TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

EDITAL DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2017-CPL/TCE
PROCESSO Nº 4185/2016-TCE.

O TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS, através da Comissão Permanente de Licitação, torna público para conhecimento dos interessados que, às 9 horas do dia seis do mês de novembro do ano de dois mil e dezessete, na sede do TCE, sala de reunião da CPL, situada na Av. Efigênio Sales nº 1155 - Bairro Parque 10, nesta cidade de Manaus, serão recebidos os documentos de habilitação e as propostas das licitantes relativa a licitação na modalidade de **Concorrência**, **do tipo Menor Preço** da refeição e lanches, conforme descrito neste Edital, no Projeto Básico e demais Anexos, em conformidade com a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e demais normas regulamentares aplicáveis a espécie, e ainda pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e a Lei Complementar nº 147, de 9 de agosto de 2014.

São partes integrantes deste Edital os seguintes Anexos:

ANEXO I – Projeto Básico e seus Anexos;
ANEXO II – Modelo de Qualificação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
ANEXO III - Modelo de Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação
ANEXO IV – Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo;
ANEXO V – Modelo de Declaração de Regularidade para com o Ministério do Trabalho;
ANEXO VI – Minuta do Termo de Contrato de Concessão de Uso.
ANEXO VII – Declaração de Vistoria

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para o fornecimento de refeição e lanches, que serão comercializados no restaurante e lanchonete instalados nas dependências da sede deste Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, mediante concessão administrativa de uso, no intuito de atender aos servidores desta Instituição, estagiários, trabalhadores eventuais, bem como os visitantes.

1.2- As Especificações dos serviços, a taxa estimada pelo uso dos espaços, a comercialização das refeições – almoço no sistema "self-service", por quilograma, e lanchonete, conforme cardápios básicos, condições de prestação dos serviços, procedimentos a serem seguidos, obrigações e deveres, e *et cetera* estão expostos no Projeto Básico (Anexo I deste Edital), bem como nos Anexos do Projeto Básico (Anexos I – Cardápio e Anexo II - Tabela de Preços), e na minuta do Termo de Contrato de Concessão de Uso (Anexo VI), que são partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

1.3- O preço máximo aceitável na licitação para o quilograma da refeição é de R$ 47,23 e, igualmente, quanto aos preços dos lanches, os quais estão contidos no Anexo II deste Projeto Básico – Tabela de Preços, itens 1 e 2, cujo critério para julgamento será a proposta de menor valor, somados, ao final, conforme o quadro demonstrativo especificado.

1.4- A Concessão de uso será onerosa, com pagamento de taxa de utilização do espaço, que não poderá ser inferior ao estimado pela administração.

2. SESSÃO PÚBLICA DA CONCORRÊNCIA:

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

Data: 6 de novembro de 2017.

Horário: 9 horas

Local: Prédio sede do TCE-AM, sala da Comissão Permanente de Licitação (CPL) – Av. Efigênio Sales nº 1155 – Bairro Parque 10. Informação pelo telefone 3301-8150 (CPL).

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão pública será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local, salvo comunicação e divulgação do Presidente da Comissão em sentido contrário.

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar desta Licitação às empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus anexos.

3.1.1. A verificação da compatibilidade do objeto da contratação com a atividade da licitante dar-se-á na fase de Habilitação.

3.2. Não será admitida nesta licitação a participação de pessoas jurídicas:

3.2.1. Que estejam impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública, durante o prazo da sanção aplicada;

3.2.2. Que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

3.2.3. Que se encontrem em processo de dissolução, liquidação, falência, concordata, fusão, cisão, incorporação e sob concurso de credores;

3.2.4. Organizadas em consórcio;

3.2.5. Estrangeiras não autorizadas a funcionar no País;

3.2.6. Que tenham diretores, sócios ou representantes legais participando em mais de uma proposta;

3.2.7. Que possuam, em sua diretoria ou quadro técnico, servidor público vinculado ao TCE-AM;

3.2.8. Enquadradas ou que tenha representante enquadrado nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666/1993.

3.3. Caso seja constatada a ocorrência de quaisquer das situações referidas no item 3.2., ainda que a posteriori, a empresa licitante será desqualificada, ficando esta e seus representantes sujeitos às penas legais cabíveis.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. No dia, horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, o **representante da licitante** deverá apresentar, em separado dos envelopes, documentos que o credencie a se manifestar, assinar e/ou rubricar documentos ou de responder pela empresa durante a sessão pública, devendo, ainda, identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

4.1.1. No caso de representação por **sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado**, tal condição deverá ser demonstrada mediante apresentação de documento de identificação civil, acompanhado de cópia autenticada do respectivo Contrato, Estatuto Social ou outro instrumento de constituição jurídica, devidamente registrado, no qual estejam expressos seus poderes para individualmente exercer direitos e assumir obrigações em nome da empresa.

4.1.2. No caso de representação por **procurador**, o credenciamento far-se-á por meio de instrumento público ou particular de procuração, neste caso com firma reconhecida em cartório, no qual conste expresso poder para assinar atas e planilhas, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente/outorgante com poder para tal outorga.

4.2. Será admitido apenas **1** (**um**) representante para cada licitante, não sendo admitida a participação de um mesmo representante legal para mais de uma empresa.

4.3. A licitante que se enquadre como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, conforme os critérios estabelecidos na Lei Complementar nº 123/06, e que tenha a intenção de usufruir do tratamento diferenciado, deverá apresentar **Declaração de Qualificação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**, de acordo com modelo estabelecido no ANEXO II deste Edital.

4.3.1. A utilização dos benefícios concedidos pela LC nº 123/2006 por licitante que não se enquadra na definição legal reservada a essas categorias configura fraude ao certame, sujeitando a mesma à aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo de outras sanções legais cabíveis.

4.4. Se a licitante não credenciar um representante estará abdicando do direito de recorrer dos atos da Comissão.

5. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES DE HABILITAÇÃO, DA PROPOSTA DE PREÇOS E DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os documentos referentes à HABILITAÇÃO e à PROPOSTA DE PREÇOS deverão ser entregues, impreterivelmente, no dia, hora e local determinados neste Edital, mediante a apresentação de 2 (dois) envelopes não transparentes, fechados e indevassáveis, contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, além do nome empresarial e CNPJ da licitante, os seguintes dizeres:

ENVELOPE Nº 01 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO CONCORRÊNCIA N.º 02/2017 – TCE-AM PROCESSO Nº 4185/2016 [NOME EMPRESARIAL – CNPJ]

ENVELOPE Nº 02 – PROPOSTA DE PREÇOS CONCORRÊNCIA N.º 02/2017 – TCE-AM PROCESSO Nº 4185/2016 [NOME EMPRESARIAL – CNPJ]

5.2. As licitantes apresentarão, fora dos envelopes mencionados no item 5.1., **declaração** dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo estabelecido no ANEXO III deste Edital.

6. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO"

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

6.1.1. Relativos à HABILITAÇÃO JURÍDICA:

6.1.1.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores, no caso de sociedade empresária;

6.1.1.1.1. No caso de sociedade por ações, apresentar também os documentos de eleição dos atuais administradores;

6.1.1.2. Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores, no caso de sociedade simples;

6.1.1.3. Decreto de autorização, no caso de <u>empresa ou sociedade estrangeira</u> em funcionamento no País;

6.1.1.4. Os documentos indicados no itens 6.1.1.1. e 6.1.1.2. deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva e deles deverá constar, entre os objetivos sociais, a execução de atividades da mesma natureza ou compatível com o objeto desta Concorrência.

6.1.1.5. Os documentos relacionados nos itens 6.1.1.1. a 6.1.1.3. não precisarão constar do Envelope "Documentos de Habilitação" se tiverem sido apresentados para o credenciamento.

6.1.2. Relativos à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

6.1.2.1. Comprovação de aptidão do licitante, de que executou objeto semelhante ao desta licitação, tendo prestado o serviço, através de atestado fornecido por pessoas jurídicas de direito público ou privado compatível com o objeto do certame.

6.1.2.2. Licença junto a Autoridade Sanitária e Ambiental competente.

6.1.2.3. Comprovação de Acervo Técnico referente ao profissional Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição – CRN da região competente, com experiência no desenvolvimento de atividades de assistência alimentar e elaboração de cardápios diários, abrangendo: requisição, produção e distribuição, acompanhamento do preparo de refeição, dentre outras de responsabilidade exclusiva, com acompanhamento ininterrupto dos serviços diários nutricionais. O vínculo empregatício deverá ser comprovado no ato da assinatura do termo de contrato de cessão de uso.

6.1.2.4. A Comprovação do vínculo empregatício deverá ser por meio de relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda mediante contrato de prestação de serviço.

6.1.2.5. Apresentar, sem qualquer ônus para o Cedente, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir do início da execução dos serviços, Alvará de Licença de Localização e Funcionamento, e Licença Sanitária para Funcionamento do Estabelecimento Restaurante deste Tribunal, sem prejuízo da apresentação de outras licenças exigidas por lei.

6.1.2.6. Declaração formal da empresa que terá, no ato da assinatura do termo de contrato de cessão de uso, disponibilidade em seu quadro de pessoal, para atender as demandas, no mínimo os profissionais relacionados no item 4.3.1 do Projeto Básico.

6.1.2.7. Termo de Vistoria, expedida pela Divisão de Manutenção - TCE-AM, declarando ter a licitante tomado conhecimento dos locais e das condições para a execução dos serviços objeto da licitação, nos termos preceituados no item 10 do Projeto Básico**.**

6.1.2.8. A Vistoria Técnica poderá ser substituída por declaração de renúncia à vistoria, assumindo, a empresa, toda a responsabilidade e/ou consequências por não ter comparecido à visita, cujo documento será devidamente assinado pelo sócio/proprietário ou responsável técnico. A empresa que não realizar a visita técnica ou não emitir a declaração de renúncia será automaticamente inabilita.

6.1.3. Relativos à QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

6.1.3.1. Certidões Negativas de Falência (conforme Lei n° 11.101/05), expedida pelo distribuidor da sede da licitante, expedida até (noventa) dias antes da sessão de abertura desta licitação, se outro prazo não for definido nas próprias certidões.

6.1.3.2. Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

6.1.3.2.1. O Balanço Patrimonial e a Demonstração de Resultado deverão ser apresentados em uma das seguintes formas:

6.1.3.2.1.1. Inscritos no Livro Diário, devidamente registrado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou órgão equivalente, inclusive com os Termos de Abertura e Encerramento;

6.1.3.2.1.2. Arquivados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou órgão equivalente.

6.1.3.2.2. Em relação à boa situação financeira, serão habilitados os licitantes que apresentarem os seguintes indicadores:

6.1.3.2.2.1. Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior do que 1, resultante da aplicação da seguinte fórmula:

$$ILG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}} \geq 1$$

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

$$ISG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}} \geq 1$$

6.1.3.2.3. Serão habilitados os licitantes que apresentarem ILG menor do que 1, desde que atendam as demais exigências e comprovem possuir valor de patrimônio líquido igual ou superior a 10% do valor estimado da contratação.

6.1.3.2.4. O Balanço Patrimonial e a Demonstração de Resultado deverão vir acompanhados da "Certidão de Regularidade Profissional", vinculada ao contabilista que assina as peças contábeis, cuja validade deve abranger a data-limite para recebimento das propostas.

6.1.3.2.4.1. Também será aceito documento que comprove a regularidade do profissional na data-base das demonstrações contábeis.

6.1.3.2.4.2. A regularidade do profissional que assina as demonstrações contábeis poderá ser atestada, mediante a emissão da certidão de regularidade, por parte do Presidente da Comissão ou membros, via internet, durante a sessão.

6.1.4. Relativos à REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

6.1.4.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), pertinente ao ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação;

6.1.4.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao ramo de sua atividade e compatível com o objeto do certame;

6.1.4.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

6.1.4.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos;

6.1.4.5. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos relativos a Tributos Municipais;

6.1.4.6. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, mediante apresentação de Certificado de Regularidade do FGTS;

6.1.4.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

6.1.4.8. As certidões e certificado referidos nos itens 6.1.4.3. a 6.1.4.7. deverão ter validade na data da abertura da sessão pública desta concorrência, com a ressalva do disposto no art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006 (*caput* e parágrafos);

6.1.4.9. A Comissão poderá consultar sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões e certificado, para confirmar a autenticidade dos documentos apresentados, conforme itens 6.1.4.3 a 6.1.4.7.

6.1.5. Outros Documentos

6.1.5.1. Declaração de que inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes (ANEXO IV deste Edital);

6.1.5.2. Declaração de que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não emprega menor de dezesseis anos (ANEXO V deste Edital).

6.2. Disposições Gerais da Habilitação

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

6.2.1.1. A documentação exigida, no que couber, poderá ser apresentada através de impresso original obtido via Internet, desde que seja possível a confirmação, também pela Internet, de sua autenticidade.

6.2.2. Os documentos exigidos neste edital deverão estar com prazo de validade em vigor na data prevista para abertura dos envelopes de habilitação.

6.2.2.1. Eventuais documentos que não contenham expresso o prazo de validade, quando cabível, deverão ser apresentados acompanhados de declaração do órgão emissor informando essa condição de validade indeterminada.

6.2.3. Os documentos apresentados deverão estar em nome da licitante, com o nº do CNPJ e o endereço respectivo, observado o seguinte:

6.2.3.1. Se a licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

6.2.3.2. Se a licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

6.2.3.3. No caso dos itens 6.2.3.1. e 6.2.3.2., serão dispensados da filial aqueles documentos que, COMPROVADAMENTE, podem ou devem ser emitidos pela matriz, e vice-versa;

6.2.3.4. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome e com o CNPJ da matriz e/ou da filial da empresa licitante.

