eletrônico** mediante as condições estabelecidas neste Edital.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:
DIA: 04/01/2023
HORÁRIO: 10h00 (horário de Brasília/DF)
ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.gov.br/compras
CÓDIGO UASG: 925459

SEÇÃO I – DO OBJETO

1. Concessão onerosa de uso de bens públicos (áreas, equipamentos, instalações e mobiliários) para exploração dos serviços de restaurante, localizados na sede deste Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

1.1. A licitação será formada por **LOTE ÚNICO**, cujo **critério de julgamento da proposta será o menor preço do kilo (self-service)**, devendo a licitante observar, contudo, o item 5.7. do Termo de Referência, respeitando integralmente, para apresentação de sua proposta, todos os itens e todos os valores máximos estimados pela Administração.

1.2. Havendo divergência entre as especificações descritas neste Edital e as lançadas no site Compras Governamentais (Comprasnet), prevalecerão as do Edital.

SEÇÃO II - DA DESPESA E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2. O presente objeto não envolve custos diretos pela Administração, destacando-se que 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.

SEÇÃO III - DO CREDENCIAMENTO

3. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.1. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio https://www.gov.br/compras, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

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

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.3.1 A não observância do disposto no item acima poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

SEÇÃO IV - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4. Poderão participar deste **Pregão**, as interessadas que estiverem previamente credenciadas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - Sicaf e no sítio www.gov.br/compras.

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

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

5. Não poderão participar deste **Pregão:**

5.1. consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição;

5.2. empresário suspenso de participar de licitação e impedido de contratar com o TCE/AM, durante o prazo da sanção aplicada;

5.3. empresário declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

5.4. empresário impedido de licitar e contratar com a União, durante o prazo da sanção aplicada;

5.5. empresário proibido de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art.72, § 8º, V, da Lei n.º 9.605/98;

5.6. empresário proibido de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei n.º 8.429/92;

5.7. quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no art. 9º da Lei n.º 8.666/93;

5.7.1. Entende-se por "participação indireta" a que alude o art. 9º da Lei n.º 8.666/93 a participação no certame de empresa em que uma das pessoas listadas no mencionado dispositivo legal figure como sócia, pouco importando o seu conhecimento técnico acerca do objeto da licitação ou mesmo a atuação no processo licitatório.

5.8. sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;

5.9. empresário cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste **Pregão;**

5.10. empresário que se encontre em processo de dissolução, falência, fusão, cisão ou incorporação;

5.11. sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico comum.

SEÇÃO V - DA VISTORIA

6. As empresas interessadas em participar do certame licitatório poderão realizar visita técnica no espaço destinado ao restaurante na Sede do CONCEDENTE.

6.1. As visitas tem por finalidade conhecer as instalações da área, objeto da concessão, e avaliar as condições relativas as características e estado de conservação, posto que somente a descrição técnica não se faz suficientemente clara para determinar as grandezas que serão envolvidas para execução dos serviços e, consequentemente, assegurar que o preço ofertado pela licitante seja compatível com as reais necessidades do CONCEDENTE.

6.2. A visita deverá ser realizada até o último dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública, mediante prévio agendamento ao setor técnico-especializado em Conservação e Manutenção (GTE-CM), por meio dos telefones (92) 3301-8186 ou endereço eletrônico seger@tce.am.gov.br.

6.3. A visita deverá ser realizada por profissional qualificado e habilitado (representante legal) da interessada e será acompanhada por representantes do CONCEDENTE.

6.4. 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.

6.5. A licitante deverá apresentar declaração, em sua Proposta Comercial, de que conhece as condições locais para a execução do objeto, o que supre a necessidade de visita técnica.

SEÇÃO VI - DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7. A licitante deverá encaminhar proposta, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos neste Edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura da sessão pública, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas e dos documentos de habilitação.

7.1. A **licitante** deverá consignar na proposta, na forma expressa no sistema eletrônico:

7.1.1 **o valor do preço do kilo (self-service),** já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

7.1.2 A descrição sucinta dos serviços oferecidos, contendo as informações similares às indicadas no Termo de Referência, se cabível;

7.2. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

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

7.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

8. A licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.

9. A licitante deverá declarar, em campo próprio do Sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.

10. A licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC n.º 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

11. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou ao direito de preferência sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.

12. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

12.1. Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

12.2. Até a abertura da sessão pública, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente encaminhados.

12.3. O Pregoeiro deverá suspender a sessão pública do Pregão quando constatar que a avaliação da conformidade das propostas, de que trata o art. 28 do Decreto n.º 10.024/2019, irá perdurar por mais de um dia.

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

12.4. As propostas terão validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

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

12.5. A apresentação da proposta implica a aceitação plena e total das condições deste Edital e seus anexos.

13. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

SEÇÃO VII - DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

14. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio www.gov.br/compras.

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

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

SEÇÃO VIII - DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

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

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

SEÇÃO IX - DA FORMULAÇÃO DE LANCES

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

17.1. O lance deverá ser ofertado pelo **preço do kilo (self-service)**.

18. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

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

20. Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

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

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

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

24. No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública do Pregão será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação expressa do fato aos participantes no sítio www.gov.br/compras.

25. Neste Pregão o modo de disputa adotado é o ABERTO, assim definido no inciso I do art. 31 do Decreto n.º 10.024/2019.

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

25.2. O intervalo de diferença entre os lances deverá ser de, no mínimo, 0,5% (cinco décimos por cento), tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

SEÇÃO X – DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

26. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

26.1. a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor estimado para a contratação, será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;

26.1.1. Caso a licitante tenha utilizado a prerrogativa de efetuar oferta de desempate, conforme art. 44, da Lei Complementar no 123/2006, será verificado no Portal da Transparência do Governo Federal, no endereço eletrônico http://www.portaldatransparencia.gov.br, e no Portal da Transparência do Poder Judiciário, no endereço eletrônico www.portaltransparencia.jus.br, se o somatório de ordens bancárias recebidas pela licitante, relativas ao último exercício e ao exercício corrente, até o mês anterior ao da data da licitação, fixada no preâmbulo deste Edital, já seria suficiente para extrapolar o faturamento máximo permitido, conforme art. 3º da mencionada Lei Complementar.

26.2. não sendo vencedora a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma da subcondição anterior, o sistema, de forma automática, convocará as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

26.3. no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou

empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido nesta condição, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate;

26.4. a convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006;

26.5. Na hipótese de não contratação nos termos previstos nesta Seção, o procedimento licitatório prossegue com as demais licitantes.

SEÇÃO XI - DO DIREITO DE PREFERÊNCIA

27. Este Pregão não se submete às regras relativas ao direito de preferência estabelecidas no Decreto n.º 7.174/2010.

SEÇÃO XII - DA NEGOCIAÇÃO

28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

SEÇÃO XIII - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

29. A **licitante melhor classificada** é aquela que apresentar a proposta de **menor preço do kilo (self-service).**

29.1. Os licitantes deverão apresentar suas propostas contendo a tabela indicada no item 5.7. deste Termo de Referência, respeitando integralmente todos os itens e todos os valores máximos estimados pela Administração.

29.2. Não poderão constar na proposta apresentada preços unitários superiores aos estimados pela Administração. Caso sejam identificados preços unitários superiores, será permitido, uma única vez, ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar a adequação dos preços unitários de sua proposta, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos.

