



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS  
*Comissão Permanente de Licitação*

## **EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 07/2016**

**PROCESSO Nº 1544/2016.**

**O TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**, doravante denominado TCE-AM, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar a licitação, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, a ser conduzido pela Pregoeira Glauciete Pereira Braga, designada pela Portaria SG nº 06/2016, publicada no Diário Oficial Eletrônico do TCE-AM de 09 de maio de 2016.

O procedimento licitatório será regido pela Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, aplicando-se subsidiariamente, no que couber, as disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, inclusive a Lei Complementar nº 123/2006.

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

### **SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO PRESENCIAL**

**Data:** 08 de junho de 2016.

**Horário:** 14 horas.

**Local:** TCE-AM, sala da Comissão Permanente de Licitação (CPL) – Prédio Sede do Tribunal - Av. Efigênio Sales nº 1155 – Bairro Parque 10.

Informação pelo telefone 3301-8150 (CPL).

Ocorrendo decretação de feriado ou ponto facultativo, ou ainda fato superveniente que impeça a realização do certame, na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local, salvo comunicação da Pregoeira em sentido contrário.

**São partes integrantes deste Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes Anexos:**

ANEXO I – Termo de Referência;

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 Contrato.



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
*Comissão Permanente de Licitação*

## **1. DO OBJETO**

**1.1.** O objeto desta licitação é a contratação de serviços de Buffet para atender aos eventos institucionais deste Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, tais como “welcome coffee”, almoços ou jantares, brunchs, coquetéis ou lanches, ou seja, de acordo com cada tipo de evento a ser realizado, nos termos e condições constantes no presente Edital e no Termo de Referência (Anexo I deste Edital).

## **2. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

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

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

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

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

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

**2.2.3.** Que se encontrem em processo de dissolução, liquidação, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão, incorporação e sob concurso de credores;

**2.2.4.** Organizadas em consórcio;

**2.2.5.** Estrangeiras não autorizadas a funcionar no País;

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

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

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

**2.3.** Caso seja constatada a ocorrência de quaisquer das situações referidas no item 2.2., ainda que a posteriori, a empresa licitante será desqualificada, ficando esta e seus representantes sujeitos às penas legais cabíveis.

## **3. DO CREDENCIAMENTO**



## TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

### *Comissão Permanente de Licitação*

- 3.1. No dia, horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, o **representante da licitante** deverá apresentar, em separado dos envelopes, documentos que o credencie a se manifestar, assinar e/ou rubricar documentos ou de responder pela empresa durante a sessão pública, devendo, ainda, identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.
  - 3.1.1. No caso de representação por **sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado**, tal condição deverá ser demonstrada mediante apresentação de documento de identificação civil, acompanhado de cópia autenticada do respectivo Contrato, Estatuto Social ou outro instrumento de constituição jurídica, devidamente registrado, no qual estejam expressos seus poderes para individualmente exercer direitos e assumir obrigações em nome da empresa.
  - 3.1.2. No caso de representação por **procurador**, o credenciamento far-se-á por meio de instrumento público ou particular de procuração, neste caso com firma reconhecida em cartório, no qual conste expresso poder para formular ofertas e lances de preços verbais, assinar atas e planilhas, negociar valores, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente/outorgante com poder para tal outorga.
- 3.2. Será admitido apenas **1 (um)** representante para cada licitante, não sendo admitida a participação de um mesmo representante legal para mais de uma empresa.
- 3.3. Os documentos apresentados por qualquer processo de cópia deverão ser autenticados por cartório competente ou pela CPL em até 2 (dois) dias úteis antes do recebimento e abertura dos envelopes.
- 3.4. A licitante que se enquadre como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, conforme os critérios estabelecidos na Lei Complementar nº 123/06, e que tenha a intenção de usufruir do tratamento diferenciado, deverá apresentar **Declaração de Qualificação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**, de acordo com modelo estabelecido no ANEXO II deste Edital.
  - 3.4.1. A utilização dos benefícios concedidos pela LC nº 123/2006 por licitante que não se enquadra na definição legal reservada a essas categorias configura fraude ao certame, sujeitando a mesma à aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo de outras sanções legais cabíveis.
- 3.5. Se a licitante não credenciar um representante estará abdicando do direito de fazer lance e de recorrer dos atos da Pregoeira.