6.2.4. Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, o Presidente considerará o proponente inabilitado.

7. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "PROPOSTA DE PREÇOS"

7.1. Registar o preço para o quilograma da refeição e dos lanches, que não poderá ser superior ao valor de mercado estimado pela Administração, conforme o Anexo II, do Projeto Básico – Tabela de Preços.

7.2. A Proposta de Preços do valor da taxa pela utilização do espaço deverá ser apresentada em documento original, datilografada ou impressa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, em papel timbrado da licitante, redigida com clareza em língua portuguesa, datada, assinada na última folha e rubricada nas demais pelo proponente ou seu representante legal ou procurador.

7.2.1. A Proposta de Preços deverá:

7.2.1.1. Indicar o nome empresarial da licitante, CNPJ, endereço completo, CEP, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), se houver, para contato;

7.2.1.2. **Conter especificações claras e detalhadas dos serviços, conforme Projeto Básico e seus ANEXO I - Cardápio Básico do Restaurante e Lanchonete e Anexo II – Tabela de Preços;**

7.2.1.3. Conter declaração do licitante de que incluiu na composição do preço apresentado, além do lucro, todos os custos e despesas decorrentes da execução do objeto desta licitação, tais como: materiais, equipamentos, utensílios, salários, benefícios, encargos sociais e trabalhistas, seguros, impostos, taxas, transporte e insumos diversos.

7.2.1.3.1. Quaisquer tributos, custos e despesas eventualmente omitidos na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados inclusos nos preços, sendo vedado

alegar tal omissão em momento posterior à apresentação da proposta como justificativa para se eximir das obrigações assumidas e para reivindicar alteração de preços.

7.2.1.4. Consignar validade não inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data da abertura da sessão pública;

7.2.1.4.1. Se por falha do proponente a proposta não indicar o prazo de sua validade, esta será considerada válida por 60 (sessenta) dias a contar da data da abertura da sessão pública, independentemente de qualquer outra manifestação.

7.3. A apresentação da proposta implicará a plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

7.4. Depois de aberta, a proposta se acha vinculada ao processo pelo seu prazo de validade, não sendo permitida sua retirada ou a desistência de participação por parte do proponente.

8. ABERTURA DA SESSÃO

8.1. Na data, no horário e no local indicados no preâmbulo será aberta a sessão pública de processamento da Concorrência, iniciando-se com o credenciamento dos representantes das empresas interessadas em participar do certame.

8.2. Após o credenciamento, os representantes entregarão ao Presidente da Comissão a Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação, de acordo com o modelo estabelecido no ANEXO III deste Edital e, em envelopes separados, os Documentos de Habilitação e a Proposta de Preços, conforme item 5.1.

8.3. Em seguida será feita a abertura dos envelopes contendo os documentos de habilitação e a verificação da conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, especialmente no item 6 e seus subitens.

8.3.1. Iniciada a abertura do primeiro envelope com os documentos de habilitação, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

9. EXAME E JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

9.1. Recebidos os credenciamentos e envelopes de todos os licitantes, atestada a regularidade, o sigilo e a integridade deles e não havendo qualquer impugnação a este respeito sobre a qual deva manifestar-se imediatamente a Comissão, será dado início à abertura e exame da habilitação de cada um dos licitantes, pela ordem de apresentação deles.

9.2. Aberto o envelope da habilitação, os documentos nele constantes serão rubricados pelos membros da Comissão que, em seguida, os oferecerá ao exame e à rubrica dos representantes dos demais licitantes credenciados.

9.3. A Comissão, então, verificará a documentação apresentada e de pronto determinará se estão presentes todas as peças exigidas neste Edital.

9.4. Decidirá de pronto, também, se porventura existirem, as impugnações orais que se

fizerem aos documentos examinados.

9.5. A Comissão, no entanto, se reserva o direito de verificar, na fonte emissora, a autenticidade dos documentos apresentados na habilitação.

9.6. Se a documentação estiver incompleta ou não atender ao disposto neste Edital ou se acatar impugnação oral feita por qualquer outro licitante, a Comissão inabilitará o licitante em questão.

9.7. Feita a verificação e ultrapassadas as medidas preliminares, determinada a habilitação ou inabilitação de cada licitante, a Comissão inquirirá cada licitante que se tenha feito representar no ato sobre seu eventual interesse em renunciar ao direito de recorrer do julgamento da fase de habilitação.

9.8. Os licitantes representados no ato que renunciarem ao direito de recorrer do julgamento da fase de habilitação, serão expressamente nominados e serão identificados seus representantes, tudo constando da ata.

9.9. Se todos os licitantes estiverem representados no ato e todos tiverem renunciado ao direito de recorrer deste julgamento, a Comissão poderá passar à fase do julgamento das propostas, abrindo os envelopes respectivos.

9.10. Se não houver renúncia ao direito de recorrer por parte dos licitantes, a Comissão emitirá a ata do julgamento da habilitação, dela tirando extrato para publicação no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas e aguardará o prazo legal para eventual interposição de recursos.

9.11. Se houver interposição de recursos, a Comissão os processará na forma determinada pelo art. 109 da Lei nº 8666/93.

9.12. Não havendo recursos, a Comissão registrará em ata e passará ao exame e julgamento das propostas.

9.13. Após a fase de habilitação, não serão considerados pedidos de retirada das propostas, ficando os licitantes vinculados a todos os seus efeitos obrigacionais, sujeitando-se ao processo até o final do certame.

9.14. A relutância da proponente em honrar as propostas já abertas será punida com a desclassificação.

9.15. Se todos os licitantes regularmente apresentados forem desclassificados ou todas as licitantes inabilitadas, a Comissão requererá a Autoridade Superior do TCE-AM que autorize a notificação dos mesmos licitantes para que, no prazo de 08 (oito) dias úteis, tragam novos envelopes com documentação corrigida e adequada aos ditames deste edital;

10. EXAME E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

10.1. Ultrapassado o julgamento da habilitação, a Comissão passará ao exame das propostas de preços, abrindo os envelopes correspondentes dos licitantes habilitados, na fase anterior, em sequência, ou na data previamente marcada e comunicada.

10.2. Nos termos do item anterior, presentes ou não os representantes dos licitantes, a Comissão atestará a integridade dos envelopes e promoverá a abertura destes, com a proposta de preços dos habilitados.

10.2.1. Diante do menor volume de trabalhos e do tempo de duração do julgamento da habilitação e tendo todos os licitantes, abdicado do direito de recorrer, que constará em ATA devidamente rubricada por todos, nada impede que a Comissão passe imediatamente ao julgamento das propostas.

10.3. A documentação constante de cada envelope será rubricada e analisada pelos membros da Comissão que, em seguida, os exporá ao exame e rubrica dos representantes dos licitantes presentes.

10.3.1. Após a abertura dos envelopes das propostas de preços, não mais caberá desclassificação de licitante por motivo relacionado com a habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento dessa fase.

10.4. Isso feito, a Comissão dará por encerrada a fase de habilitação e passará ao exame e julgamento das propostas (art. 3º, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93).

10.4.1. Serão desconsideradas as propostas que estiverem em desacordo com quaisquer das exigências do presente Edital, que impuserem condições diferentes das dispostas nele ou que apresentem cotações para quantidades divergentes das especificadas;

10.4.2. Não serão aceitas mudanças nas condições descritas no projeto básico e minuta do contrato de concessão de uso;

10.5. Havendo desclassificação da proposta de preços, a Comissão solicitará do representante da licitante desclassificada a sua desistência expressa de recursos, o que, se aceito, será circunstancialmente lançado em ata, a qual, obrigatoriamente, deverá conter a assinatura do representante da firma licitante que aceitou, expressamente, desistir do recurso do julgamento;

10.6. Se houver recurso do julgamento das propostas, proceder-se na forma prevista na Lei nº 8.666, de 21.06.93, em seu art. 109.

11. CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DOS PREÇOS

11.1. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as condições e exigências deste Edital e do Projeto Básico - especialmente as contidas no item 7 e/ou consignarem preços inexequíveis ou excessivos para a Administração.

11.2. Serão considerados inexequíveis os preços que, comprovadamente, forem insuficientes para a cobertura dos custos.

11.3. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do parágrafo 3º do art. 43 da Lei 8.666/1993.

11.4. As propostas deverão atender os critérios de aceitabilidade dos preços, sendo

considerados como preços máximos, aqueles resultantes da pesquisa de mercado estimado pela Administração, constantes no Anexo II do Projeto Básico.

11.5. A Comissão Permanente de Licitação avaliará e decidirá pelo critério de menor preço para o quilograma da refeição "self-service", bem como o menor preço dos lanches especificados, os quais, ao final da tabela de preços, devem ser somados, itens 1 e 2, que será considerado vencedor o licitante que ofertar o menor valor constante ao final do Anexo II do Projeto Básico.

11.6. Os preços deverão ser cotados na moeda corrente nacional;

11.7. O valor mínimo a ser pago pela Cessionária a título de contraprestação da permissão de uso e exploração do estabelecimento restaurante e lanchonete deste Tribunal é de R$ 2.000,00 (dois mil reais), ao mês, e R$ 24.000,00 (vinte e quatro mil reais), ao ano.

11.8. A empresa interessada deverá apresentar a proposta pela permissão de uso do restaurante, em moeda corrente legal do país, impressa em papel timbrado, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devidamente assinada e rubricada em todas as suas vias pelo representante legal da empresa, no valor de R$ 2.000,00 (dois mil) mensais. Este valor deverá incluir impostos, taxas, seguro qualquer outro encargo que incida sobre o preço do cardápio.

11.9. O pagamento pela permissão de uso deverá ser efetuado até o 5º (quinto) dia do mês subsequente ao vencido.

12. ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

12.1. O julgamento da licitação efetuado pela Comissão será submetido à apreciação do Presidente deste Tribunal que, por delegação, poderá autorizar ao Secretário-Geral de Administração, para deliberação quanto a adjudicação e homologação do objeto da licitação;

12.2. No caso em que a adjudicatária decair do direito à contratação do objeto desta licitação, o TCE poderá revogá-la ou convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificações, para assinar o termo de contrato de cessão de uso, em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto ao preço, obedecidas às normas legais em vigor quanto ao reajustamento, ou revogar a licitação.

13. DA RESPONSABILIDADE DO CONTRATADO

13.1. As obrigações e responsabilidades decorrentes da presente licitação constarão do termo de contrato de concessão de uso a ser firmado com a empresa vencedora,

tendo por base este edital, o projeto básico e seus anexos e a proposta apresentada, atendidos às normas vigentes.

13.2. O Cessionário será único, integral e exclusivamente responsável, em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza que causar ao TCE-AM ou ainda a terceiros, provenientes da execução dos serviços objeto do Termo de Contrato de Concessão de Uso, respondendo por si e por seus sucessores.

13.2.1. O Cessionário será também, responsável por todos os ônus ou obrigações concernentes às legislações sociais, fiscal securitária ou previdenciária, bem como todas as despesas decorrentes da execução de eventuais trabalhos em horários extraordinários, gastos e encargos de material e mão-de-obra necessários à completa realização do objeto do Contrato.

13.2.2. A licitante Contratada não poderá subcontratar integralmente os serviços objeto deste Edital em qualquer hipótese. E parcialmente, somente poderá subcontratar com prévia autorização por escrito deste TCE-AM.

13.2.3. Executar o objeto de acordo com o estabelecido neste edital, no projeto básico e na minuta do contrato de concessão de uso;

13.3. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o Termo de Contrato de Concessão de uso no prazo e condições estabelecidos, convocar o(s) licitante(s) remanescente (s), obedecendo a ordem de classificação estabelecida pela Comissão, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro colocado, ou revogar a licitação, conforme prevê a Lei nº 8.666/93. O contrato poderá ser rescindido pelo Contratante independentemente de qualquer interpelação judicial e qualquer indenização, nos seguintes casos:

13.3.1. Falência ou manifesta impossibilidade de cumprir com as obrigações contratuais;

13.3.2. Infração de cláusulas contratuais;

13.3.3. Por razões de interesse público, de alta relevância; e,

13.3.4. Nas demais hipóteses previstas no artigo 78 da Lei nº 8.666/93 e suas posteriores alterações.

14. DAS PENALIDADES

14.1. Multa por atraso injustificado na execução dos serviços ou o descumprimento das obrigações estabelecidas no ato convocatório, que deverá ser recolhida no prazo de 30 (trinta) dias, uma vez comunicada oficialmente. Ressalvada a hipótese de força maior.

14.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Edital, a administração do TCE

poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções:

I-Advertência;
II - Multa;
III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o TCE, pelo prazo de 2 (dois) anos consecutivos; e
IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a sua reabilitação.