29.3. Em caso de recusa do licitante quanto à promoção dos ajustes solicitados, será convocado o licitante subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta mais vantajosa ao órgão com consequente atendimento do critério supracitado.

30. A **licitante melhor classificada** deverá encaminhar a proposta de preço adequada ao último lance, contendo a planilha dos itens relacionados no item 5.7 do Termo de Referência, com seus respectivos tipos, quantitativos, unidades e valores máximos (que não podem ser maiores que os valores máximos indicados pela Administração), devidamente preenchidos, em arquivo único, no prazo de até **02 (duas) horas**, contado da convocação

efetuada pelo **Pregoeiro,** por meio da opção "Enviar Anexo" no sistema Comprasnet.

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

31. O Pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

31.1. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas - TCE/AM ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

31.2. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

31.3. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

31.4. Não serão aceitas propostas com valor unitário ou global superior ao estimado ou com preços manifestamente inexequíveis.

31.4.1. 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.

31.4.2. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do § 3º do art. 43 da Lei n.º 8.666/93, para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo-se adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:

a) questionamentos junto à proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;

b) verificação de outros contratos que a proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada;

c) estudos setoriais;

d) demais verificações que porventura se fizerem necessárias.

31.5. Será desclassificada a proposta que não corrigir ou não justificar eventuais falhas apontadas pelo Pregoeiro.

31.6. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro

examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital.

31.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

31.8. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

SEÇÃO XIV – DA HABILITAÇÃO

32. A habilitação das licitantes será julgada com base nos documentos encaminhados, concomitantemente à proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para a abertura da sessão pública.

33. As licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado às demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes do referido sistema.

34. O Pregoeiro verificará eventual descumprimento das vedações elencadas na Condição 4 da Seção IV - Da Participação na Licitação, mediante consulta ao:

34.1. SICAF, a fim de verificar a composição societária das empresas e certificar eventual participação indireta que ofenda ao art. 9º, III, da Lei n.º 8.666/93;

34.2. Portal eletrônico do TCU, na ferramenta de pesquisa consolidada de pessoa jurídica, disponível no endereço https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/.

35. As consultas previstas na Condição anterior realizar-se-ão em nome da sociedade empresária licitante e também de eventual matriz ou filial e de seu sócio majoritário.

35.1. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

35.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto Federal nº 10.024, de 2019.

35.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

35.4. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade desta.

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

36. Efetuada a verificação referente ao cumprimento das condições de participação no certame, a habilitação das licitantes será realizada mediante a apresentação dos documentos relacionados a seguir.

37. Para fins de **Regularidade fiscal e trabalhista**:

37.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

37.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

37.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1º de maio de 1943, tendo em vista o disposto no art. 3º da Lei n.º 12.440, de 7 de julho de 2011.

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

37.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

38. Para fins de **Habilitação jurídica**:

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

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

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

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

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

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

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

38.8. Documentos pessoais do(s) administrador(es) da empresa licitante indicado(s) no ato constitutivo.

39. Para fins de **qualificação econômico-financeira**, deverão ser apresentados:

39.1. Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa ao último exercício social exigível, apresentado na forma da lei;

39.2. Certidão negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante; e

39.3. Balanço Patrimonial do último exercício social exigível, apresentado na forma da lei e regulamentos na data de realização deste Pregão, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizado por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da sessão pública de abertura deste Pregão.

40. Os documentos exigidos na Condição anterior deverão comprovar:

40.1. Índices de Liquidez Geral (LG) e Solvência Geral (SG) superiores a 1;

40.2. Patrimônio Líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor da proposta, quando qualquer dos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral, informados pelo Sicaf, for igual ou inferior a 1.

41. Para fins de **qualificação técnica**, deverão ser apresentados, conforme item 14 do Termo de Referência:

41.1. Atestado de aptidão técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, para comprovar os desempenhos de atividade pertinente e compatível em características e quantidades ao objeto do Termo de Referência, demonstrando que executa ou já executou pelo menos 50% (cinquenta por cento) das quantidades descritas no item 5.2. do Termo de Referência, dentro do período de 12 (doze) meses.

41.2. Para efeito de comprovação da efetiva capacidade para desempenho de atividades relacionadas ao objeto deste certame licitatório, o(s) Atestados(s) de Aptidão Técnica deverão ser registrados no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local onde os serviços foram executados (Art. 1° da Resolução CFN n° 510/2012).

41.3. Registro ou Inscrição na entidade profissional competente – Conselho Regional de Nutricionista (art. 18 do Decreto de n°84.444 de 31.01.80, que regulamenta a Lei n°6583 de 20.10.78) e Resolução n° 50/840 do Conselho Federal dos Nutricionistas.

41.4. Deverá apresentar uma declaração informando que possuirá um Nutricionista em seu quadro de pessoal, ficando a comprovação de que possui este profissional a ser apresentada somente na celebração contratual (mediante apresentação de carteira de trabalho, contrato de trabalho, contrato de prestação de serviço ou outro instrumento equivalente), o qual informará o nome completo, qualificação e número do registro do profissional.

41.5. Declaração expedida pela licitante, informando que a empresa, através de seu responsável técnico ou representante legal, tem conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações decorrentes do objeto desta licitação.

42. O Pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação das licitantes.

43. Informações complementares em relação aos documentos das microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual:

43.1 As empresas que se enquadrem como ME/EPP/MEI deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que estas apresentem alguma restrição, sob pena de inabilitação.

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

43.3 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no item anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

43.4 O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal. A apresentação do Certificado de Condição de

Microempreendedor Individual – CCMEI supre as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, na medida em que essas informações constam no próprio Certificado.

44. Documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no Edital e já apresentados até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, deverão, mediante solicitação do Pregoeiro, ser enviados juntamente à proposta adequada ao último lance.

44.1. Os documentos remetidos por meio da opção "Enviar Anexo" do sistema Comprasnet poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

44.2. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados à CPL do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, situada situada na Avenida Ephigênio Sales, 1155, Parque 10 de Novembro, CEP 69.055-736, Manaus/AM.

44.3. Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome da licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ.

44.4. As exigências a serem comprovadas por documentação emitida em língua estrangeira serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados com tradução livre.

44.5. Para fins de assinatura do Contrato, os documentos emitidos em língua estrangeira serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto n.º 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

44.6. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

44.7. É lícita a admissão da juntada de documentos, durante as fases de classificação ou de habilitação, que venham a atestar condição pré-existente da licitante, cabendo ao pregoeiro oportunizar ao licitante a complementação da documentação por meio da opção enviar anexo, tudo em conformidade com os Acórdãos 966/2022-P e 988/2022-P do Tribunal de Contas da União".

45. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, a licitante será declarada vencedora.

SEÇÃO XV – DA AMOSTRA

46. Não se exigirá a apresentação de amostras para os serviços ofertados.

SEÇÃO XVI – DO RECURSO

47. Declarada a vencedora, o Pregoeiro abrirá prazo de 30 (trinta) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.

47.1. A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o Pregoeiro a

adjudicar o objeto à licitante vencedora.

47.2. O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

47.3. A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

48. Para efeito do disposto no § 5º do artigo 109 da Lei n.º 8.666/1993, fica a vista dos autos do processo administrativo deste certame franqueada aos interessados, salvo quanto ao orçamento sigiloso (se for o caso) que, será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances nos termos do art. 15 do Decreto Federal nº 10.024/2019, assegurado o acesso aos órgãos de controle.