## **4. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

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



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA DE PREÇOS  
PREGÃO PRESENCIAL N.º 07/2016 – TCE-AM  
PROCESSO Nº 1544/2016  
[NOME EMPRESARIAL – CNPJ]

ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO  
PREGÃO PRESENCIAL N.º 07/2016 – TCE-AM  
PROCESSO Nº 1544/2016  
[NOME EMPRESARIAL – CNPJ]

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

## **5. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “PROPOSTA DE PREÇOS”**

- 5.1.** A Proposta de Preços deverá ser apresentada em documento original, através de carta datilografada ou impressa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, em papel timbrado da licitante, redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, datada, assinada na última folha e rubricada nas demais pelo proponente ou seu representante legal ou procurador.
- 5.1.1.** Caso a proposta tenha sido assinada por outro representante da licitante, diferente daquele credenciado (item 3.1.), o representante credenciado deve apresentar a comprovação dos poderes do signatário da proposta.
- 5.1.2.** A Proposta de Preços deverá:
- 5.1.2.1.** Indicar o nome empresarial da licitante, CNPJ, endereço completo, CEP, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), se houver, para contato;
- 5.1.2.2.** Conter as especificações claras e detalhadas dos serviços, conforme Termo de Referência, Anexo I deste Edital;
- 5.1.2.3.** Registrar os eventos, o valor unitário, o valor anual, por tipo de serviço e o valor global da proposta, nos termos do TR, em moeda nacional, expressos em algarismos, com duas casas decimais depois da vírgula e também por extenso, consignando o prazo de vigência da proposta.
- 5.1.2.3.1.** Em caso de divergência entre os valores unitário e total do item, será considerado – para fins de análise de preço - o valor unitário, estando a Pregoeira autorizada a proceder aos cálculos aritméticos para a obtenção do valor total do item.
- 5.1.2.4.** Conter declaração da licitante de que incluiu na composição dos preços apresentados, além do lucro, frete, tributos, contribuições e demais despesas, custos e encargos de qualquer natureza decorrentes da execução do objeto desta licitação.
- 5.1.2.4.1.** 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



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

justificativa para se eximir das obrigações assumidas e para reivindicar alteração de preços.

- 5.1.2.5.** Consignar validade não inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data da abertura da sessão pública;
- 5.1.2.5.1.** Se por falha do proponente a proposta não indicar o prazo de sua validade, esta será considerada válida por 60 (sessenta) dias a contar da data da abertura da sessão pública, independentemente de qualquer outra manifestação.
- 5.1.2.6.** Indicar o número da conta corrente da empresa, agência e banco correspondente, para que sejam efetuados os pagamentos oriundos dos fornecimentos.
- 5.2.** A apresentação da proposta implicará a plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.
- 5.2.1.** Depois de aberta, a proposta se acha vinculada ao processo pelo seu prazo de validade, não sendo permitida sua retirada ou a desistência de participação por parte do proponente.
- 5.3.** A proposta escrita, no que concerne ao objeto, condições de execução, prazo de validade da proposta, não será objeto de alteração. Apenas os preços cotados poderão ser revistos, para fins de oferta de lances.

## **6. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”**

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

### **6.1.1. Relativos à HABILITAÇÃO JURÍDICA**

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



## TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

### Comissão Permanente de Licitação

**6.1.1.6.** Os documentos relacionados nos itens 6.1.1.1. a 6.1.1.4. não precisarão constar do Envelope "Documentos de Habilitação" se tiverem sido apresentados para o credenciamento.

### **6.1.2. Relativos à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

- 6.1.2.1.** 1 (um) ou mais **Atestado(s)**, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove que a licitante executou ou está executando, objeto similar ao deste Edital, bem como as exigências contidas no Termo de Referência.
- 6.1.2.2.** Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutrição-CRN.
- 6.1.2.3.** Declaração formal de que a empresa possui em quadro permanente de pessoal, na data da entrega da proposta, nutricionista devidamente registrado(a) no Conselho Regional de Nutrição-CRN, que será o responsável pela qualidade da alimentação a ser fornecida aos usuários.
- 6.1.2.4.** Deverá ser apresentado, obrigatoriamente, comprovante de vínculo permanente entre o profissional e a empresa, o qual deverá ser feito através de:
- 6.1.2.4.1.** Relação empregatícia, por Carteira de Trabalho ou livro de Registro de Empregado autenticado pelo Tribunal Regional do Trabalho; ou
- 6.1.2.4.2.** Termo de Contrato de prestação de serviço ou outro vínculo devidamente reconhecido pela entidade profissional competente, devidamente registrado no CRN com atribuições compatíveis com o objeto do certame.
- 6.1.2.5.** Alvará ou licença de funcionamento da empresa em nome da Contratada expedido pela autoridade sanitária competente.
- 6.1.2.6.** Antes da adjudicação, a Comissão Técnica constituída por ato do Secretário-Geral fiscalizará as instalações físicas da empresa classificada em primeiro lugar, a fim de comprovar se o serviço de alimentação atende às Boas Práticas afim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado e pronto para consumo, seguindo o disposto na RDC 216/04, para que se efetive o resultado final do procedimento licitatório, e a conseqüente assinatura do Termo de Contrato.
- 6.1.2.7.** A execução do Termo de Contrato de Prestação de Serviços de Fornecimento de Alimentação para Eventos será fiscalizado pela SEGER – Secretaria Geral de Administração e pela DICER – Diretoria de Cerimonial, conforme o item 9 do Termo de Referência.