14.3. Entende-se por motivo de força maior, para efeitos de penalidades e sanções, o ato de inimigo público, guerra, bloqueio, insurreição levantada, epidemias, avalanches, tempestades, raios, enchentes, perturbações civis, explosões, ou quaisquer outros acontecimentos semelhantes aos acima enumerados, ou de força equivalente, que fujam ao controle razoável de qualquer das partes interessadas, que, mesmo ser direito do trabalhador;

14.4. A cessionária deverá comunicar ao TCE-AM os fatos de força maior, dentro do prazo de 2 (dois) dias consecutivos de sua verificação, e apresentar os documentos para a respectiva comprovação, em até 5 (cinco) dias consecutivos a partir da data de sua ocorrência, sob pena de não serem considerados;

14.5. O atraso ou recusa injustificados da adjudicatária em assinar o contrato, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, ficando sujeita à aplicação da penalidade neste edital;

14.6. O pagamento da multa será efetivado no prazo máximo de até 10 (dez) dias consecutivos, contado da data em que ocorrer o ato motivador da penalidade, sendo respeitado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado da data da comunicação da aplicação da multa, para efeito de recurso devolutivo, e no caso em que não ocorra o pagamento no prazo fixado neste item, nem recursos, ou após os recursos, sendo estes denegados, a multa será cobrada em dobro;

14.7. As sanções previstas nos incisos I, II e III, do item 14.2 desta Cláusula, poderão ser aplicadas conjuntamente, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis;

14.8. A sanção de advertência será aplicada nos seguintes casos:

I. Descumprimento das obrigações assumidas, no contrato ou na Licitação, desde que não acarrete prejuízo ao TCE-AM;
II. Execução insatisfatória ou inexecução do objeto contratual, desde que sua gravidade não recomende o enquadramento nos casos de suspensão temporária ou declaração de inidoneidade;

III. Ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento dos serviços do TCE-AM.

14.9. Além das penalidades citadas, a Administração poderá aplicar as sanções contidas nos itens 8.1.8, alínea "b" e seguintes; 8.2. e 8.2.1. do Projeto Básico.

15. DAS IMPUGNAÇÕES AO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

15.1. Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, pode impugnar este ato convocatório ou solicitar esclarecimentos sobre este edital.

15.2. A petição deve ser encaminhada à Comissão Permanente de Licitação (CPL), e protocolizada na Divisão de Expediente do TCE/AM (DIEPRO), no Prédio-Sede, localizado na Avenida Efigênio Sales, 1155 – Parque 10 – Manaus/AM, no horário das 8h às 15h.

15.2.1. Informações podem ser obtidas através do telefone 3301-8150 (CPL).

15.2.2. O Presidente da Comissão, que poderá ser auxiliado pelo setor técnico competente e/ou jurídico, decidirá sobre a impugnação e prestará os esclarecimentos solicitados no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas.

15.2.3. 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.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS

16.1. As licitantes deverão proceder, antes da elaboração da proposta, uma verificação minuciosa de todos os elementos constantes deste Edital e seus Anexos, dirigindo-se por escrito a Comissão, até 03 (três) dias úteis antes da realização da Licitação, apresentando as suas dúvidas. A não comunicação ou o não comparecimento para receber a resposta no prazo previamente estabelecido implicará na tácita aceitação dos elementos fornecidos, não cabendo, em nenhuma hipótese, qualquer reivindicação posterior com base em imperfeições, incorreções, omissões ou falhas nos referidos elementos;

17.2. A anulação do procedimento licitatório, por motivo de ilegalidade, induz à do contrato, não gerando obrigação de indenizar;

17.3. É facultado à Comissão, em qualquer fase desta licitação, a promoção de diligência para esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar, originariamente, da proposta, salvo a hipótese do § 3º, do art. 48, da Lei n.º 8.666/93, com a redação dada pela Lei n.º 9.648/98;

17.4. Durante as reuniões, somente poderão usar da palavra os membros da Comissão e os representantes legais das licitantes.

17.5. A ausência do representante da licitante, inclusive quando regularmente convocado

para reunião da **COMISSÃO**, implica na aceitação do que for decidido e desobriga o TCE quanto a dar ciência dessa decisão;

17.6 Qualquer discordância com os termos das atas deverá ser consignada em adendo às mesmas, subscrito pelo autor e demais presentes. A eventual recusa de assinatura importará na aceitação plena do texto elaborado pela COMISSÃO;

17.7. São partes integrantes deste EDITAL: Projeto Básico e seus Anexos, Minuta do Termo de Contrato de Concessão de Uso e demais Anexos deste Edital.

17.8 O TCE poderá alterar este edital, desde que fixe novo prazo, para abertura das propostas, ou somente o prazo decorrido, quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

17.9 As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e documentos apresentados em qualquer época ou fase da licitação e do contrato.

17.10 A COMISSÃO poderá solicitar parecer técnico da Diretoria Jurídica, de Setor Técnico e de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas a quaisquer das licitantes, para orientar suas decisões;

17.11 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, será excluído o dia do início e incluído o dia do vencimento;

17.12 Os casos omissos neste Edital, serão decididos pela CPL, observadas sempre as disposições do Direito Administrativo e as regras da Lei nº 8666/93;

17.13 O licitante que tem interesse em participar da licitação e retirar o edital on-line, obriga-se a acompanhar toda e qualquer alteração realizada no Edital e em seus Anexos no sítio eletrônico e no Diário Oficial Eletrônico desta Corte de Contas, no que couber.

17.14 Quaisquer esclarecimentos referentes à presente licitação, poderão ser obtidos diariamente, no horário de expediente (8h às 14h), na sede deste Tribunal, sala de funcionamento da **COMISSÃO PERMANETE DE LICITAÇÃO- CPL**, na Av. Efigênio Sales nº 1.155, térreo, bairro Parque 10 de Novembro, nesta cidade de Manaus, Amazonas, ou ainda através do telefone (92) 3301-8150, ou no site www.tce.am.gov.br.

Manaus, 2 de outubro de 2017.

LÚCIO GUIMARÃES DE GÓIS
Presidente da CPL/TCE-AM

Membros:

GLAUCIETE PEREIRA BRAGA

ARTHUR CÉSAR ZAHLUTH LINS

GABRIEL DA SILVA DUARTE

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

ANEXO I DO EDITAL

DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO INTERNA

PROJETO BÁSICO

O documento contém o conjunto de elementos destinados a escolher a proposta mais vantajosa para o fornecimento de refeição e lanches, que serão comercializados no restaurante e lanchonete instalados nas dependências da sede deste Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, no intuito de atender aos servidores desta Instituição, estagiários, trabalhadores eventuais, bem como os visitantes.

DADOS DO PROPONENTE

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
ENDEREÇO: AV. EFIGÊNIO SALLES, 1155 – PARQUE 10 DE NOVEMBRO – CEP 69.055-376
CNPJ 05.829.742/0001-48

1. INTRODUÇÃO

Este Projeto Básico e seus Anexos foram elaborados em conformidade com a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e demais normas regulamentares aplicáveis a espécie, se constituindo como peça integrante do processo licitatório.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. O Tribunal de Contas do Estado do Amazonas dispõe de espaços destinados especificamente para exploração de restaurante localizado no andar 1º do Prédio 2 e lanchonete, instalada no subsolo -2 do Prédio 1, conhecido pelo público em geral devido há anos de funcionamento. Os estabelecimentos possuem uma demanda considerável de consumidores certos de seus serviços, tais como: servidores, participantes de eventos, alunos da Escola de Contas Públicas, Terceirizados, público flutuante, advogados, procuradores e funcionários do Posto do BRADESCO, os quais circulam diariamente neste Tribunal, bem como o público oriundo de empresas e órgãos circunvizinhos.

2.2. Convém ressaltar que, com o fornecimento de refeições no próprio local de trabalho evita-se que o servidor tenha que se deslocar para fazer suas refeições em casa ou em outro local, gerando economia sob vários aspectos para o servidor e colaborando para uma melhor produtividade na prestação de seus serviços junto a esta Instituição.

2.3- A presença de todas estas características - atendimento a maior parte dos servidores, participantes de eventos, visitantes e colaboradores eventuais, apresentação de serviços comuns e execução dos serviços no interesse exclusivo da administração - coloca o caráter mercantil da exploração desse espaço público como elemento acessório do Contrato de Concessão. Justifica-se, portanto, a concessão administrativa de uso a preço módico, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial a ser realizada pelo cessionário. Salienta-se que isso não importa em dano à Administração, visto que as despesas concernentes à utilização do espaço serão ressarcidos ao erário pela cessionária.

2.4. Para tanto, faz necessária à estipulação de cláusulas contratuais que permitam à Cessionária exercer suas atividades satisfatoriamente, sem descuidar da qualidade dos produtos ofertados aos servidores e ao público, com o acompanhamento e fiscalização deste Tribunal, e mediante o recolhimento de taxa mensal de ocupação do espaço.

3. OBJETO

3.1- Constitui objeto do presente documento a escolha da proposta mais vantajosa para o fornecimento de refeição e lanches, isto é, o menor preço, sem perder a qualidade, que serão comercializados no restaurante e lanchonete instalados nas dependências da sede deste Tribunal de Contas do Estado do Amazonas.

3.2- Haverá a concessão de uso, a título precário e oneroso, de espaço público, destinado à exploração de estabelecimento de restaurante e lanchonete, constituído de refeitório, área de atendimento e cozinha, perfazendo uma área total de 760.39m², visando à comercialização de refeições – almoço, no sistema "*self-service*", por quilograma, observando-se o cardápio básico (Anexo I), e lanchonete, atentado ao cardápio do Anexo II deste Projeto Básico, visando atender aos servidores e o público em geral, que frequenta as dependências desta Corte. A título de informação, sem que isso venha a constituir qualquer compromisso futuro por parte do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, reportamos que esta instituição conta com aproximadamente 800 (oitocentos), servidores e é frequentado diariamente por estagiários, prestadores de serviço, fornecedores e público flutuante. Entretanto, o número de usuários não corresponde a esta totalidade. A média de usuários, baseada em contratos anteriores é de aproximadamente 230 (duzentos e trinta) usuários, dia, devendo ser ressaltado que em dias de eventos externos pode acrescer este número, conforme especificações técnicas, quantitativas e demais condições relacionadas abaixo:

4. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

4.1. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E LANCHES

4.1.1. A Cessionária deverá manter o restaurante e lanchonete em funcionamento sempre que haja expediente neste Tribunal, de segunda a sexta, das 07h às 15h, como também deverá

cumprir o horário de almoço das 11h às 15h, diariamente, podendo, a Administração, a qualquer tempo e mediante ofício, alterar os respectivos horários.

4.1.1.1. Os empregados da Cessionária terão acesso ao ambiente do restaurante no horário das 06h às 18h.

4.1.2. As refeições e lanches poderão ser preparados tanto nas dependências do Cedente, quanto nas dependências da Cessionária. Neste caso, sendo posteriormente transportados para o espaço destinado a lanchonete no Prédio 1, subsolo-2 deste Tribunal, onde deverão ser mantidos em balcão térmico de vidro e aço inoxidável, para serem consumidos.

4.1.3. Quando do preparo dos alimentos, caso ocorram em instalações próprias da Cessionária ou no espaço do restaurante e lanchonete, esta deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízos de outras exigidas pelas normas que regulem estas atividades.

4.1.4. Somente será permitida a utilização das instalações do Restaurante para preparo de refeições e lanches a ser comercializado dentro do Tribunal de Contas, salvo autorização expressa do Cedente.

4.1.5. Os serviços de limpeza e higienização do espaço físico destinado ao restaurante e lanchonete serão de inteira responsabilidade da Cessionária, nos quais se incluem a limpeza e conservação do espaço destinado ao refeitório, móveis, instalações, máquinas e utensílios, lavagem geral e desinfecção, e limpeza das caixas de gordura que recebem resíduos do restaurante e lanchonete localizadas nas áreas dos serviços.

4.1.6. A Cessionária deve primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção do refeitório, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estarem rigorosamente limpos e arrumados. Para tanto, deverá utilizar produtos biodegradáveis, assim como manter as mesas, cadeiras, vidraças, portas, teto, janelas e piso dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene.

4.1.7. O lixo e dejetos deverão ser acondicionados, diariamente, em sacos plásticos resistentes e fechados em local separado da cozinha ou da despensa e depositados em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para as áreas onde exista coleta pública diária.

4.1.8. A Cessionária deverá servir as refeições e lanches em pratos de louça e talheres em aço inoxidáveis, devidamente higienizados, ensacados ou guardados em local limpo e fechado, e também deverá ter disponíveis, além dos utensílios já citados, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços de lanchonete. As mesas deverão estar constantemente cobertas por toalhas limpas ou jogo americano, devidamente higienizados.

4.1.9. As opções do cardápio do restaurante e da lanchonete deverão ser servidas em forma de rodízio diário, de maneira que todas as opções existentes no cardápio básico, constantes no Anexo I, deste Projeto Básico, sejam oferecidas ao longo de um período de, no máximo, 30 (trinta) dias.

4.1.10. Os alimentos deverão permanecer cobertos todo o tempo, evitando a sua contaminação pelo ar. As refeições somente poderão permanecer sem as tampas metálicas das mesas de

servir (balcões térmicos de distribuição de alimentos) do *self-service,* nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento.

4.1.11. As mesas de servir (balcões térmicos de distribuição de alimentos) deverão ser apropriadas à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor, etc.

4.1.12. Para fins de controle, a Cessionária emitirá uma comanda padronizada que será entregue ao usuário após a pesagem da refeição ou aquisição do produto e será paga na saída do restaurante/lanchonete.

4.1.13. Os profissionais que manipulam diretamente com os alimentos devem estar devidamente fardados, asseados, com uniformes limpos, em boas condições de saúde, e usando gorros, toucas ou redes de proteção de cabelos, luvas e, se necessário, máscaras.

4.1.14. Qualquer profissional da Cessionária que tenha contraído ou suspeite ter contraído doença potencialmente transmissiva ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia deverão ser dispensados até o devido restabelecimento, devendo a Cessionária evitar profissionais com tais enfermidades nos locais onde se manipulam alimentos ou em funções em que haja possibilidade de contaminar direta ou indiretamente os alimentos com microrganismos patogênicos.

4.1.15. É expressamente vedada a comercialização de bebidas alcoólicas nas dependências do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas.