49. As intenções de recurso não admitidas e os recursos rejeitados pelo Pregoeiro serão apreciados pela autoridade competente.

50. O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

SEÇÃO XVII – DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

51. A sessão pública poderá ser reaberta:

51.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

51.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

51.3. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

51.4. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico “chat” ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

51.5. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

SEÇÃO XVIII – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

52. O objeto deste Pregão será adjudicado pelo Pregoeiro, salvo quando houver

recurso, hipótese em que a adjudicação caberá à autoridade competente para homologação.

53. A homologação deste Pregão compete ao Secretário Geral de Administração do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas – TCE/AM.

54. O objeto deste Pregão será adjudicado à licitante vencedora que apresentar o menor preço do kilo (self-service).

SEÇÃO XIX - DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

55. Após a homologação da licitação em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

56. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta-Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

57. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

57.1. a referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

57.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital e seus anexos;

57.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

58. O prazo de vigência da contratação segue o estabelecido na **Minuta do Termo de Contrato - Anexo II** deste edital.

59. Previamente à contratação, a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

59.1. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no Edital e anexos.

60. As condições de habilitação consignadas no Edital deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

SEÇÃO XX - DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

61. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos

no Termo de Referência.

SEÇÃO XXI - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

62. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

SEÇÃO XXII – DO PAGAMENTO

63. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência.

SEÇÃO XXIII - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

64. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

64.1. Não assinar o termo da ata ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

64.2. Apresentar documentação falsa;

64.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

64.4. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

64.5. Não mantiver a proposta;

64.6. Cometer fraude fiscal;

64.7. Comportar-se de modo inidôneo;

65. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

66. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

66.1. Advertência por escrito;

66.2. Multa de 0,5% (meio por cento) ao dia, sobre o valor estimado do Contrato, nos casos de atraso injustificado no cumprimento dos prazos especificados no Termo de Referência anexo e/ou no Contrato, limitada ao percentual máximo de 10% (dez por cento);

66.3. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado na Ata de Registro de Preços e/ou no Contrato, pela inexecução parcial das obrigações oriundas deste Edital;

66.4. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado na Ata de Registro de Preços e/ou no Contrato, pela inexecução total das obrigações oriundas deste Edital;

66.5. Suspensão temporária de participação em licitação;

66.6. Impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento do SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos termos do art. 7.º da Lei n.º 10.520/2002;

66.7. 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, nos termos do art. 87, IV, da Lei nº 8.666/1993.

67. Se o motivo ocorrer por comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do TCE/AM, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas.

68. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

69. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

70. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

71. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos ao TCE/AM resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

72. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o TCE/AM poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

73. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei Federal nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei Federal nº 9.784, de 1999.

74. As situações ensejadoras de penalidades serão previamente analisadas pela fiscalização do TCE/AM, que deverá informar detalhadamente o fato ocorrido e o(s) eventual(is) prejuízo(s) sofrido(s) pela Administração, observado o devido contraditório.

75. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

76. As penalidades serão registradas no SICAF.

77. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas na Minuta de Contrato - Anexo II deste edital.

SEÇÃO XXIV - DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

86. Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico cpl@tce.am.gov.br até as 18 horas, no horário oficial de Brasília-DF.

87. O Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento da impugnação.

88. 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.

89. Os pedidos de esclarecimentos devem ser enviados ao Pregoeiro até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico cpl@tce.am.gov.br.

90. O Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente, responderá os pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido.

91. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico para os interessados.

SEÇÃO XXV - DISPOSIÇÕES FINAIS

92. Ao Secretário Geral de Administração do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas compete anular este Pregão 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.

92.1. 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.

93. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

94. No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

94.1. Caso os prazos definidos neste Edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos para efeito de

julgamento deste Pregão.

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

96. Em caso de divergência entre normas infralegais e as contidas neste Edital, prevalecerão as últimas.

97. Este Pregão poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência do TCE/AM, sem prejuízo do disposto no art. 4, inciso V, da Lei n.º 10.520/2002.

97.1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

98. Todas as referências de tempo durante a sessão pública observarão o horário de Brasília/ DF.

99. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

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

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

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

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

104. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

SEÇÃO XXVI - DOS ANEXOS

105. São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

105.1. Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA

105.1.1 Anexo I do Termo de Referência (DO FORMULÁRIO INDIVIDUAL DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO)

105.1.2 Anexo II do Termo de Referência (TABELA DE IRREGULARIDADES E SUAS CLASSIFICAÇÕES)

105.2. Anexo II - MINUTA DO TERMO DE CONTRATO.

SEÇÃO XXVII - DO FORO

106. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro da cidade de Manaus/AM, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea "d" da Constituição Federal.

Manaus/AM, 21 de dezembro de 2022.

KLEILSON FROTA SALES MOTA
Pregoeiro

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2022

PROCESSO nº 013976/2022

1. DADOS CADASTRAIS

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS – TCE/AM
CNPJ: 05.829.742/0001-48
ENDEREÇO: Av. Efigênio Salles, nº 1155, Aleixo.
CIDADE: Manaus **UF:** AM

2. OBJETO

Concessão onerosa de uso de bens públicos (áreas, equipamentos, instalações e mobiliários) para exploração dos serviços de restaurante, localizados na sede deste Tribunal de Contas do Estado do Amazonas.

3. JUSTIFICATIVA

O Tribunal de Contas do Estado do Amazonas - TCE/AM dispõe de espaços destinados especificamente para 1 (um) restaurante, localizado no Térreo do Prédio Anexo, para exploração comercial no ramo de alimentação coletiva, 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 desta Corte de Contas, conforme as previsões, exigências e especificações descritas neste Termo de Referência.

A concessão do espaço localizado no Térreo do Prédio Anexo, tem por objetivo colocar a disposição servidores, colaboradores, visitantes, jurisdicionados, alunos da ECP, funcionários de empresas terceirizadas e outros, a opção de local adequado 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.

Assim, se faz 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 da Saúde - OMS e orientações dos órgãos estaduais e municipais da 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. DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL E DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. PRAZO CONTRATUAL: O prazo de vigência será de 12 (doze) meses, a contar de sua assinatura, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado, por iguais períodos, observado o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disposto no inciso II, do artigo 57, da Lei nº 8.666/93.

4.2. INÍCIO DOS SERVIÇOS: será de, no máximo, 30 (trinta) dias corridos, contados a partir do recebimento da Ordem de Início dos Serviços.

4.3. ENDEREÇO: Avenida Efigênio Salles, nº 1155, bairro: Aleixo.

5. DAS CARACTERÍSTICAS DO OBJETO

5.1. O restaurante possui área total de aproximadamente 294,25m² (duzentos e noventa e quatro e vinte e cinco metros quadrados), distribuídos da seguinte forma.

5.1.1. Salão: 162,05m²;
5.1.2. Cozinha: 93,45m² (contida na área 02 câmaras frigoríficas (2x5,04m²) e 1 (uma) área de distribuição (11,97m²);
5.1.3. Despensa: 9,94m²;
5.1.4. Banheiros: 28,81m²;

5.2. Encontra-se a disposição 696 (seiscentos e noventa e seis) servidores, podendo essa quantidade ser ampliada em virtude de visitantes, jurisdicionados, alunos da ECP e funcionários de empresas terceirizadas.