4.1.16. O lixo da cozinha e da lanchonete deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados em tonéis com tampas e destinados exclusivamente para essa finalidade, utilizando-se 01(um) saco de lixo seco e 02 (dois) sacos para lixo pastoso ou úmido, de modo a evitar o rompimento dos mesmos até sua remoção para local indicado pela Administração, o que deverá ocorrer diariamente, antes do início previsto para a abertura do restaurante e após as 16 horas.

4.1.17. Nos casos de almoços e serviços especiais será de responsabilidade da contratada fornecer garçons, que atenderão de acordo com as normas usuais de etiqueta.

4.2. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS [i]

4.2.1. O Tribunal de Contas coloca à disposição da Cessionária os seguintes equipamentos e utensílios, que deverão ser devidamente utilizados pela CESSIONÁRIA:

ITEM	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO/MATERIAL	STATUS
4.2.1.1	30	Mesa em madeira preta quadrada, pés de ferro fixo	Bom estado
4.2.1.2	94	Cadeira em tecido preto sem braços, pés fixos	Bom estado
4.2.1.3	01	Banqueta para bar	Bom estado

4.2.1.4	01	Balcão com pia inox, portas de madeira e 2 portas de frigorífico	Com defeito
4.2.1.5	01	Balcão em granito com 2 portas frigoríficas	Bom estado
4.2.1.6	01	Balcão expositor em granito	Bom estado
4.2.1.7	01	Balcão expositor em granito e centro em inox	Bom estado
4.2.1.8	01	Balcão para recepção em granito preto	Bom estado
4.2.1.9	01	Mesa expositora de alimentos, banho maria 8 cubas	Bom estado
4.2.1.10	02	Câmaras frigoríficas	01 Bom estado 01 Com defeito
4.2.1.11	02	Mesas em inox com 2 cubas cada para lavar louça	Bom estado
4.2.1.12	02	Mesas em inox com 1 cubas cada para lavar louça	Bom estado
4.2.1.13	01	Fogão industrial de 08 bocas	Bom estado
4.2.1.14	01	Forno industrial	Bom estado
4.2.1.15	01	Balcão frigorífico em inox com 02 portas	Com defeito
4.2.1.16	02	Estantes em inox com 4 prateleiras	Bom estado
4.2.1.17	04	Estantes em aço inox	Bom estado
4.2.1.18	01	Armário baixo com 02 portas pretas e tampo cinza	Bom estado
4.2.1.19	01	Fritadeira Industrial	Com defeito
4.2.1.20	01	Exaustor Industrial	Bom estado
4.2.1.21	01	Chapa industrial	Bom estado

4.2.2. Os itens que possuem números de patrimônio dos bens a serem utilizados pela Cessionária serão relacionados em um Termo de Responsabilidade com a respectiva descrição e numeração, devendo ser assinado pelo responsável da mesma.
4.2.3. As benfeitorias realizadas pela Cessionária incorporam-se ao imóvel, independente de qualquer ressarcimento e/ou indenização por parte do Cedente.
4.2.4. As instalações, reformas e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos, a exemplo de sistemas de exaustão, elétrico, hidráulico e de gás, mediante anuência prévia do Cedente, serão de responsabilidade da firma vencedora, sem quaisquer ônus para o Tribunal de Contas, ficando o seu acompanhamento a cargo do Setor de Manutenção deste Tribunal.
4.2.5. O Tribunal poderá fornecer, analisada a sua possibilidade e disponibilidade, um ramal telefônico para uso interno na instituição, facultando à empresa vencedora, desde que não gere quaisquer ônus ao Tribunal, a instalação de uma linha privativa.
4.2.6. Relação mínima sugerida de equipamentos e utensílios obrigatórios à formação da estrutura funcional do restaurante e lanchonete:

ITEM	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO/MATERIAL
4.2.6.1	01	Balança eletrônica
4.2.6.2	03	Balcão refrigerado com prateleiras em aço inoxidável, vidro e/ou madeira
4.2.6.3	01	Balcão térmico (estufa) para exposição de salgados
4.2.6.4	02	Balcão natural para bolos, tortas, doces e sobremesas
4.2.6.5	01	Balcão térmico (banho maria) com 8 (oito) ou mais cubas, para alimentos em aço inoxidável
4.2.6.6	02	Balcão tipo caixa - Lanchonete
4.2.6.7	Diversas	Bandejas grandes e pequenas
4.2.6.8	01	Cafeteira Industrial
4.2.6.9	02	Bebedouros para água mineral - Restaurante e Lanchonete
4.2.6.10	Diversos	Descartáveis (talheres, copos e pratos)
4.2.6.11	01	Chapa para lanche à gás (Lanchonete)
4.2.6.12	01	Fogão de 4 (quatro) bocas à gás - Lanchonete
4.2.6.13	02	Extrator de suco industrial
4.2.6.14	02	Liquidificador industrial
4.2.6.15	01	Forno de Microondas
4.2.6.16	04	Freezer vertical e horizontal
4.2.6.17	02	Refrigerador horizontal e vertical

4.2.6.18	Diversos	Pratos raso, fundo, de sobremesa, bowls, xícaras e pires, grandes e pequenas todos em louça
4.2.6.19	02	Botijas de gás
4.2.6.20	Diversos	Talheres de aço inoxidável, pegadores, conchas e outros
4.2.6.21	Diversos	Utensílios de cozinha (panelas assadeiras, frigideiras, porta guardanapo, farinheiras, açucareiros, paliteiros, bisnagas para molhos

4.2.7. O Cedente fornecerá as instalações e os equipamentos discriminados no subitem 4.2.1, deste documento. Estes equipamentos serão utilizados pela Cessionária e ficarão sob sua guarda e responsabilidade, devendo devolvê-los ao final da vigência do contrato, em perfeito estado de conservação e funcionamento, ressalvado o desgaste natural do uso.
4.2.8. Os equipamentos citados no subitem 4.2.6 deverão ser fornecidos pela Cessionária, a fim de serem utilizados nas atividades da mesma, a qual deverá atentar para mantê-los em bom estado de conservação.
4.2.9. Será responsabilidade da Cessionária a aquisição de outros equipamentos necessários à boa prestação dos serviços, ainda que não estejam elencados nos subitens 4.2.6 ou, se algum equipamento for avariado de forma irreparável, a Cessionária deverá substituí-lo, a fim de não prejudicar o fornecimento regular das refeições, sem ônus para à Administração.
4.2.10. Os pratos de louça, os copos de vidro, e os de aço inoxidável, tais como, talheres e utensílios de cozinha deverão existir em quantidade suficiente para atender a demanda dos clientes do estabelecimento.
4.2.11. Os equipamentos e utensílios mencionados no subitem 4.2.1 ficarão sob a guarda da Cessionária que deverá mantê-los em perfeito estado de conservação e uso.

4.3. PROFISSIONAIS EMPREGADOS DA CESSIONÁRIA

4.3.1. Para execução eficiente dos serviços a Cessionária deverá utilizar, no mínimo, os seguintes profissionais:
a) 01 (um) chefe de cozinha.
b) 01 (um) auxiliar de cozinha.
c) 01 (um) balconista.
d) 01 (um) nutricionista.
4.3.2. O Nutricionista, profissional de nível superior, será o responsável técnico da empresa, devendo apresentar registro no Conselho Regional de Nutrição, bem como estar disponível para esclarecer à fiscalização quaisquer dúvidas que porventura surgirem, não sendo obrigada sua presença diária no local de prestação do serviço.
4.3.3. Não há obrigatoriedade da permanência do nutricionista nas dependências do restaurante e lanchonete, contudo, são suas as atribuições básicas de implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo e comercialização dos alimentos.

4.3.4. O nutricionista deverá implantar um programa que:
a) identifique as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos humanos que deverão proceder com relação à segurança alimentar e ao controle de desperdícios.
b) propor correções, se necessário, na estrutura física do restaurante para evitar contra fluxos e permitir o controle da contaminação ambiental.
c) definir normas para a compra e conservação das matérias-primas.
d) definir como ocorrerão as funções de higiene e desinfecção de instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos.
4.3.5. O nutricionista deverá sugerir modificações no cardápio em qualquer época, assinar o cardápio que será de sua responsabilidade.
4.3.6. Os empregados da Cessionária, quando em serviço, deverão manter-se sempre asseados, fardados, usando redes de proteção nos cabelos e portando crachá de identificação com foto recente.
4.3.7. A Cessionária deverá fornecer até a data de início da prestação dos serviços, a lista de seus empregados e respectivos contratos de trabalho (carteira de trabalho), bem como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados e aquisição de novos empregados. Entenda-se por empregado da Cessionária todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste PB.
4.3.8. A Cessionária é responsável por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos no desempenho dos serviços objeto do contrato, ficando, o Cedente isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.
4.3.9. A Cessionária deverá apresentar 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 do restaurante e lanchonete, 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, micológico, orofaringe, emitindo, assim, o atestado de saúde.

4.4. CARDÁPIO DO RESTAURANTE/LANCHONETE

4.4.1. O cardápio básico do restaurante e da lanchonete encontra-se especificado no Anexo I deste Projeto Básico, devendo este servir de referência para os pratos a serem oferecidos no sistema de revezamento, de forma que todo o cardápio possa ser servido durante um período de 30 (trinta) dias.
4.4.2. A Cessionária deverá providenciar cardápio diário e/ou semanal com as refeições oferecidas no dia e/ou semana a ser publicado na intranet e afixado em local visível dentro do restaurante, identificar nas bordas das cubas dos balcões térmicos a denominação dos pratos servidos no *self service.*

4.4.3. O cardápio básico, dentre os itens especificados no Anexo I, deste PB (Projeto Básico), poderá ser modificado em qualquer época mediante acordo prévio, por escrito, entre a fiscalização e a empresa contratada para executar o serviço.
4.4.4. Durante a execução do serviço, com a prévia anuência da fiscalização, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparados, a fim de diversificar os lanches e refeições.
4.4.5. O preparo das refeições deverá ser de responsabilidade de profissional de nível superior - Nutricionista, qualificado para o desempenho das atividades pertinentes ao objeto, que poderá prestar serviço à Cessionária ou ser contratado pela mesma, o qual deverá assinar o cardápio que ficará exposto, em local visível, a ser especificado pelo fiscal do contrato, no restaurante/lanchonete.
4.4.6. O profissional responsável – Nutricionista - pelo preparo das refeições deverá fornecer uma tabela de calorias, indicando a quantidade existente numa porção de 100g de cada opção oferecida no cardápio diário do restaurante, devendo permanecer exposta para a visualização de todos os frequentadores do estabelecimento.
4.4.7. As refeições diárias, servidas no restaurante, no sistema *self-service* deverão conter, no mínimo, os seguintes itens:
a) 03 (três) tipos de sucos de frutas naturais e refrigerantes diversos, contemplando os tipos light, diet e outro.
b) 02 (dois) ou 03 (três) pratos proteicos- carne frango e peixe (sendo, no mínimo, um grelhado).
c) 03 (três) opções de saladas.
d) 02 (dois) opções de arroz.
e) 01 (um) tipo de feijão ou grão (podendo ser feijão carioca, mulatinho, branco, lentilha, grão de bico ou outro).
f) 01 (uma) vez por semana, preferencialmente às sextas-feiras, servir feijoada completa independente das outras opções de pratos necessários.
g) 02 (dois) outras opções de acompanhamentos (purê de batata, abóbora, cenoura ou macaxeira, batata frita, bolinhos de carne, frango, queijo ou legumes, empadões, tortas salgadas, macaxeira cozida ou frita, legumes grelhados ou cozidos etc).
h) 01 (uma) opção de massa com no mínimo 2 tipos de molho.
i) 03 (três) tipos de sobremesas (tortas, gelatina, pudins, bolos e doces).
3.4.8. O café da manhã e lanches diários, por preço unitário, servido na lanchonete, deverá conter, no mínimo, os seguintes itens:
a) 03 (três) tipos distintos de sucos de frutas naturais ou industrializados, além de refrigerantes diversos, contemplando os tipos light, diet e outros, café, leite, achocolatado e chá.
b) 02 tubérculos - macaxeira, inhame, cará ou batata doce, e cuscuz.
c) 02 (dois) tipos de pães (pão francês, de forma, de leite e integral).
d) Sanduíches quentes e frios.
e) Frutas variadas, no mínimo 3 (três) tipos, inclusive salada de frutas.
f) Salgados assados e fritos, no mínimo 8 (oito) tipos.

g) 02 (dois) tipos cada de bolos e/ou tortas.
h) Sanduíche natural (frango, atum, sardinha, etc.).
i) Novidades sazonais variadas.
j) Vitaminas, mingaus.
k) Iogurtes e Água de Coco.
l) Sopas – carne, frango, feijão, legumes, etc., servidas a contar de 10h.
4.4.10. A Cessionária deverá disponibilizar aos usuários açúcar, adoçante, catchup, mostarda, pimenta, maionese, etc., que deverão ser industrializados e conservados de forma adequada; bem como açucareiros, galheteiros com azeite, shoyu, molho inglês, molho de pimenta, paliteiros e porta guardanapos.
4.4.11. Os sucos deverão ser feitos com polpa de frutas ou frutas *in natura*, em variedades, contemplando a diversidade de sabores existentes no mercado e a sazonalidade.

4.5. PREÇO E PAGAMENTO DAS REFEIÇÕES

4.5.1. O preço máximo aceitável na licitação para o quilograma da refeição é de R$ 47,23 (quarenta e sete reais e vinte e três centavos), e, para os lanches e itens do café da manhã, dispostos no Anexo II deste Projeto Básico, conforme cotação de preço em anexo (média).
4.5.2. Os valores constantes da Tabela de Preços do Anexo II deste Projeto Básico poderão ser corrigidos, através da revisão anual, a contar da assinatura do contrato, levando-se em conta a variação do preço de mercado, devidamente justificado, em conformidade com a legislação vigente.
4.5.2.1. Em caráter excepcional e devidamente justificado e fundamentado, a revisão determinada neste item poderá ocorrer antecipadamente, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato.
4.5.3. Os preços do quilograma, dos lanches, sucos, sobremesas, refrigerantes e bebidas em geral, deverão ser mantidos em tabela de preços, afixada em local visível no restaurante e lanchonete, para que todos os produtos ofertados sejam de conhecimento prévio do consumidor, art. 31 do Código do Consumidor cobrados nos valores máximos constantes do Anexo II, deste Projeto Básico.
4.5.4. O pagamento das refeições e lanches será de inteira responsabilidade dos usuários, que poderão efetuá-lo em espécie, ou a critério da Cessionária, através de cheque, cartão de crédito/débito.

5. DA TAXA MENSAL PELO USO DO ESPAÇO

5.1. A Cessionária recolherá, mensalmente, aos cofres do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, através de depósito bancário identificado, a título de Taxa mensal pelo uso do espaço a soma dos seguintes valores:
5.1.1. O consumo médio estimado para o horário de almoço é, atualmente, de 230 (duzentos e trinta) refeições por dia, podendo ser acrescido ou diminuído este montante, conforme levantamento realizado por esta Diretoria.

5.1.2. Em situações excepcionais, como a realização de eventos, cursos ou palestras, há possibilidade de aumento no número de refeições a serem comercializadas, situações que serão comunicadas previamente à Cessionária.
5.2. A Taxa Mensal de Ocupação do Espaço deverá ser paga pela Cessionária até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, a contar da data de início da prestação dos serviços, devendo o comprovante do recolhimento ser entregue a fiscalização do contrato até o 10º (décimo) dia útil de cada mês.
5.3. O não pagamento da taxa com os encargos no prazo convencionado acarretará a cobrança de multa de 10% (dez por cento) sobre o total a ser pago, além de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês e correção monetária com base nos índices fixados pelo Governo Federal.
5.4. O valor mínimo estabelecido para a taxa de ocupação do espaço está mencionado no item 18 e seus subitens deste PB.

6. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

6.1. O processo licitatório objeto deste Projeto Básico obedecerá, integralmente, à Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada, e demais disposições legais aplicáveis, bem como à Lei Federal nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, à Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar n° 147/2017 e legislação correlata.

7. DA METODOLOGIA DA AVALIAÇÃO, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

7.1. Não obstante a Cessionária seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, o Cedente reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente, pela Diretoria de Administração Interna, Divisão de Patrimônio e Divisão de Manutenção e/ou por outros servidores especialmente designados pelo Tribunal para este fim:
7.1.1. A fiscalização dos serviços terá, dentre outras, as seguintes incumbências:
7.1.1.2. Aprovar as alterações dos cardápios e observar se os mesmos estão sendo cumpridos conforme o proposto.
7.1.1.3. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos.
7.1.1.4. Exigir limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços.
7.1.1.5. Verificar os hábitos de higiene, exigindo que a Cessionária mantenha o ambiente limpo e organizado, impedindo a presença de animais domésticos em área destinada ao fornecimento de alimentação.
7.1.1.6. Fazer vistorias periódicas no local de preparo dos alimentos, inclusive quando os alimentos forem preparados fora das dependências do restaurante/lanchonete, assim como no local onde são servidas as refeições e lanches.
7.1.1.7. Anotar as queixas para serem examinadas.

7.1.1.8. Propor a aplicação de penalidades.
7.1.1.9. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos disponibilizadas pela Administração.
7.1.1.10. Primar para que seja mantida lista, sempre atualizada, de todos os funcionários da Cessionária que trabalham nas dependências da área cedida.
7.2. A existência de fiscalização e gestão do contrato pela Administração, de modo algum, diminui ou altera a responsabilidade da Cessionária perante o Conselho Regional de Nutricionistas e os órgãos governamentais de saúde pública, na prestação dos serviços a serem executados.
7.3. A Administração poderá exigir a substituição de qualquer empregado ou preposto da Cessionária, que venha a causar embaraço à gestão contratual ou que adote procedimentos incompatíveis com o exercício das funções que lhe forem atribuídas, sem que isto represente qualquer ônus para o Cedente.
7.4. A Administração poderá solicitar a Cessionária à substituição de qualquer produto cujo uso considere prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, ou, ainda, que não atendam às necessidades.
7.5. A Fiscalização do contrato cabe verificar a tabela de preços praticadas no estabelecimento comercial, que não aqueles fixados por ocasião da licitação, de forma a coibir a prática de preços abusivos e não condizentes com os de mercado.
7.6. Realizar, periodicamente, a pesquisa de satisfação, apresentando relatório final à Cessionária.

8. DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO

8.1. O Tribunal poderá realizar, periodicamente, pesquisa de satisfação com o objetivo de avaliar a qualidade do serviço prestado pela Cessionária. Cada item será avaliado como ótimo, bom, regular, ruim e péssimo.
8.1.1. A pesquisa de satisfação deverá entrevistar apenas a administração e os servidores do Tribunal que utilizem os serviços do restaurante/lanchonete.
8.1.2. A primeira pesquisa poderá ocorrer após 03 (três) meses contados da data do início de funcionamento do restaurante/lanchonete.
8.1.3. A pesquisa de satisfação deverá avaliar os seguintes aspectos:
a) qualidade das refeições.
b) qualidade dos lanches;
c) qualidade das frutas.
d) qualidade dos sucos.
e) variedade do cardápio.
f) presteza no atendimento.
g) limpeza do ambiente.

h) agilidade na entrega de pedidos feitos pelo telefone, quando se tratar de servidores do Cedente.
i) preço, em relação à qualidade dos produtos e serviços oferecidos.
j) nível geral de satisfação;
k) outros aspectos necessários.
8.1.4. Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento).
8.1.5. A pesquisa de satisfação será considerada satisfatória quando todos os itens forem satisfatórios, isto é, obtiverem somatório de ótimo, bom e metade de regular acima de 50% (cinquenta por cento).
8.1.6. Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a Administração deverá: a) indicar à empresa Cessionária os itens insatisfatórios. b) solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.
8.1.7. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado satisfatório, a Cessionária continuará com a cessão até a realização de uma nova pesquisa ou o fim da vigência do contrato.
8.1.8. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:
a) em até 02 (dois) itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter a imediata resolução dos problemas apresentados.
b) de 03 (três) a 05 (cinco) itens, a Administração aplicará advertência à empresa Cessionária.
c) de 06 (seis) a 07 (sete) itens, a Administração poderá aplicar multa de GRAU 4, conforme item 8.2 deste instrumento.
d) de 08 (oito) a 10 (dez) itens, a Administração poderá aplicar multa de GRAU 5, conforme item 8.2 deste instrumento, podendo rescindir o contrato.
8.1.9. Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, em período inferior a 12 (doze) meses, com resultado insatisfatório:
a) até 02 (dois) itens a Administração aplicará advertência à empresa Cessionária.
b) de 03 (três) a 05 (cinco) itens, a Administração poderá aplicar multa de GRAU 4, conforme item 8.2, deste instrumento.
c) de 06 (seis) a 10 (dez) itens, a Administração poderá aplicar multa de GRAU 5, conforme item 8.2, deste instrumento, podendo rescindir o contrato.
8.1.10. Após a aplicação de 02 (duas) advertências em um período inferior a 12 (doze) meses a Administração poderá aplicar multa de GRAU 5, conforme item 8.2, deste instrumento.
8.1.11. Após a aplicação de 02 (duas) multas em um período inferior a 12 (doze) meses a Administração poderá rescindir o contrato unilateralmente.
8.1.12. Caso o contrato seja rescindido com base nas hipóteses elencadas neste item a empresa Cessionária não poderá contratar com a Administração pelo período mínimo de 12 (doze) meses.
8.2. Sem prejuízo das demais sanções cabíveis em decorrência da não execução do estipulado neste PB (Projeto Básico), a Cessionária estará sujeita às seguintes multas:

ORDEM	INFRAÇÃO	GRAU
01	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais (por dia)	05
02	Cobrar preços maiores do que os fixados por ocasião da licitação ou reajuste contratual, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais. (por vez)	03
03	Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços. (por vez)	02
04	Utilizar as dependências do Tribunal para fins diversos dos previstos neste documento. (por vez)	04
05	Servir bebida alcoólica nas dependências do Tribunal. (por vez)	04
06	Servir alimento contaminado ou deteriorado. (por vez)	06
07	Manter funcionário sem qualificação para execução dos serviços. (por empregado e por dia)	02
08	Atrasar, sem justificativa, o início da prestação dos serviços objeto do contrato de cessão. (por dia)	04
09	**Deixar de:** a) Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após notificação da fiscalização do contrato e no prazo que foi fixado. (por vez)	03
	b) Manter empregado indicado para responder perante o Tribunal.	01
	c) Substituir o empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições. (por empregado e por dia)	02
	d) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo. (por dia)	03
	e) Manter lista de preços e cardápio em local visível. (por dia)	01
	f) Prestar manutenção dos equipamentos, ou substituí-los (caso sejam de propriedade da Cessionária), no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao fiscal do contrato às razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado. (por item e por dia)	01

	g) Manter documentação legal. (por vez)	02
	h) Remover lixo. (por dia)	04
	i) Cumprir horário de funcionamento previsto no termo contratual (por dia)	03
	j) Cumprir determinação formal ou instrução complementar do Tribunal. (por dia)	02
	l) Cumprir cardápio, mínimo, fixado neste termo, sem prévia autorização do gestor. (por vez)	02
	m) Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do fiscal do contrato. (por vez)	02
10	**Permitir:** a) Presença de empregado sem uniforme, mal apresentado ou descalço. (por empregado e por dia)	02
	b) A presença de empregado com exames de avaliação de saúde vencidos. (por empregado e por dia)	02

8.2.1. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R$ 50,00
02	R$ 70,00
03	R$ 100,00
04	R$ 200,00
05	R$ 1.000,00
06	R$ 2.000,00

9. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.1. A qualificação técnica será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

9.1.1. Licença junto a Autoridade Sanitária e Ambiental competente.

9.1.2. Apresentar atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter o licitante executado ou estar executando a prestação de serviço de preparo e fornecimento de refeições, compatíveis e pertinentes com o objeto da licitação.

9.1.3. Comprovação de Acervo Técnico referente ao profissional Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição – CRN da região competente, com experiência no desenvolvimento de atividades de assistência alimentar e elaboração de cardápios diários,

abrangendo: requisição, produção e distribuição, acompanhamento do preparo de refeição, dentre outras de responsabilidade exclusiva, com acompanhamento ininterrupto dos serviços diários nutricionais. O vínculo empregatício deverá ser comprovado no ato da assinatura do contrato.

9.1.3.1. A Comprovação do vínculo empregatício deverá ser por meio de relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda mediante contrato de prestação de serviço.

9.1.4. Apresentar, sem qualquer ônus para o Cedente, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir do início da execução dos serviços, Alvará de Licença de Localização e Funcionamento, e Licença Sanitária para Funcionamento do Estabelecimento Restaurante deste Tribunal, sem prejuízo da apresentação de outras licenças exigidas por lei.

9.1.5. Declaração formal da empresa de que terá, no ato da assinatura do contrato, disponibilidade em seu quadro de pessoal, para atender as demandas, no mínimo os profissionais relacionados no item 4.3.1 deste PB (Projeto Básico).

10. DA VISITA TÉCNICA

10.1. Os interessados em participar da licitação poderão realizar visita técnica ao estabelecimento restaurante e lanchonete deste Tribunal, por intermédio de seu representante, para inteirar-se das condições dos equipamentos e instalações do estabelecimento e as características que envolvam a realização dos serviços objeto deste PB, de forma a obterem pleno conhecimento das condições e eventuais dificuldades para a sua execução, bem como de todas as informações necessárias à formulação da sua proposta de preços. Serão inaceitáveis alegações futuras de desconhecimento de fatos ou detalhes que impossibilitem ou dificultem a execução e fornecimento do objeto deste documento.

10.2. A visita deverá ser agendada pelos telefones (092) 3301.8110, ou pessoalmente, junto à Divisão de Manutenção deste Tribunal, pois, não serão aceitas quaisquer alegações de desconhecimento dos serviços como justificativa para não execução dos mesmos, na sede do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, localizado na Avenida Efigênio Salles, 1155 – Parque 10 de Novembro – Andar Subsolo -2 – CEP 69055-376 - Manaus – Amazonas, podendo ser realizadas de segunda a sexta feira, no horário das 8 horas às 12 horas.

10.2.1. A visita poderá ser realizada consoante determinação descrita no edital.

10.3. O Responsável Técnico ou Representante Legal da empresa interessada deverá apresentar-se munido de documento de identificação, bem como documento que comprove possuir poderes para representá-la.

10.4. Após a realização da vistoria, será expedida, pela Divisão de Manutenção deste Tribunal, “Declaração de Vistoria” assinada por ambas às partes, que ficará em poder da empresa interessada para apresentação juntamente com os documentos de Habilitação, quando da realização do Certame.

10.5. O licitante, que não realizar a vistoria, não poderá alegar o desconhecimento de dificuldades, características ou obstáculos para a realização dos serviços, como justificativa para acréscimos de preços e prazos.
10.6. A Vistoria Técnica poderá ser substituída por declaração de renúncia à vistoria, assumindo, a empresa, toda a responsabilidade e/ou consequências por não ter comparecido à visita, cujo documento será devidamente assinado pelo sócio/proprietário ou responsável técnico. A empresa que não realizar a visita técnica ou não emitir a declaração de renúncia será automaticamente inabilitada.