5.3. O quantitativo estimado descrito no subitem acima não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do Concedente.

5.4. Os equipamentos de materiais disponibilizados pela Concedente são:

SUBITEM	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO/MATERIAL	STATUS
5.4.1.	19	Mesa em madeira preta quadrada, pés de ferro fixo	BOM
5.4.2.	70	Cadeira em tecido preto sem braços, pés fixos	BOM
5.4.3.	01	Balcão caixa/recepção com 2 gavetas, tampo em granito preto (2,50x0,90)	BOM
5.4.4.	01	Mesa em granito com centro em inox para exposição de alimentos	REGULAR
5.4.5.	02	Câmara frigorífica	BOM
5.4.6.	02	Mesa em inox com 2 cubas (cada), para lavar louça	BOM
5.4.7.	01	Mesa em inox com 1 cuba, para lavar louça (1,75 x 0,70)	BOM
5.4.8.	01	Mesa em inox com 1 cuba, para lavar louça (1,75 x 0,70)	BOM
5.4.9.	01	Fogão industrial a gás de 6 bocas Macom	BOM
5.4.10.	01	Forno elétrico	REGULAR
5.4.11.	02	Balcão frigorífico com 2 portas (1,80 x	BOM

		0,70)	
5.4.12.	01	Estante em aço com 4 prateleiras	BOM
5.4.13.	01	Estante em aço com 4 prateleiras	BOM
5.4.14.	02	Estante de madeira/ferro	BOM
5.4.15.	01	Coifa sugador em inox (2,80 x 1,25)	BOM
5.4.16.	01	Mesa em inox com pés com roldanas	REGULAR
5.4.17.	05	Prateleira em inox suspensa	BOM
5.4.18.	06	Mesa em inox com pés de ferro	BOM
5.4.19.	01	Mesa baixa de inox	BOM
5.4.20.	01	Bebedouro industrial com 2 torneiras	BOM
5.4.21.	01	Conservador vertical de alimentos em inox	BOM

5.4.1. 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.

5.5. As benfeitorias realizadas pela Concessionária incorporam-se ao imóvel, independente de qualquer ressarcimento e/ou indenização por parte do Concedente.

5.5.1. 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 qualquer ônus para o TCE/AM, ficando seu acompanhamento a encargo do setor técnico-especializado em Conservação e Manutenção (GTE-CM).

5.6. A Concessionária poderá instalar linha telefônica privativa, desde que não gere quaisquer ônus ao Concedente.

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

ITEM	TIPO	UNIDADE	PREÇO MÁXIMO
Refeição (self-service)	Almoço	Kg	R$ 67,94
Refeição (prato-feito)	Almoço	Valor Único	R$ 29,90
Sobremesas	Tortas / Bolos / Doces caseiros / Mousses / Pavês / Pudins	150g	R$ 12,00
Bebidas	Água Mineral (com gás)	350ml	R$ 4,00
	Água Mineral (sem gás)	350ml	R$ 3,00
	Sucos (naturais e em polpas)	300ml	R$ 15,00
	Refrigerantes em lata (normal/light)	350ml	R$ 5,00

5.7.1. O valor máximo do quilograma fixado na tabela acima das refeições, decorre da média aritmética simples dos preços colhidos por meio de pesquisa mercadológica realizada, no mês de novembro, em restaurantes com padrão de qualidade equivalente ao de funcionamento almejado nas instalações do Concedente.

5.7.1.1. REFEIÇÃO: R$ 67,94 (sessenta e sete reais e noventa e quatro centavos).

5.7.1.2. Poderão ser incluídos itens 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.

5.8. Na ocorrência de produtos serem disponibilizados no mercado em apresentações e volumes diversos daqueles previstos na tabela constante no item 5.7, a Concessionária poderá cobrar conforme os preços de mercado, devidamente comprovados mediante pesquisa mercadológica.

5.9. 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 as 14h.

5.10. Os funcionários da(s) Concessionária(s) terão acesso aos ambientes objeto da concessão no horário das 06h as 17h.

5.11. O horário normal de funcionamento não poderá exceder as 17h.

5.12. Entre a última quinzena de dezembro e primeira quinzena de janeiro, período de recesso do TCE/AM, a demanda de atendimento é reduzida, sendo facultado à Concessionária o funcionamento do RESTAURANTE.

5.12. A Administração poderá fazer uso dos ambientes cedidos para celebração de eventos oficiais esporádicos sem, contudo, utilizar qualquer maquinário ou equipamento da Concessionária.

5.13. 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).

5.14. As refeições deverão ser elaboradas e servidas de acordo com o descrito no cardápio abaixo, devendo haver, semanalmente, rodízios das opções diárias.

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA
Saladas	Alface
	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, iorgute, italiano, cease, etc.)
	- 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.
Acompanhamentos quentes	Arroz branco
	Arroz integral

	Arroz composto ou risotos (com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, etc.)
	Feijão simples e preto, alternados diariamente.
	Farofa
Pratos principais quentes	1 (um) tipo de preparação produzida com carnes vermelhas, utilizando-se alternadamente e não coincidentes nas 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 carne de aves. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito sem osso, filé de peito, coxa e sobrecoxa (frango, peru, pato, chester, etc.)
	1 (um) tipo de preparação produzida com pescados - Os pescados (filé ou postas) permitidos serão tambaqui, tilápia, aruanã, congro rosa, pirarucu, picadinho de peixe e caranguejo, 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 rechauds próprios.
	1 (um) tipo de preparação grelhada ou assada sem molhos cremosos com carne branca magra, diariamente. (molhos servidos a parte)
	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, picadinho soja, carne de grão de bico, etc.
Guarnições	1 (um) tipo de preparação de vegetal refogado (não tubérculo)
	1 (um) tipo de massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc.)
	1 (um) tipo de preparação a base de tubérculos, frituras, tortas etc.
	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.
Sobremesas	Frutas - pelo menos 2 (duas) variedades, em porções embaladas individuais.
	Doces elaborados - 2 (duas) variedades (pavês, tortas, pudins, etc.)
	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.

5.15. Quanto a composição do PRATO-FEITO:

5.15.1. Saladas: 60g de salada crua a 90g crua cozida

5.15.2. Acompanhamento: 120g de arroz branco ou integral (tipo 1) e 120g de feijão simples ou preto (tipo 1)

5.15.3. Proteína: 120g a 150g de 2 tipos diferentes por dia

5.15.4. Guarnição: 100g

5.15.5. Outros: 30g de farofa.

5.16. O cardápio deverá ser planejado semanalmente e submetido à aprovação do Concedente (Fiscalização).

5.17. Na composição do cardápio poderão ser sugeridos acréscimos de outras opções, as quais obedecerão, no mínimo, ao mesmo padrão as opções existentes e deverão ser submetidos previamente ao Concedente, que avaliará e autorizará, quando cabível.

5.18. 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.

5.19. Os alimentos servidos deverão corresponder aos cardápios aprovados, sendo preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável e de acordo com as técnicas de culinária que primem pela redução de gordura e sódio e pela inclusão de alimentos/ingredientes funcionais.

5.20. A Concessionária deverá realizar o planejamento adequado das atividade de preparo, acondicionamento e transporte de alimentos, estabelecendo períodos breves de tempo entre essas etapas e a disponibilização entre essas etapas e a disponibilização dos alimentos para consumo.