11. DAS OBRIGAÇÕES DO TRIBUNAL DE CONTAS

11.1. Observar para que durante a vigência contratual sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para contratação, bem como sua compatibilidade com as obrigações assumidas.
11.2. Disponibilizar para Cessionária, em até 05 (cinco) dias úteis a contar da assinatura do termo de contrato de concessão de uso, as instalações do restaurante, incluindo-se os móveis e equipamentos relacionados no item 4.2.1.
11.3. Acompanhar e fiscalizar a perfeita execução do contrato, através de servidor designado para esse fim.
11.4. Permitir o livre acesso dos empregados da Cessionária ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta do Tribunal.
11.5. Vistoriar periodicamente as instalações do restaurante, com vistas a acompanhar a execução dos serviços contratados, bem como o cuidado no uso dos móveis e equipamentos disponibilizado à Cessionária.
11.6. Alterar, a qualquer tempo, mediante ofício à Cessionária, o horário de funcionamento do restaurante/lanchonete.
11.7. Solicitar alterações no cardápio proposto, visando melhor prestação dos serviços.
11.8. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto do contrato, que venham a ser solicitados pelos funcionários da Cessionária.
11.9. Aplicar as penalidades administrativas estabelecidas neste instrumento, em caso de descumprimento, pela Cessionária, conforme relação constante da tabela de infração do item 8.2 deste PB.
10.10. A fiscalização dos serviços será realizada através da Diretoria de Administração Interna, na pessoa de sua Diretora, em conjunto com Representante da Secretaria Geral de Administração, Divisão de Patrimônio e Divisão de Manutenção, na pessoa dos Chefes de Divisões.

12. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CESSIONÁRIA

12.1. Permitir, sempre que solicitado, o acesso do fiscal do contrato ou de servidores credenciados pela Secretaria Geral de Administração do Cedente às instalações onde são preparadas as refeições, bem como, se for o caso, aos trabalhos de transporte dos alimentos, para que possam ser aferidas a qualidade e higiene das refeições servidas.

12.2. Manter quadro de pessoal suficiente para atendimento dos serviços nos dias úteis, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão de emprego e outros análogos.
12.3. A Cessionária deverá obrigar-se para que não faltem, durante o horário de atendimento, quaisquer dos itens constantes no cardápio mínimo do ANEXO I, respeitado o cardápio diário de refeições, bem como pessoal suficiente para o atendimento.
12.4. Conservar em temperaturas de que não possam resultar riscos para saúde as matérias primas, os ingredientes e os produtos intermédios e acabados susceptíveis de permitir o crescimento de microrganismos patogênicos ou a formação de toxinas.
12.5. Arcar com os custos de análises microbiológicas em amostras coletadas pelo fiscal do contrato, no restaurante e lanchonete, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto fornecido.
12.6. Substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios ao consumo.
12.7. Não será permitida a venda, ingestão ou exposição de bebidas alcoólicas no restaurante e lanchonete.
12.8. Não cobrar preços maiores do que os fixados por ocasião da licitação ou reajuste contratual, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais.
12.9. Fica vedada a oferta e propagandas ostensivas de lanches e refeições, nos setores do Cedente, de forma que empregado da Cessionária não poderá circular pelas dependências do Tribunal de posse de cardápio a oferecer os serviços de alimentação da Cessionária.
12.10. Não se opor à realização de eventos no espaço do restaurante e lanchonete, quando forem apoiados ou realizados pela Administração, situação em que haverá comunicação prévia.
12.11. Fornecer, tão logo seja iniciada as atividades, relação da equipe técnica que ficará diretamente envolvida na execução dos serviços propostos, inclusive do Nutricionista Responsável Técnico vinculado à Cessionária, que dará respaldo técnico aos cardápios servidos e ao preparo dos alimentos.
12.12. A relação nominal dos empregados, a ser submetida aos fiscais do contrato, em atividade nas dependências do local de apresentação de serviços, deverá mencionar Cadastro de Pessoa Física – CPF, Registro Geral Civil – RG, endereços, funções e horários de trabalho, comunicando regularmente qualquer alteração.
12.13. O Tribunal de Contas poderá requerer, a qualquer momento, que a Cessionária apresente cópia dos contracheques de todos os seus empregados, recibo de vale-transporte, comprovante de recolhimento o FGTS e outros documentos.
12.14. Apresentar, a cada seis meses, exames de laboratório dos empregados (parasitologia e coprocultura), bem como exame clínico, com ênfase para a dermatologia, consoante a Portaria nº 3.214/1978 (NR-7) e demais normas de segurança e medicina no trabalho em vigor.
12.15. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pelo Cedente.

12.16. Os empregados da Cessionária, quando em serviço deverão manter-se sempre asseados, de cabelos e unhas aparadas e barba raspada, uniformizados e portando crachá de identificação.
12.17. Reparar ou indenizar, a juízo e dentro do prazo estipulado pelo Cedente, todas e quaisquer avarias ou danos materiais causados aos bens ou servidores do Cedente pelo pessoal encarregado da execução dos serviços.
12.18. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações cedidas, incluindo pintura, pisos, revestimentos, vidros, manutenção e reparo das instalações elétrica (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura, esgotos, grelhas e tubulações de escoamento de água, e por equipamentos e móveis cedidos, realizando diariamente a sua higienização, limpeza e conservação, observando periodicamente a revisão geral dos bens cedidos pela Administração.
12.19. No caso especifico dos aparelhos de ar condicionado disponibilizados para o restaurante, os serviços de manutenção serão custeados pelo Cedente.
12.19.1. Realizar a Coleta Seletiva de Óleo Residual de Fritura, periodicamente, sendo proibido o descarte nos ralos de pias, e apresentar à fiscalização o certificado de destinação de resíduo.
12.20. Realizar as benfeitorias que julgue necessárias, com anuência da Administração, ao bom funcionamento das instalações, não lhe cabendo, neste caso, qualquer tipo de indenização.
12.21. Encaminhar previamente ao Cedente, na pessoa do Diretor da Assistência Militar, a relação dos nomes de todas as pessoas que vierem a lhe prestar serviços, inclusive em caráter eventual, bem como alterações ou substituições, fazendo-as cumprir as normas contidas neste documento.
12.22. Observar o horário para transporte e recebimento de quaisquer materiais/equipamentos, bem como o de funcionamento das instalações, de acordo com o estabelecido pela Administração.
12.23. Solicitar autorização do fiscal do contrato, para retirada, das dependências do restaurante e lanchonete, de qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade do Cedente.
12.24. Observar que a instalação e utilização de todo e qualquer equipamento, estranho ao ambiente de trabalho, deverá ser autorizado pela Diretoria de Administração Interna/Divisão de Patrimônio/Divisão de Manutenção deste Tribunal.
12.25. A Cessionária deverá identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Cedente.
12.26. Comunicar, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar esclarecimentos julgados necessários junto aos fiscais do contrato.
12.27. Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como impostos, taxas, transportes, salário, alimentação, diárias, encargos sociais, fiscais, trabalhistas,

previdenciários e de ordem de classe, indenizações cíveis e quaisquer outras que forem devidas aos empregados da empresa Cessionária no desempenho das suas atividades, ficando, ainda, o Tribunal isento de qualquer vínculo com os mesmos.

12.28. Cumprir todas as exigências determinadas por Órgãos/Entidades Fiscalizadoras da Saúde Pública no tocante aos serviços desenvolvidos, facilitando suas atuações e, ao final, cientificar o Cedente do resultado das inspeções.

12.29. Responsabilizar-se por quaisquer ônus que recaírem ou vierem a recair sobre a área e os serviços nela explorados, inclusive tributos e contribuições federais, estaduais e municipais, bem como encargos sociais e trabalhistas de seus empregados.

12.30. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto em casos expressamente autorizados pelo Cedente.

12.31. Prestar manutenção, sempre mediante prévia comunicação, aos equipamentos pertencentes ao Cedente, ou substituição, caso sejam de propriedade da Cessionária, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contada da detecção do defeito, e comunicar ao fiscal do contrato às razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, para conjuntamente serem encaminhadas as providências necessárias.

12.32. Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.33. É vedado à empresa disponibilizar no recinto a ser cedido qualquer forma de publicidade, salvo se vinculada aos produtos permitidos de serem comercializados no restaurante/lanchonete, bem assim com a anuência do Cedente.

12.34. Desocupar, de imediato, a área cedida, restituindo-a em perfeitas condições de uso, quando findo o prazo da cessão ou quando revogado o contrato.

12.35. A devolução dos materiais do Cedente, disponibilizados para execução dos serviços, deverá dar-se mediante verificação, por meio do fiscal do contrato, das condições de conservação, sendo obrigação da Cessionária, durante a execução do contrato efetuar as manutenções preventivas e/ou corretivas necessárias, bem como prezar pela boa conservação.

12.36. Arcar com o pagamento de multas aplicadas por órgãos de fiscalização, relacionadas à sua existência e funcionamento.

12.37. Não aproveitar os gêneros preparados e não servidos, para atendimento de cardápios futuros, nem se valer de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para a confecção dos produtos a serem comercializados como lanches.

12.38. Designar um Encarregado Geral para as seguintes tarefas: Coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar frequência, a apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como estar sempre em contato com a Comissão designada para supervisionar a execução do Contrato.

12.39. A Cessionária fica obrigada a fornecer nota fiscal ou documento equivalente a todos os consumidores de seus produtos.

12.40. Os preços praticados só poderão ser reajustados anualmente até o limite máximo do índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, ou na forma da legislação em vigor.
12.41. Obedecer à legislação tributária, previdenciária e trabalhista, mantendo, durante todo o período de execução do objeto contratado, a regularidade com os encargos legais, principalmente o FGTS, INSS e os das Fazendas Federal, Estadual e Municipal, apresentando os documentos ao Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, sempre que solicitado.
12.42. Observar as normas e procedimentos técnicos estabelecidos pelos órgãos fiscalizadores federal, estadual e municipal, aplicados ao ramo de alimentação.
12.43. Não modificar a estrutura e as características arquitetônicas do imóvel do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas.
12.44. Receber a comissão de controle de qualidade de Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, respondendo todos os questionamentos, apresentando toda a documentação solicitada a atender, no prazo assinado, as recomendações por ela exaradas.
12.45. Não estocar caixas, garrafas, latas, engradados e/ou equipamentos na área externa.

13. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

13.1. A vigência do contrato de cessão de uso será de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, podendo, por interesse da Administração, ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, limitado a sua duração a 60 (sessenta) meses, contados do término do prazo previsto no item 15.1, deste PB, em conformidade com o art. 57, da Lei nº 8.666/93, com alterações posteriores.
13.2. A prorrogação do prazo observará o preenchimento dos requisitos, abaixo enumerados, de forma simultânea, e autorizado formalmente pela Autoridade Competente:
13.2.1. Quando os serviços forem prestados regularmente.
13.2.2. A Administração ainda tenha interesse na realização dos serviços.
13.2.3. A Cessionária concorde expressamente com a prorrogação.
13.2.4. Realização de pesquisa de mercado que demonstre vantagem para a Administração, das condições e dos preços contratados.

14. DOS REAJUSTES

14.1. O Contrato poderá ser reajustado, visando à adequação aos novos preços de mercado, observado o interregno mínimo de um ano, a contar da data da apresentação da proposta, ou à época da última repactuação, devidamente comprovada e justificada, utilizando-se como índice a variação do IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado), ou em conformidade com outros dispositivos legais que venham a ser editados pelo Poder Público, desde que requerido pela licitante.

15. DO PRAZO

15.1. Será concedido um prazo de carência de 30 (trinta) dias, após a data de assinatura do contrato, para a Cessionária fazer a adaptação do espaço objeto da presente cessão. Ao seu término começará o prazo para pagamento da taxa mensal.
15.2. A duração desta cessão poderá ser em até 60 (sessenta) meses, contados a partir do término do prazo previsto no item 15.1.
15.3. A Cessionária poderá solicitar alteração do prazo para início de suas atividades até o terceiro dia útil anterior à data de início da prestação dos serviços prevista no item 15.1, desde que apresente justificativa e a comprove, suspendendo-se o decurso do prazo até a data do recebimento da comunicação oficial à Cessionária acerca da decisão do Cedente.

16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. A contratação decorrente deste procedimento licitatório não envolverá recursos orçamentários e financeiros públicos. Dessa forma, não necessita de previsão orçamentária para tanto.

17. DO CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

17.1. A Comissão Permanente de Licitação avaliará pelo critério de menor preço para o quilograma da refeição "self-service", bem como o menor preço dos lanches especificados, os quais, ao final da tabela de preços, devem ser somados, itens 1 e 2, que será considerado vencedor o licitante que ofertar o menor valor constante ao final do Anexo II deste Projeto Básico.

18. DA TAXA DE OCUPAÇÃO DE CONTRAPRESTAÇÃO DE USO

18.1. O valor mínimo a ser pago pela Cessionária a título de contraprestação da permissão de uso e exploração do estabelecimento restaurante e lanchonete deste Tribunal é de R$ 2.000,00 (dois mil reais) ao mês e R$ 24.000,00 (vinte e quatro mil reais) ao ano.
18.2. A empresa interessada deverá apresentar a proposta pela permissão de uso do restaurante, em moeda corrente legal do país, impressa em papel timbrado, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devidamente assinada e rubricada em todas as suas vias pelo representante legal da empresa, no valor de R$ 2.000,00 (dois mil) mensais. Este valor deverá incluir impostos, taxas, seguro qualquer outro encargo que incida sobre o preço do cardápio.
18.3. O pagamento pela permissão de uso deverá ser efetuado até o 5º (quinto) dia do mês subsequente ao vencido.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. Se o licitante vencedor descumprir as condições avençadas ficará sujeita às penalidades estabelecidas na Lei nº 8.666/1993, com alterações posteriores e aqueles constantes neste Projeto Básico.

20. DAS INFORMAÇÕES AOS LICITANTES

20.1. Os licitantes poderão contatar com a Coordenadoria de Serviços Gerais deste Tribunal, pelos telefones (92) 3301.8166, para dirimir dúvidas e prestar os esclarecimentos necessários quanto aos serviços a serem executados, bem como as demais informações que julgar necessário.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

21.2. Indicar ao Cedente, quando da assinatura do termo de contrato de concessão de uso, o nome de seu representante, preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las a unidade incumbida da gestão do termo contratual.

21.3. O indicado na forma do subitem anterior também terá como tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, zelar pela disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos.

21.4. No interesse do Tribunal de Contas, o objeto da contratação poderá sofrer acréscimos ou supressões, nos termos do artigo 65, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, com a apresentação das devidas justificativas.

21.5. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido em lei, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.

21.6. Nos preços propostos que vier a fornecer já deverão estar inclusos todos os custos necessários para execução dos serviços objeto do presente documento, bem como todos os materiais, equipamentos, ferramentas, impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, transporte, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado constante da proposta. Não será permitido, portanto, que tais encargos sejam discriminados em separado.

22. DECLARAÇÕES LEGAIS

22.1 Declaro para os devidos fins que o presente Projeto Básico, acha-se de acordo com o preconizado no inciso IX, do artigo 6º da Lei 8666/93.

Manaus, 13 de setembro de 2017.

HELOÍSA HELENA DE VERÇOZA CHÃ
Diretora de Administração Interna

23. APROVAÇÃO PELA AUTORIDADE SUPERIOR

23.1 **APROVO** o presente PROJETO BÁSICO, pois constatei que o mesmo atende as condições previstas no inciso I, do §. 2º, do artigo 7º, da Lei 8666/93

Manaus, 13 de setembro de 2017.

FERNANDO ELIAS PRESTES GONÇALVES
Secretário-Geral de Administração do TCE-AM

ANEXO I – deste PROJETO BÁSICO

CARDÁPIO BÁSICO DO RESTAURANTE
1. ALMOÇO – CARDÁPIO NORMAL
1.1. PRATOS PROTEICOS:
a) Carnes Vermelhas:
À parmegiana
À milanesa
Ao molho madeira
Ao molho de legumes
De fígado acebolado
Carne de sol
Na Chapa
Strogonoff de Carne
Guisada
Assada
A Rolê
Picadinho

b) Carne Branca – Aves, Frango, Porco
Empanado
À parmegiana
Xadrez
À cubana
Na chapa
Strogonoff de frango
Guisado
À Rolê

c) Peixes: (Filé de peixe)
Caldeirada
Peixe frito
Peixe à milanesa
Isca de peixe

1.1.1. Fica estabelecido que devem ser utilizadas carnes do tipo elencados abaixo ou de qualidade superior, servidas sem nervuras ou gorduras (limpas), pesando aproximadamente 200 gramas por unidade.
a) Carne Vermelha: Alcatra, Patinho, lagarto, Chã de dentro, Contrafilé

Fígado bovino
Carne de sol de primeira Filé

b) Aves:
Peito de frango sem pele.
Coxa e sobrecoxa de frango.
Filé de frango.
Coxinha da asa.

c) Filé de peixe:
Merluza e Pescado.
Aruanã
Peixes regionais

d) Peixe em posta: Surubim, Pescada Amarela, Dourada, Robalo, Pirarucu, Tambaqui e outros.

e) Massas:
Spaguetti
Talharim
Lasanha
Raviolli
Penne
Fusilli
Nhoque e outros.

1.2. ACOMPANHAMENTOS:
1.2.1. SALADAS:
a) Salada crua (tomate, cebola, cenoura, pimentão e alface)
b) Legumes ao vinagrete
c) Beterraba cozida
d) Salpicão
e) Salada de repolho e cenouras refogadas
f) Batatas cozidas com ovos picados
g) Ovos de codorna ao molho rosê
h) Cenoura ralada
i) Maionese
i) Legumes e saladas diversas
j) Molhos de salada
OBS: A salada crua pode ser oferecida com os legumes, também, em separado para os usuários montarem seus pratos.

Outras opções - Folhas:
a) Couve à mineira
b) Acelga gratinada
c) Alface
d) Rúcula
e) Agrião e outras

1.2.2. ARROZ:
a) À grega
b) Carreteiro
c) Frito: refogado ao alho e óleo
d) Com legumes e ovos
e) Integral
f) Cozido na água e sal.

1.2.3. FEIJÃO
1.2.3.1. Qualidade: Carioquinha, mulatinho, branco, outros.
a) Feijão simples
b) Feijão com proteínas animal (bacon, linguiça, charque etc.)
c) Feijoada
OBS: A feijoada deverá ser servida uma vez por semana, do tipo completa, contendo aproximadamente 250 a 300 gramas dos ingredientes da mesma.

1.2.4. OUTROS:
Batatas e/ou Macaxeira:
a) Purê
b) Ao forno com molho branco
c) Fritas
d) Cozidas e temperadas
e) Gratinadas
f) Bolinhos

2. CAFÉ DA MANHA/LANCHES - CARDÁPIO NORMAL
2.1. **Pães**: pão francês, de forma, de queijo, integral, croissant etc.
2.2. Sanduíches: misto, americano, presunto, bauru, sanduíche regional – Pão francês, tucumã e queijo coalho e outros.
2.3. Biscoitos diversos (doces e salgados)
2.4. **Acompanhamentos:**
a) Ovos em qualquer estilo (mexidos, omelete ou frito)

b) bacon
c) presunto (ou peru)
d) queijo mussarela, de prato ou branco
e) requeijão
f) manteiga
g) Geléia
2.5. **Salgados:**
coxinha,
esfirra,
pastel,
rizole e etc.
2.6. Bolos e tortas diversos
2.7. Saladas de frutas
2.8. **Frutas diversas:** mamão, melão, maçã, abacaxi, melancia e etc.
2.9. Bebidas
a) Suco de frutas naturais ou polpa
b) Refrigerantes
c) Iogurte
d) Café, Chás, Leite, achocolatado e etc.
2.10. Inhame, macaxeira, cará, batata doce e cuscuz
2.11. Frango e Carne (conforme item 1.1. letras "a e b" acima)

3. LANCHES - CARDÁPIO NORMAL
a) Salgadinhos: Coxinha de galinha, Rizoles e Canudinhos Pastelzinho de forno (recheio de carne, queijo e frango)
Pãozinho de queijo
Empada de camarão e/ ou palmito e outros Outras sugestões
b) Sanduíches: Cheese Salada, Hamburguer, Cheeseburger, Cheese Tudo, Cachorro quente (de salsicha) Misto, Queijo Quente, Americano, Bauru, sanduíche regional – Pão francês tucumã e queijo coalho e outros.
c) Doces: Brigadeiro e Olho de sogra Tortinha (limão, abacaxi, maçã, etc.) Mousse (chocolate, limão, maracujá, etc.) Pudim de leite e Doce de leite Pavês Delícia (uva, chocolate, morango, etc.) Milkshake, Balas e chocolates Outras sugestões
d) Bolos: Pão de ló, Rocambole, chocolate, inglês, ovos, laranja, macaxeira e outros
e) Diversos: Pamonha e Canjica Picolés e Sorvetes Barra de cereal 25g Biscoitos salgados e doces Pastelões diversos e outros
f) Bebidas: Refrigerantes, inclusive dietéticos, sistema post-mix Sucos de frutas naturais e iogurtes Café, leite, chás e achocolatados Água de coco e mineral Vitaminas e outras
g) Frutas: Mamão, Melão, Maçã, Abacaxi, Melancia e outras Salada de frutas

A empresa vencedora poderá manter, na lanchonete, outros produtos além dos relacionados, desde que previamente autorizado pelo Tribunal, inclusive no tocante à qualidade e preços.

Heloisa Helena de Verçoza Chã
Diretora de Administração Interna

ANEXO II – deste PROJETO BÁSICO
TABELA DE PREÇOS

Os preços máximos que o Tribunal de Contas do Estado de Amazonas acatará serão os constantes da Tabela abaixo discriminados:

1. VALOR DA REFEIÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	PREÇO MÁXIMO A SER COBRADO EM R$
01	*Self- service* por quilograma	kg	47,23

2. VALOR DO LANCHE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	PREÇO MÁXIMO A SER COBRADO EM R$
01	Água mineral com gás (garrafa)	**300ml**	**3,50**
02	Água mineral sem gás (garrafa)	**300ml**	**3,00**
03	Água com sabor – laranja, limão e outros.	**500ml**	**5,00**
04	Água de coco		**3,50**
05	Bolos (chocolate, trigo, macaxeira, milho, limão outros)	**Fatia**	**2,0**
06	Café com leite	**180ml**	**1,50**
07	Café puro	**180ml**	**1,00**
08	Leite com achocolatado industrializado		**2,50**
09	Doces - brigadeiros, alfajores, olho de sogra, outros	**Und.**	**1,50**
10	Cheese Salada (Pão bola, queijo, alface e tomate)	**Und.**	**8,25**
11	Chesseburger (Pão bola, carne de hambúrguer, queijo)	**Und.**	**7,00**
12	Chesse tudo (Pão bola, carne de hambúrguer, salsicha, ovo, queijo, presunto, alface e tomate)	**Und.**	**12,00**
13	Hamburguer (Pão bola, carne de hambúrguer)	**Und.**	**5,00**
14	Misto Quente (Pão de forma ou francês, queijo e presunto)	**Und.**	**3,50**

15	Pão com ovo (Pão bola ou francês ou de forma, de leite ou integral)	**Und.**	**3,00**
16	Queijo Quente (Pão francês ou bola ou de forma, de leite ou integral)	**Und.**	**3,00**
17	Salgados variados (Pastéis, coxinhas, empada, rizoles, esfirras, bolas, outros)	**Und.**	**4,00**
18	Pão de queijo	**Und.**	**0,50**
19	Vitaminada (abacate, mamão, banana, outros)	**300ml**	
20	Pão francês com manteiga	**Und.**	**1,50**
21	EggBurger (pão bola, ovo e carne de hamburgues		
22	Refrigerante normal/light/diet	**300ml**	**4,00**
23	Sucos de fruta (polpa, *in natura*)	**300ml**	**4,50**
24	Sucos de fruta industrializado	**300ml**	**2,00**
25	Sanduiche de pernil (Pão francês, bola, de forma e pernil assado)	**Und.**	**6,00**
26	Sanduiche de Carne (Pão francês, bola de forma e carne)	**Und.**	**6,00**
27	Sanduíche de Tucumã	**Und.**	**3,50**
28	Sanduiche de tucumã[ii] e queijo coalho	**Und.**	**6,00**
29	Sanduiche de tucumã, banana frita e queijo coalho	**Und.**	**6,90**
30	Tapioca simples	**Und.**	**2,00**
31	Tapioca com tucumã e queijo coalho	**Und.**	**5,00**
32	Tapioca com queijo coalho, tucumã e banana	**Und.**	**4,00**
33	Tapioca com queijo	**Und.**	**3,00**
34	Sopa Pequena	**Und.**	**5,00**
35	Sopa grande	**Und.**	**7,00**
VALOR OFERTADO PARA O QUILOGRAMA DA REFEIÇÃO		47,23	
TOTAL DOS VALORES OFERTADOS PARA OS LANCHES		136,15	
SOMA DO ANEXO II, ITEM 1 – VALOR DA REFEIÇÃO E ITEM 2, VALORES DOS LANCHES		**183,23**	

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

ANEXO II DO EDITAL

MODELO DE QUALIFICAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

AO
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Ref.: Processo n.º 4185/2016 - Concorrência n.º 02/2017

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

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

Por ser verdade assina a presente.

....., ... de ..... de 2017.

_____
Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
N.° do documento de identidade

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

ANEXO III DO EDITAL

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

AO
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Ref.: Processo n.º 4185/2016 - Concorrência n.º 02/2017

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

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

Por ser verdade assina a presente

....., ... de ..... de 2017.

_____
Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
N.° do documento de identidade

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

ANEXO IV DO EDITAL

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

AO
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Ref.: Processo n.º 4185/2016 - Concorrência n.º 02/2017

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

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

Por ser verdade assina a presente.

....., ... de ..... de 2017.

_____
Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
N.° do documento de identidade

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

ANEXO V DO EDITAL

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

AO
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Ref.: Processo n.º 4185/16 - Concorrência n.º 02/2017

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

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

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

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

Por ser verdade assina a presente.

....., ... de ..... de 2017.