5.21. 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.

5.22. 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 autorizada pela Fiscalização.

5.23. 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 na reposição de alimentos, na pesagem das refeições e na fila do caixa de pagamento.

5.24. Todos os alimentos constantes do cardápio básico indicados na tabela acima, deverão estar disponíveis do início até o fim do horário de atendimento previsto.

5.25. As refeições serão submetidas à pesagem em balança eletrônica digital, devidamente aferida pelo INMETRO, descontando-se o peso do recipiente ou do prato, que serão previamente pesados e ajustados na balança. A Concessionária deverá realizar diariamente a aferição da balança.

5.26. 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.

5.27. 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 cardápio futuros, deverão ser identificadas com etiqueta (ou similar) contendo as seguintes informações: nome da preparação, data do preparo, data de validade, data de uso e assinatura da(o) responsável técnico.

5.28. A Concessionária deverá disponibilizar à venda de sucos naturais de frutas ou preparados a partir de polpas.

5.29. 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.

5.30. 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 5.7. do Termo de Referência.

5.31. O pagamento das refeições e demais produtos comercializados será de inteira responsabilidade dos usuários do restaurante.

5.32. 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.

5.33. A Concessionária deverá facilitar a fiscalização dos Órgãos de Vigilância Sanitária, dar cumprimento às determinações e cientificar o Concedente do resultado das inspeções.

5.34. 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.

5.35. 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.

5.35.1. A Concessionária deverá apresentar ao Concedente, mensalmente, o documento comprobatório da realização do controle de pragas, do qual trata o subitem anterior.

5.36. 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.

5.37. 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.

5.38. Para execução eficiente dos serviços a Concessionária deverá utilizar, no mínimo, os seguintes profissionais:

5.38.1. 01 (um) chefe de cozinha;
5.38.2. 01 (um) auxiliar de cozinha;
5.38.3. 01 (um) balconista;
5.38.4. 01 (um) nutricionista;
5.38.5. 01 (um) garçom;
5.38.6. 01 (um) auxiliar de garçom.

5.39. 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.

5.39.1. Não há obrigatoriedade da permanência do Nutricionista nas dependências do restaurante, contudo, o profissional deverá implantar, conduzir, planejar e direcionar todas as etapas do preparo e comercialização dos alimentos.

5.40. Os uniformes dos funcionários responsáveis pela produção dos alimentos deverão ser brancos e lavados ou trocados diariamente.

5.41. Os funcionários designados para 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.

5.42. Poderá ainda, a Concessionária prestar o serviço por meio de *delivery* (serviço de entregas de alimentos), dentro das dependências da Corte de Contas, podendo se valer de aplicativos facilitadores (como por exemplo, o whatsapp), ampliando seus serviços e garantindo melhor retorno de sua clientela.

6. DO VALOR DA ÁREA DE CONCESSÃO

6.1. O valor mínimo da área total de concessão (294,25m²) foi determinado em função das despesas administrativas regulares custeadas pelo TCE/AM ocorridas a cada mês, conforme as seguintes fórmulas paramétricas abaixo:

ITEM	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO MENSAL (A)
01	Energia	R$ 2.402,28
02	Água	R$ 726,40
03	Seguro predial e manutenção do sistema contra incêndio	R$ 284,40
VALOR TOTAL		**R$ 3.413,08**

7. DOS CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO, DA AVALIAÇÃO TÉCNICA E NOTA FINAL

7.1. Quanto a Pesquisa de satisfação:

7.1.1. Tem por objetivo avaliar as condições de atendimento e a qualidade dos serviços prestados pela Concessionária.

7.1.2. Será realizada trimestralmente pela Fiscalização do Contrato com, no mínimo, 50 (cinquenta) usuários do restaurante, escolhidos de forma aleatória, os quais serão submetidos ao preenchimento do questionário constante no Anexo I, para fins de apuração do índice de satisfação e aplicação dos descontos previstos no Item 8 (DOS PARÂMETROS PARA DESCONTO SOBRE A TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO).

7.1.3. A Nota Geral de Pesquisa de Satisfação (NPS) será calculada pelas seguintes fórmulas:

	Onde:
	ps = nota de pesquisa de satisfação.
	Σ ni = somatório das notas dos itens de avaliação.
	r = quantidade de itens respondidos.

	Onde:
	Σ ps = somatório das notas das pesquisas de satisfação aplicadas junto aos usuários do restaurante.

	N = quantidade de usuários entrevistados.

7.2. Quanto a Avaliação Técnica:

7.2.1. A avaliação técnica será realizada por meio de supervisões e controles realizados pela Fiscalização do Contrato.

7.2.2. Para fins de pontuação, as irregularidades serão classificadas em Leve, Média, Grave ou Gravíssima.

7.2.3. A Nota Geral de Avaliação Técnica (NAT) será obtida através da seguinte fórmula:

NAT = 100 - Σpd	**Onde:**
	Σpd = somatório dos pontos descontados relativo às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela constante no Anexo II.

7.2.4. Não haverá limite de supervisões a serem realizadas.

7.3. Quanto a Nota Final:

7.3.1. 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 primeiros meses do contrato.

	Onde:
	NPS - Nota Geral da Pesquisa de Satisfação.
	NAT - Nota de Avaliação Técnica.

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

8.1. A concessão de desconto (R$ 1.600,00) sobre a Taxa de Utilização do Espaço (R$ 3.413,08) obedecerá aos parâmetros estabelecidos no quadro abaixo:

NOTA FINAL DE DESEMPENHO	DESCONTO SOBRE O VALOR DE R$ 1.600,00	VALOR DA TAXA DE UTILIZAÇÃO (COM DESCONTO APLICADO)
80,01 a 100,00	100%	R$ 1.813,08
50,01 a 80,00	50%	R$ 2.613,08
0,00 a 50,00	0%	R$ 3.413,08

8.1.1. Em nenhuma hipótese, serão permitidos descontos cumulativos.

9. DA TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO

9.1. Caberá a empresa Concessionária recolher mensalmente a Taxa Mensal de Utilização do Espaço, observando-se a metodologia prevista no Item 7 (DOS CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO, DA AVALIAÇÃO

TÉCNICA E NOTA FINAL) e a taxa de desconto previsto no item 8 (DOS PARÂMETROS PARA DESCONTO SOBRE A TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO) deste Termo de Referência.

9.2. O valor da Taxa Mensal de Utilização do Espaço deverá ser recolhido por meio de depósito bancário identificado, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à utilização do espaço destinado ao restaurante, devendo o comprovante do recolhimento ser entregue a Fiscalização do Contrato até o 10º (décimo) dia do mês subsequente.

9.3. Caso a Concessionária não realize o depósito da taxa mensal de utilização do espaço até o prazo estipulado no item 9.2. do Termo de Referência, deverá ser suspensa a taxa de desconto previsto no item 8 (DOS PARÂMETROS PARA DESCONTO SOBRE A TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO), devendo realizar o depósito integral do valor com juros de 1% sobre o valor ao dia.

10. DO REAJUSTE DA TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO

10.1. 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 (doze) meses, a contar da data limite fixada para apresentação da proposta.

10.2. 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.

10.3. O reajustamento também incidirá no desconto aplicado da taxa mensal de utilização do espaço, devidamente previsto no item 8 deste Termo de Referência.