_____
Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
N.° do documento de identidade

ANEXO VI

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO Nº .../2017

TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO REMUNERADO PARA EXPLORAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO DO RESTAURANTE E LANCHONETE DO TCE-AM, QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DO AMAZONAS, POR INTERMÉDIO DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS E A EMPRESA XXXXXX, na forma abaixo:

Aos ...dias do mês de ..... de dois mil e ... (../../....), nesta cidade de Manaus, capital do Estado do Amazonas, República Federativa do Brasil, na sede do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, situado à Av. Efigênio Sales nº 1155, Parque 10 de Novembro, presentes, de um lado o Estado do Amazonas, por intermédio do **TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**, CNPJ nº 005.829.742/0001-48, doravante denominado **CONTRATANTE**, representado, neste ato, por seu Conselheiro-Presidente, o Senhor **.....,** brasileiro, casado, residente e domiciliado nesta cidade, à Rua ....., nº ... – CEP ..... – Bairro, portador da Cédula de Identidade n.º ..... SSP-AM e do CPF n.º ....., do outro a empresa **.....,** pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº ....., Inscrição Estadual nº ....., sediada nesta cidade, à Rua ....., n° ..... – Bairro , CEP ...., neste ato representada por seu Sócio Gerente, o Sr.. ....., residente no endereço acima descrito, portador da cédula de identidade n° ..... e do CPF n° ....., doravante denominada **CONCESSIONÁRIA** resolvem firmar o presente **TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO REMUNERADO PARA EXPLORAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO DO RESTAURANTE E LANCHONETE DO TCE-AM,** tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº 4185/2016, de acordo com o Despacho de Homologação, publicado no Diário Oficial Eletrônico do TCE/AM, no dia ....., com base na Lei Federal 8666/93 e suas alterações, que obedece à forma instituída pela Minuta Padrão n.º 47 aprovada pela PGE e examinada pelo DJUR deste TCE-AM, e que se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

DOS DOCUMENTOS

CLÁUSULA PRIMEIRA — Fazem parte do presente termo, independentemente de transcrição, todos os documentos que compõem o processo de licitação antes nominado, inclusive a proposta pela taxa de uso do espaço ora ocupado pelo Restaurante e Lanchonete deste TCE-AM, apresentada pela **CONCESSIONÁRIA**, a qual se baseará o valor do Contrato.

DO OBJETO

CLÁUSULA SEGUNDA — O presente termo de contrato tem por objeto a concessão de uso remunerado para exploração e administração do **RESTAURANTE e LANCHONETE** instalados nas dependências dos prédios do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas.

DO VALOR DO CONTRATO E DO PAGAMENTO

CLÁUSULA TERCEIRA – Para efeito de cálculo de multa e garantia, será dado a este Contrato o valor de R$ ..... (.....), devendo a **CONCESSIONÁRIA** recolher, até o 5º dia útil do mês subsequente ao mês vencido,

a título de concessão de uso remunerado, para a conta única do Estado do Amazonas nº 12191-6, no Banco Bradesco S/A, encaminhando o comprovante de quitação a Diretoria de Administração Orçamentária e Financeira - DIORF.

DO INADIMPLEMENTO E SANÇÕES

CLÁUSULA QUARTA - Durante a execução do contrato, se ficar comprovada a existência de irregularidade ou ocorrer inadimplência contratual de que possa ser responsabilizada a **CONCESSIONÁRIA**, esta ficará, conforme o caso, incursa nas penalidades e sanções, assegurada ampla defesa, de:

I. Advertência;

II. Multa;

III. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o TCE/AM pelo prazo de 02 (dois) anos consecutivos;

IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a sua reabilitação.

1. PARÁGRAFO ÚNICO

Ressalvada a hipótese de força maior, a inexecução parcial ou total do objeto do contrato, nos prazos e condições fixados pelo TCE/AM, sujeitará a **CONTRATADA** à aplicação das seguintes multas:

I - multa diária de 1% (um por cento) do valor do contrato, por dia de atraso do prazo assinalado pelo TCE/AM, para o início da execução dos serviços;
II - multa diária de 2% (dois por cento) do valor do contrato, por atraso do prazo para a realização dos serviços.
III – multa diária de 2% (dois por cento) do valor contrato, por descumprimento de quaisquer obrigações contratuais.

2. DO REAJUSTE

3. CLÁUSULA QUINTA - O valor deste contrato será reajustado anualmente de acordo com a variação do IGP-M (Índice Geral de Preços) do mês anterior, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas – FGV, contados a partir da data limite da proposta no valor de R$ ..... (fls. ..... dos autos).

DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

CLÁUSULA SEXTA — DO CONCEDENTE:

a) Permitir o livre acesso dos empregados da **CONCESSIONÁRIA** ao Restaurante, desde que em dias de funcionamento normal (se necessário acesso em outros dias, deverá ser solicitada autorização à Administração do TCE-AM);

b) Efetuar, no âmbito de sua competência, todas as providências para a regularização da presente concessão, responsabilizando-se a promover a publicação do extrato da presente outorga ao DOE;

c) Submeter a **CONCESSIONÁRIA**, anualmente, à avaliação da qualidade dos serviços prestados, cujo laudo específico e consubstanciado, auxiliará o juízo de cabimento e interesse ao **CONCEDENTE** na continuidade da permissão e consequente renovação do Termo de Concessão de Uso;

d) Fiscalizar a prestação dos serviços.

CLÁUSULA SÉTIMA — DA CONCESSIONÁRIA:

a) Preparar os alimentos em condições de temperatura severamente controlada, com no mínimo de 70 graus Celsius em todas as partes do mesmo;

b) Manter a **tabela de preços** nos termos propostos na licitação, exposta em lugar visível, no interior do restaurante/lanchonete;

c) Servir o alimento imediatamente após o preparo na cozinha do Restaurante. Não sendo possível, seja o alimento mantido em condições ótimas de temperatura (resfriado), de modo a garantir a integridade e qualidade do produto final, desde que oferecido para o consumo em condições adequadas;

d) Preparar os alimentos de maneira assegurar o mínimo de perda nutricional bem como de desperdício e sobras;

e) Não reaproveitar as sobras de alimentos;

f) Não utilizar gordura vegetal hidrogenada nas preparações dos alimentos;

g) Preparar as refeições com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, dentro das técnicas de higiene e culinárias;

h) Utilizar somente utensílios de aço inoxidável para retirar as preparações de caldeirões, panelas e cubas de distribuição;

i) Utilizar gelo fabricado a partir de água potável, mantido em condições higiênico-sanitárias que evite sua contaminação;

j) Produzir o vapor a partir de água potável, quando utilizado em contato direto com o alimento produzido;

k) Descartar, impedindo sua utilização em cardápios futuros, os gêneros preparados e não servidos ou qualquer de seus componentes para confecção de produtos a serem comercializados como lanches, bem como mantê-los em geladeiras, freezers, ou câmaras frigoríficas;

l) Garantir a utilização de matéria-prima adequada segundo critérios organolépcticos, higiênicos-sanitários e nutricionais;

m) Retirar os alimentos do balcão térmico imediatamente ao término do horário de atendimento, não excedendo 6 horas, desde a preparação destes até a distribuição final;

n) Manter a temperatura das bancadas do Buffet de comidas quentes em temperatura ao redor de 100 graus Celsius.

§ 1º - Fica expressamente proibida a venda de bebidas alcoólicas no restaurante/lanchonete, exceto quando a pedido da CONCEDENTE ou de seu representante legal, para eventos sociais ou outros, acordado previamente entre as partes.

§ 2º - No caso de rescisão contratual, a **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a devolver as instalações do restaurante/lanchonete nas mesmas condições em que recebeu, limpa e devidamente higienizada; mobiliário nas mesmas condições em que recebeu e apresentar laudo(s) técnico(s) ou nota(s) fiscal(is)de serviço(s) de manutenção preventiva, com no máximo 30 (trinta) dias de emissão, comprovando que efetuou manutenção nos equipamentos de propriedade do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas e a disposição do restaurante/lanchonete.

§ 3º - A **CONCESSIONÁRIA**, se obriga também a:

I – conservar as dependências, instalações e equipamentos do restaurante e lanchonete, inclusive efetuando diariamente a higienização – com produtos apropriados – limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos, por sua inteira responsabilidade.

II - Observar a seguinte periodicidade de higienização:

a) **Pias da cozinha:** - colocar semanalmente cloro no sifão da pia, a fim de retirar o excesso de gordura da tubulação;
b) **Fogões:** limpeza geral semanal – limpeza preventiva diária;
c) **Tubulações de gás:** - limpeza e conservação diária – vistoria semestral feita por empresa especializada;
d) **Janelas:** limpeza semanal dos vidros;
e) **Luminárias:** limpeza semanal das calhas de iluminação.
f) Dar permanente manutenção necessária ao bom e perfeito funcionamento, a manter sempre no mesmo número e qualidade os referidos móveis, utensílios e equipamentos;
g) Funcionar durante a semana, de segunda à sexta-feira, exceto feriados, das 07:00 às 14:00 horas, horário este que, a critério da Administração, poderá ser alterado, a fim de atender a casos excepcionais.

III – Atender aos usuários e todos aqueles que se dirigirem ao restaurante/lanchonete com educação, presteza e urbanidade;

IV – No ato da assinatura do Contrato de Concessão, a **CONCESSIONÁRIA** receberá relação completa de todos os móveis, equipamentos e utensílios de propriedade do **CONCEDENTE,** colocados para uso, pelo que deverá assinar **TERMO DE RECEBIMENTO E RESPONSABILIDADE,** obrigando-se a devolvê-los no mesmo estado em que foram recebidos, ressalvado, entretanto, o desgaste pelo uso normal dos bens;

V – Arcar com a despesa de uso e gás necessário aos equipamentos da lanchonete, ficando o abastecimento e controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

VI - Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do Contrato, recolhendo-os no prazo legal, exibindo sempre que solicitado os respectivos comprovantes;

VII – Permitir o livre acesso da fiscalização do **CONCEDENTE** a todas as dependências, em quaisquer horários e dias, para inspecionar e vistoriar as áreas e serviços contratados.

DA INEXECUÇÃO E RESCISÃO

CLÁUSULA OITAVA - A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei, com fulcro no Capítulo III, Seção V, da Lei nº 8.666, de 21/06/93, nos seguintes casos:

a) Por ato unilateral e escrito do **CONCEDENTE**;

b) Amigavelmente, por acordo entre as partes, mediante formalização através de aviso prévio, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, não cabendo indenização a qualquer uma das partes;

c) Judicialmente, nos termos da legislação vigente.

DAS SANÇÕES ADMINISTATIVAS

CLÁUSULA NONA – As sanções contratuais serão: advertência, multa, suspensão temporária de participação em licitações, o impedimento de contratar e declaração de inidoneidade, com fulcro no Capítulo IV, Seção II, da Lei nº 8.666, de 21.06.93 e suas alterações.

§ 1º - A multa prevista para cada dia de atraso no recolhimento do valor mensal do contrato será de 0,2% (dois décimos por cento), a partir do primeiro dia imediato ao vencimento do prazo estipulado na cláusula terceira, até a data efetiva do pagamento.

§ 2º - Mediante formalização expressa da desistência ou decorridos 30 (trinta) dias do fechamento das instalações físicas, sem prévia autorização, será efetuada rescisão contratual, por inadimplemento da **CONCESSIONÁRIA** e será aplicado a multa de 10% (dez por cento) sobre o saldo corrigido do contrato existente na data da rescisão, independentemente de outras multas aplicadas por infrações anteriores.

DOS EQUIPAMENTOS

CLÁUSULA DÉCIMA: Os Equipamentos instalados no Restaurante e Lanchonete, já devidamente identificados pela Divisão de Patrimônio do Tribunal ficarão à disposição da **CONCESSIONÁRIA**.

DO PRAZO

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA– Este contrato vigorará da data de sua assinatura até ....., podendo ser prorrogado anualmente, nos termos da legislação específica vigente, se houver interesse das partes, mediante termo aditivo.

DOS ENCARGOS

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – As despesas dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais correrão por conta da **CONCESSIONÁRIA**, ficando esta, ainda, responsável pela correta aplicação da legislação atinente à segurança higiene e medicina do trabalho.

DA LEGISLAÇAO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – O presente contrato rege-se pelas disposições expressas na Lei nº 8.666, de 21.06.93, suas alterações e pelos preceitos de Direito Público, aplicando-lhe supletivamente os princípios da Teoria Geral dos Contratos.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida Lei e suas alterações, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do Direito.

DA FISCALIZAÇÃO

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA — O **TCE-AM** fiscalizará a execução deste contrato através da Comissão composta pela Secretaria Geral de Administração, pela Diretoria de Administração Interna, na condição de Presidente, e como membros o Chefe da Divisão de Patrimônio e o Chefe da Divisão de Manutenção, a quem competirá, entre outras obrigações, anotar em registro próprio as ocorrências, lançar impugnações escritas ou verbais, e determinar o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, assim como atestar as faturas.

DO FORO

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - Fica eleito o Foro da Comarca de Manaus/AM, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para nele serem dirimidas dúvidas e questões oriundas do presente contrato. E por estarem acordes, as partes assinam este instrumento em 04 (quatro) vias de igual forma e teor, na presença das testemunhas abaixo.

Manaus, ... de .....de 2017.

_____
Conselheiro Presidente do TCE

_____
Sócio-Gerente

TESTEMUNHAS:

Nome: **Nome:**
R.G : **R.G :**

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

ANEXO VII DO EDITAL

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Ref.: CONCORRÊNCIA Nº 00/2017

A _____ (razão social da empresa), inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas sob o nº _____, com sede na Rua _____(endereço completo), por intermédio de nosso (a) representante legal, o(a) Sr.(a) _____, RG nº _____, DECLARA, em atendimento ao disposto na Concorrência nº 00/2017, que vistoriou o local da prestação dos serviços, objeto do mencionado certame, inteirando-se das condições físicas, técnicas e materiais, com vistas à avaliação real das dificuldades e custos envolvidos, esclarecendo todas as demais dúvidas sobre o objeto da licitação. Local e data

_____ Nome e nº do CPF (assinatura do representante legal da empresa)

VISTO:

_____ Nome e nº do CPF (assinatura do servidor responsável do Tribunal de Contas)

Observação: A Vistoria Técnica poderá ser substituída por declaração de renúncia à vistoria, assumindo, a empresa, toda a responsabilidade e/ou consequências por não ter comparecido à visita, cujo documento será devidamente assinado pelo sócio/proprietário ou responsável técnico.

_____