11. DA VISITA TÉCNICA

11.1. As empresas interessadas em participar do certame licitatório poderão realizar visita técnica no espaço destinado ao restaurante na Sede do CONCEDENTE.

11.1.1. As visitas tem por finalidade conhecer as instalações da área, objeto da concessão, e avaliar as condições relativas as características e estado de conservação, posto que somente a descrição técnica não se faz suficientemente clara para determinar as grandezas que serão envolvidas para execução dos serviços e, consequentemente, assegurar que o preço ofertado pela licitante seja compatível com as reais necessidades do CONCEDENTE.

11.1.2. A visita deverá ser realizada até o último dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública, mediante prévio agendamento ao setor técnico-especializado em Conservação e Manutenção (GTE-CM), por meio dos telefones (92) 3301-8186 ou endereço eletrônico seger@tce.am.gov.,br.

11.1.3. A visita deverá ser realizada por profissional qualificado e habilitado (representante legal) da interessada e será acompanhada por representantes do CONCEDENTE.

11.1.4. 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.

11.1.5. A licitante deverá apresentar declaração, em sua Proposta Comercial, de que conhece as condições locais para a execução do objeto supre a necessidade de visita técnica.

12. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

12.1. O critério de julgamento da proposta será o menor preço do kilo (self-service).

12.2. Os licitantes deverão apresentar suas propostas contendo a tabela indicada no item 5.7. deste Termo de Referência, respeitando integralmente todos os itens e todos os valores máximos estimados pela Administração.

12.2.1. No caso de ser ultrapassado tais valores e não havendo correção após diligência da Comissão de Licitação, a proposta será desclassificada.

13. DO REAJUSTE DOS PREÇOS DOS ALIMENTOS E DEMAIS PRODUTOS

13.1. 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 5.7. deste Termo de Referência**, em conformidade com regras e condições a seguir delineadas:

13.1.1. O interregno mínimo de 12 (doze) meses para o primeiro reajuste será contado a partir da data limite para apresentação da proposta ou da data do orçamento a que a proposta se referir, conforme o caso;
13.1.2. 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 apresentação da proposta comercial.
13.1.3. Para proposta de reajuste dos preços das refeições, sobremesas e demais produtos constantes na tabela referenciada no item 5.7. deste Termo de Referência, 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);
13.1.4. 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 5.7.1.2 deste Termo de Referência.
13.1.5. Os efeitos financeiros dos reajustes serão aplicados a partir da aprovação e certificação da Concessionária, pela Administração do Concedente.
13.1.6. Nos reajustes subsequentes, a anualidade será contada a partir da data do último reajuste.
13.1.7. 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;
13.1.8. A variação de custos decorrente do mercado somente será concedida mediante a comprovação pela Concessionária do aumento dos custos, considerando-se:

13.1.8.1. Os preços praticados no mercado ou em outros contratos da Administração;
13.1.8.2. As particularidades do contrato em vigência;
13.1.8.3. A nova planilha com variação dos custos apresentada;
13.1.8.4. Indicadores setoriais, tabelas de fabricantes, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes.

13.1.9. Os reajustes 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 adiantamento.

13.1.10. Os reajustes a que a Concessionária fizer jus e não forem solicitadas durante a vigência do Contrato, ou durante a anualidade a que se refere o subitem 13.1. deste Termo de Referência, serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual, com o termo da anualidade ou com o encerramento do contrato, conforme o caso.

13.2. 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 no procedimento licitatório, em relação aos custos com insumos e materiais necessários à execução do objeto contratado.

13.3. Os efeitos financeiros do reajuste ocorrerão exclusivamente para os itens que o motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

13.4. 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.

14. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

14.1. Atestado de aptidão técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, para comprovar os desempenhos de atividade pertinente e compatível em características e quantidades ao objeto deste Termo de Referência, demonstrando que executa ou já executou pelo menos 50% (cinquenta por cento) das quantidades descritas no item 5.2. deste Termo de Referência, dentro do período de 12 (doze) meses.

14.1.1. Para efeito de comprovação da efetiva capacidade para desempenho de atividades relacionadas ao objeto deste certame licitatório, o(s) Atestados(s) de Aptidão Técnica deverão ser registrados no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local onde os serviços foram executados (Art. 1° da Resolução CFN n° 510/2012).

14.2. Registro ou Inscrição na entidade profissional competente – Conselho Regional de Nutricionista (art.18 do Decreto de n°84.444 de 31.01.80, que regulamenta a Lei n°6583 de 20.10.78) e Resolução n°50/840 do Conselho Federal dos Nutricionistas.

14.3. Deverá apresentar uma declaração informando que possuirá um Nutricionista em seu quadro de pessoal, ficando a comprovação de que possui este profissional a ser apresentada somente na celebração contratual (mediante apresentação de carteira de trabalho, contrato de trabalho, contrato de prestação de serviço ou outro instrumento equivalente), o qual informará o nome completo, qualificação e número do registro do profissional.

14.4. Declaração expedida pela licitante, informando que a empresa, através de seu responsável técnico ou representante legal, tem conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações decorrentes do objeto desta licitação.

14.5. Em razão da natureza da contratação, os demais requisitos de habilitação constarão no edital.

15. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

15.1. Respeitar as especificações e/ou condições constante na Proposta enviada no procedimento licitatório, bem como edital e seus anexos.

15.2. Executar diretamente o objeto, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pelo Concedente.

15.3. 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, bem assim identificados durante o horário de trabalho, mediante uso permanente de crachás, com fotografia recente e nome visível.

15.4. 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.

15.5. Fornecer, até a data de início da prestação de 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.

15.6. 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.

15.7. 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.

15.8. Fornecer e manter atualizada relação de todos os seus funcionários, alocados para 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).

15.9. 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.

15.10. Manter livro diário, ou sistema que o substitua com a mesma eficiência, para registro das ocorrências relativas ao Contrato.

15.11. Comparecer, sempre que convocada, às reuniões solicitadas pelo Concedente, assumido ônus por sua ausência.

15.12. Manter nutricionista, devidamente registrado(a) no CRN, como responsável técnico, que deverá estar à disposição sempre que convocado pela Fiscalização do Concedente.

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

15.13.1. 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.

15.14. Assinar, por meio de seu Preposto, todos os documentos entregues ao Concedente.

15.15. 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.

15.16. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas internas disciplinares e de segurança do Concedente.

15.17. Responsabilizar-se integralmente pela área - ora objeto do Contrato, nos padrões estabelecidos no procedimento licitatório, vindo a responder pelos danos causados diretamente a 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.

15.18. Responsabilizar-se integralmente pela reparação das instalações (elétrica, hidráulica e civil), dos equipamentos (refrigeradores, fornos, câmaras frias e exaustão) e mobiliários (mesas e cadeiras) sob sua guarda, que em decorrência do desgaste pelo uso necessitem de conserto ou manutenção.

15.19. Responsabiliza-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.

15.20. Atender prontamente todas as solicitações do Concedente prevista no Edital, neste Termo de Referência e outras estabelecidas no Contrato.

15.21. Comunicar ao Concedente, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos necessários.

15.22. Não empregar menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não empregar menores de 16 nos em qualquer trabalho, salvo nas condições de aprendiz, a partir de 14 anos.

15.23. Manter durante toda 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.

15.24. 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.

15.25. Utilizar, para a cocção dos alimentos, exclusivamente o sistema de gás encanado instalado na área objeto da concessão.

15.26. Não comercializar, expor ou autorizar o consumo, a qualquer título, de bebidas alcoólicas nas dependências das áreas do objeto de concessão.

15.27. 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.

15.28. 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).

15.29. Manter em local visível comprovante vigente de inspeção da Vigilância Sanitária.

15.30. Receber, no início da prestação dos serviços, os equipamentos e materiais fornecidos pelo Concedente, conferindo seu estado de conservação e funcionamento, bem assim assinando o Termo de Recebimento e Guarda dos bens.

15.31. 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.

15.32. Disponibilizar, no início da execução do objeto deste Termo de Referência, os equipamentos e materiais que façam necessários para prestação do serviço.

15.33. 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.

15.34. Fornecer nota fiscal ou documento equivalente a todos os consumidores de seus produtos.

15.35. Obedecer a 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 Fazenda Federal, Estadual e Municipal, apresentando ao Concedente sempre que solicitado.

15.36. 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.

15.37. Adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como:

15.37.1. Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
15.37.2. Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxidade;
15.37.3. Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
15.37.4. Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios/poluição;
15.37.5. Reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de manutenção predial.

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

16. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

16.1. Observar para que durante a vigência contratual sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigida para contratação, bem como sua compatibilidade com as obrigações assumidas.

16.2. 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 descritos neste Termo de Referência.

16.3. 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.

16.4. Por intermédio de Fiscal(is) nomeado(s), acompanhar, fiscalizar e avaliar o cumprimento do objeto desta Contratação, solicitado 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.

16.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Concessionária.

16.6. Certificar a Concessionária sobre as normais 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.

16.7. 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.

16.8. Inspecionar periodicamente as instalações internas das áreas objeto das concessões de forma a verificar as condições de execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.

16.9. Determinar a substituição de pratos e demais produtos oferecidos em desacordo com o Cardápio descrito no item 5.14 deste Termo de Referência, salvo aqueles autorizados previamente.

16.10. Cumprir as demais obrigações constantes deste Termo de Referência, do instrumento convocatório e outras imposições previstas no Contrato.

17. DAS SANÇÕES

17.1. Comete infração administrativa nos termos da legislação vigente a Contratada que:
17.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação, concomitantemente, sem prejuízo de outras;
17.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
17.1.3. Fraudar na execução do contrato;
17.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;
17.1.5. Cometer fraude fiscal;
17.1.6. Não mantiver a proposta;

17.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Termo, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

17.2.1. advertência por escrito;

17.2.2. Multa de 0,5% (meio por cento) ao dia, sobre o valor estimado do Contrato, nos casos de atraso injustificado no cumprimento dos prazos especificados no Termo de Referência anexo e neste Contrato, limitada ao percentual máximo de 10% (dez por cento);
17.2.3. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do Contrato, pela inexecução parcial das obrigações contidas no Termo de Referência anexo e neste Contrato;
17.2.4. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do Contrato, pela inexecução total das obrigações contidas no Termo de Referência anexo e neste Contrato;
17.2.5. Suspensão temporária de participação em licitação;
17.2.6. Impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento do Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos termos do art. 7.º da Lei n.º 10.520/2002;

17.2.7. 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, nos termos do art. 87, IV, da Lei nº 8.666/1993.

17.3. Se o motivo ocorrer por comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do TCE-AM, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas.

17.4. As sanções estabelecidas nos itens 17.2.1, 17.2.5, 17.2.6 e 17.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente àquelas previstas nos itens 17.2.3 e 17.2.4, descontando-se esses valores dos pagamentos a serem efetuados à CONTRATADA.

17.5. As situações ensejadoras de penalidades serão previamente analisadas pelo gestor do Contrato, que deverá informar detalhadamente o fato ocorrido e o(s) eventual(is) prejuízo(s) sofrido(s) pela Administração, observado o devido contraditório.

17.6. Da aplicação das penalidades previstas caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis a partir da data da intimação.

17.7. Os atos administrativos de aplicação das sanções serão publicados resumidamente no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas e cadastrados no SICAF.

17.8. Após o trânsito em julgado do processo de aplicação de penalidade, o valor da multa porventura aplicada à CONTRATADA será descontado automaticamente da nota fiscal a que vier fazer jus, inclusive de faturas oriundas de outros contratos celebrados com o TCE-AM. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito, será enviada à CONTRATADA o Guia de Recolhimento, e, caso não haja o pagamento no prazo estipulado, o valor devido será objeto de inscrição em Dívida Ativa, cobrado com base na Lei nº 6.830, de 22 de setembro de 1980, sem prejuízo da correção monetária pelo Índice Geral de Preços do Mercado (IGPM), ou outro índice que porventura venha a substituí-lo.

18. DA FISCALIZAÇÃO

18.1. A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação do representante do contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei nº 8.666/1993.
18.1.1. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade do contratado e nem confere ao contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos no fornecimento dos produtos.

18.2. O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os equipamentos e insumos entregues em desacordo com este Termo de Referência.

19. DECLARAÇÃO

Declaramos que este Termo de Referência está de acordo com a Lei nº 8.666/1993, Lei nº 10.520/2002, Decreto Federal nº 7.892/2013, Decreto Federal nº 10.024/2019 e legislação em vigor.

KATHYUDY MARQUES ARAUJO TEIXEIRA
Assessora lotada na Secretaria-Geral de Administração.

APROVAÇÃO DA AUTORIDADE SUPERIOR:

APROVO o presente **TERMO DE REFERÊNCIA**, pois constatei que atende às condições previstas na Lei nº 8.666/1993, Lei nº 10.520/2002, Decreto Federal nº 7.892/2013, Decreto Federal nº 10.024/2019 e legislação em vigor.

HARLESON DOS SANTOS ARUEIRA
Secretário-Geral de Administração.

ESTADO DO AMAZONAS
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
SECRETARIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO I

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		NOTAS					
		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						
16	Serviço dos Garçons (Cortesia, eficiência, agilidade)						
17	Serviço dos atendentes (Cortesia, eficiência, agilidade)						

Sugestões, críticas e elogios:
_____
_____
_____
_____

Av. Efigênio Salles, nº 1155, Aleixo
CEP: 69057-050 - Manaus/AM
Telefone: (92) 3301-8186

ESTADO DO AMAZONAS
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
SECRETARIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO

ANEXO II

TABELA DE IRREGULARIDADES E SUAS CLASSIFICAÇÕES

CLASS.	IRREGULARIDADES	PONTOS A SEREM DESCONTADOS
Leves	Desorganização de ambientes/áreas	1,4
	Falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas	1,4
	Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações	1,4
	Preços cobrados nos itens do restaurante/lanchonete em desacordo com o Edital	1,4
	Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio	1,4
	Descumprimento dos horários de abertura e fechamento	1,5
	Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições	1,5
Médias	Uso incorreto de uniformes limpos	2
	Falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos	2
	Limpeza inadequada de câmaras frigoríficas (piso, paredes, portas, teto e estantes)	2
	Limpeza inadequada de banheiros e vestiários do restaurante	2
	Peso de salgados, doces, bolos e sobremesa em desacordo com o Edital	2
	Presença de embalagens vazias na dispensa	2
	Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão	2
	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
Graves	Presença de insetos mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	3
	Presença de utensílios/equipamentos sujos e não utilizados no momento	3
	Presença de alimentos destampados em qualquer área	3
	Funcionários trabalhando de carteira assinada/atestado de saúde inválido	3
	Presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas	3
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção	3
Gravíssimas	Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área	5
	Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	5
	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares	5
	Higienização inadequada de hortaliças e frutas	5
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas	5
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido	8
	Armazenamento inadequado de alimentos e preparações em qualquer área	7
	Higiene pessoal de funcionários inadequada	7
	Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações	5

Av. Efigênio Salles, n° 1155, Aleixo
CEP: 69057-050 - Manaus/AM
Telefone: (92) 3301-8186

ANEXO II

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO Nº XX/2022

ESTADO DO AMAZONAS
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
SECRETARIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO

TERMO DE CONTRATO Nº XX/2022

QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DO AMAZONAS, POR INTERMÉDIO DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS NA QUALIDADE DE CONCEDENTE, E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXX, NA QUALIDADE DE CONCESSIONÁRIA, PARA O FIM EXPRESSO NAS CLÁUSULAS QUE O INTEGRAM.

Aos XXXX dias do mês de XXXXXX do ano de dois mil e vinte e dois (xx/xx/2022), nesta cidade de Manaus, Capital do Estado do Amazonas, República Federativa do Brasil, na sede do TCE/AM, situada à Av. Efigênio Salles, nº 1155, Parque 10 de Novembro, CEP 69.055-736, presentes, de um lado, o Estado do Amazonas, por intermédio do **TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS - TCE/AM**, CNPJ 05.829.742/0001-48, doravante denominado **CONCEDENTE**, neste ato representado por seu Presidente, Conselheiro **ÉRICO XAVIER DESTERRO E SILVA**, brasileiro, casado, residente e domiciliado nesta cidade, RG XXXXXXXX-X, CPF XXX.XXX.XXX-XX, e de outro lado a empresa **XXXXXXXXXX**, pessoa jurídica de direito privado, CNPJ XX.XXX.XXX/0001-XX, estabelecida na XXXXXXXXXXX, n° XXX, Bairro XXXX, CEP XX.XXX-XXX, Manaus/AM, doravante designada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada por seu representante legal (procuração em anexo), Sr(a). XXXXXXXX, brasileiro, RG XXXXXXXX XXX/XX, CPF XXX.XXX.XXX-XX, pactuam o Termo de Contrato, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº 13976/2022, e na presença das testemunhas adiante nominadas, que se regerá pelas normas da Lei nº 8.666/93, com suas alterações, e demais legislações complementares e/ou ulteriores acerca da espécie, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1. Concessão onerosa de uso de bem público (área, equipamentos, instalações e mobiliários), denominado **restaurante**, localizado na Avenida Efigênio Salles, nº 1155, bairro: Aleixo, Manaus-Am, que possui uma área total de aproximadamente **294,25m²** (duzentos e noventa e quatro metros quadrados e vinte e cinco centímetros), objetivando a exploração dos serviços de restaurante para fins de comercialização de refeição aos servidores e público em geral, que frequentam as dependências 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 subitem 5.4. 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.

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 e demais produtos oferecidos em desacordo com o Cardápio (5.14. 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.

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.

4.18. Responsabilizar-se integralmente pelo objeto deste Contrato, 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 contratual.

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.

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, descritos no subitem 5.4. do Termo de Referência, conferindo seu estado de conservação e funcionamento, bem como 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 deste Contrato, 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. Poderá ainda, a Concessionária prestar o serviço por meio de *delivery* (serviço de entregas de alimentos), dentro das dependências da Corte de Contas, podendo se valer de aplicativos facilitadores (como por exemplo, o *whatsapp*), ampliando seus serviços e garantindo melhor retorno de sua clientela.

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

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.

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$ 3.413,08 (três mil, quatrocentos e treze reais e oito centavos), observando-se a metodologia prevista no Item 7 (DOS CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DA AVALIAÇÃO TÉCNICA) e a taxa de desconto previsto no item 8 (DOS PARÂMETROS PARA DESCONTO SOBRE A TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO), 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 restaurante, devendo o comprovante do recolhimento ser entregue a Fiscalização do Contrato até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente.

6.3. Caso a Concessionária não realize o depósito da taxa mensal de utilização do espaço até o prazo estipulado no subitem anterior, deverá ser suspensa a taxa de desconto previsto no item 8

(DOS PARÂMETROS PARA DESCONTO SOBRE A TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO) do Termo de Referência, devendo realizar o depósito integral do valor com juros de 1% sobre o valor ao dia.

CLÁUSULA SÉTIMA: DO REAJUSTE DA TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO

7.1. 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 (doze) meses, a contar da data limite fixada para apresentação da proposta.

7.2. 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.

7.3. O reajustamento também incidirá no desconto aplicado da taxa mensal de utilização do espaço, devidamente previsto no item 8 do Termo de Referência.

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

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 ao subitem 5.7 do 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 5.7 do Termo de Referência, 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 5.7.1.2 do Termo de Referência;

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 8.1. 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: DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

9.1. Toda e qualquer alteração deverá ser processada mediante a celebração de Termo Aditivo, com amparo no art. 65 da Lei n.º 8.666/93, vedada a modificação do objeto.

9.1.1. A alteração de valor contratual, decorrente do reajuste de preço, compensação ou penalização financeira, prevista no Contrato, dispensa a celebração de aditamento.

CLÁUSULA DÉCIMA: DAS SANÇÕES E PENALIDADES

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% (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;
10.1.2.2. 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;
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 10.1.2.2., 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 CONCESSIONÁRIA não atenda aos demais prazos e obrigações constantes no Edital, no Termo de Referência e neste 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;

10.1.2.6. A multa aplicada em razão de atraso injustificado não impede que a Administração rescinda a contratação e aplique outras sanções previstas em Lei.

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. O presente contrato poderá ser rescindido em uma das hipóteses elencadas pelo art. 78, através de uma das formas prescritas pelo art. 79, ambos da Lei n° 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA FISCALIZAÇÃO E DO ACOMPANHAMENTO DOS SERVIÇOS

12.1. A Fiscalização será exercida por servidores designados pela Secretaria Geral deste Tribunal.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 O CONCEDENTE poderá a qualquer tempo recursar os serviços/materiais, no todo ou em parte, sempre que não atenderem ao estipulado neste Termo ou padrões técnicos de qualidade exigíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO FORO CONTRATUAL

14.1 As partes elegem o Foro da Comarca da Capital do Estado do Amazonas, com exclusão de quaisquer outros, por mais privilegiado que seja para dirimir as dúvidas e/ou conflitos oriundos da execução deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DA PUBLICAÇÃO -

15.1. A publicação do extrato deste Termo, no Diário Oficial Eletrônico do TCE/AM, será providenciada pelo CONCEDENTE até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data, nos termos do art. 61, parágrafo único, da Lei nº 8.666/93.

De tudo, para constar, foi lavrado o presente termo, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo, para que produza seus legítimos e legais efeitos.

ÉRICO XAVIER DESTERRO E SILVA
Conselheiro-Presidente do TCE/AM

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Representante da empresa XXXXXXX

TESTEMUNHAS:

Nome:_____ **Nome:**_____

RG:_____ **RG:**_____

CPF:_____ **CPF:**_____

Av. Efigênio Salles, n° 1155, Aleixo
CEP: 69057-050 - Manaus/AM
Telefone: (92) 3301-8186