### **6.1.3. Relativos à QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

- 6.1.3.1.** Certidões Negativas de Falência e Recuperação Judicial (conforme Lei nº 11.101/05), expedida pelo distribuidor da sede da licitante 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.



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**

**Comissão Permanente de Licitação**

**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 as 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:

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

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

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

**6.1.3.2.3.** Serão habilitados as 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 para a 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 da Pregoeira ou equipe de apoio, via *internet*, durante a sessão.

**6.1.4. Relativos à REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

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

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

**6.1.4.3.** Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;



## TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

### *Comissão Permanente de Licitação*

- 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 à Seguridade Social, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros;
- 6.1.4.6.1. Esta certidão não é necessária se àquela apresentada em atenção à exigência do item 6.1.4.3. já contemple as contribuições previdenciárias.
- 6.1.4.7. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, mediante apresentação de Certificado de Regularidade do FGTS;
- 6.1.4.8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- 6.1.4.9. As certidões e certificado referidos nos itens 6.1.4.3. a 6.1.4.8. deverão ter validade na data da abertura da sessão pública deste pregão presencial, com a ressalva do disposto no art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006 (*caput* e parágrafos);
- 6.1.4.10. A Pregoeira e equipe de apoio poderão consultar sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões e certificado, para confirmar a autenticidade dos documentos apresentados, conforme itens 6.1.4.1 a 6.1.4.8.

### **6.1.5. Outros Documentos**

- 6.1.5.1. Declaração de que inexistente 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);
- 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).

### **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, desde que devidamente autenticados por cartório competente ou pela CPL, à vista da apresentação do respectivo original.
  - 6.2.1.1. A autenticação efetuada por membro da CPL poderá ser feita com até 2 (dois) dias úteis antes da abertura do certame e nela deve constar a data da autenticação, a assinatura e a identificação do responsável pelo procedimento e a expressão "CONFERE COM O ORIGINAL" ou termo similar.
  - 6.2.1.2. 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.





**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

- 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, ressalvada a situação prevista no item 9.1.1. deste edital.
- 6.2.2.1.** Eventuais documentos que não contenham expresse 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, a Pregoeira considerará o proponente inabilitado.

## **7. PRIMEIRA FASE: ABERTURA DA SESSÃO**

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

## **8. SEGUNDA FASE: ANÁLISE DAS PROPOSTAS DE PREÇOS E LANCES VERBAIS**

- 8.1.** Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as condições e exigências deste Edital - especialmente as contidas no **item 5.** - e/ou consignarem preços inexequíveis ou excessivos para a Administração.
- 8.1.1.** Serão considerados inexequíveis os preços que, comprovadamente, forem insuficientes para a cobertura dos custos.



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**

***Comissão Permanente de Licitação***

- 8.1.1.1. Se houver indícios de inexecuibilidade 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, para efeito de comprovação de sua inexecuibilidade.
- 8.1.2. Serão considerados excessivos os preços que sejam superiores ao **VALOR GLOBAL estimado pela Administração – R\$ 398.973,33 (trezentos e noventa e oito mil novecentos e setenta e três reais e trinta e três centavos)**– conforme TERMO DE REFERÊNCIA.
- 8.2. A ordenação das propostas será feita com base no preço global.
  - 8.2.1. Serão selecionadas para a etapa de lances a licitante que apresentar o menor global e as licitantes com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela.
  - 8.2.2. Não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida no item 8.2.1. serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.
- 8.3. A Pregoeira convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços;
  - 8.3.1. A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente, até a definição completa da ordem de lances.
  - 8.3.2. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances, aplicável inclusive em relação ao primeiro. A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o preço global;
  - 8.3.3. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades constantes no item 15 deste Edital.
- 8.4. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.
- 8.5. Encerrada a etapa de lances, serão ordenadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado;
  - 8.5.1. A Pregoeira, com vistas à redução do preço, poderá negociar com o autor da oferta de menor valor.
- 8.6. Examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, caberá à Pregoeira decidir motivadamente a respeito da sua aceitabilidade.
- 8.7. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido ofertada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte e houver proposta apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte até 5% (cinco por cento) superior à melhor proposta, proceder-se-á da seguinte forma:



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

- 8.7.1.** A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, que se iniciará após a fase de lances, apresentar uma última oferta, necessariamente inferior àquela apresentada pela primeira colocada, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;
- 8.7.2.** Não sendo vencedora a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada, na forma do item 8.7.1., a Pregoeira convocará as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na forma do item 8.7., na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- 8.8.** Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, a Pregoeira procederá a abertura do envelope contendo os documentos de habilitação da licitante que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições fixadas neste Edital.

## **9. TERCEIRA FASE: HABILITAÇÃO**

- 9.1.** A licitante que apresentou a melhor proposta de preços deverá comprovar a situação de habilitação, **na forma do item 6.** deste Edital.
- 9.1.1.** Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
- 9.1.1.1.** A não regularização da documentação, no prazo previsto no item 9.1.1., implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.
- 9.2.** Se a licitante não atender às exigências de habilitação, a Pregoeira examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor e decidirá sobre a sua aceitabilidade. Em caso positivo, examinará os documentos de habilitação, e assim sucessivamente, até a seleção da proposta que atenda aos requisitos de habilitação.
- 9.3.** Constatado o atendimento das exigências editalícias, a licitante será declarada vencedora do certame, com indicação do valor unitário licitado e o valor global (anual), e a Pregoeira adjudicará o objeto caso não haja interposição de recurso.

## **10. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

- 10.1.** Declarado o vencedor ou os vencedores do certame, a Pregoeira questionará dos presentes se há **intenção de recorrer** contra qualquer ato decidido na sessão do pregão, desde o credenciamento até a declaração final do vencedor.
- 10.2.** A ausência de manifestação imediata e motivada das licitantes em recorrer importará: a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pela Pregoeira



## TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

### *Comissão Permanente de Licitação*

à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação;

- 10.3.** No caso de manifestação imediata e motivada das licitantes em recorrer, será concedido o prazo de 3 (três) dias corridos para apresentação das razões do recurso (fundamentação), ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;
- 10.4.** Interposto o recurso, a Pregoeira poderá rever sua decisão fundamentadamente ou prestar informações e submeter o assunto à decisão da autoridade superior que poderá dar ou negar provimento ao recurso.
- 10.5.** O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 10.6.** Decididos os recursos, será dada continuidade a sessão pública e aos demais procedimentos ou a autoridade competente fará a adjudicação do objeto à licitante vencedor e a homologação da licitação.
- 10.7.** Nos eventuais recursos, a recorrente deverá observar o seguinte:
  - 10.7.1.** A peça recursal somente será aceita em original, podendo juntar documentos em cópias autenticadas;
  - 10.7.2.** Quando encaminhadas via FAC-SÍMILE, as razões do recurso serão válidas por até 48 (quarenta e oito) horas, tempo que o interessado deverá protocolizar os documentos originais junto ao TCE/AM, sob pena de decadência e nesse caso, a Pregoeira não apreciará o teor das razões do recurso;
  - 10.7.3.** As razões do recurso deverão ingressar no Setor de Protocolo do Tribunal de Contas do Estado, no Prédio-Sede, localizado na Avenida Efigênio Sales, 1155 – Parque 10 – Manaus/AM, no horário das 7h às 15h, **direcionadas à Comissão Permanente de Licitação do TCE-AM/Pregoeira.**
    - 10.7.3.1.** A Pregoeira irá receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão.

## **11. DAS RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

- 11.1. Caberá à futura Contratada,** sem prejuízo das demais obrigações e responsabilidades insertas neste Edital e daquelas constantes no Termo de Referência (Anexo I deste Edital):
  - 11.1.1.** Retirar a Nota de Empenho e assinar o Termo de Contrato relativos ao objeto desta licitação;
  - 11.1.2.** Iniciar a execução do objeto adjudicado, a partir do recebimento da Nota de Empenho e assinatura do Termo de Contrato, conforme solicitação formal do TCE-AM;
  - 11.1.3.** Tomar todas as providências necessárias à fiel execução do objeto desta licitação;



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**

***Comissão Permanente de Licitação***

- 11.1.4.** Manter, durante o período de vigência contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
  - 11.1.5.** Promover a execução do objeto dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, em observância às normas legais e regulamentares aplicáveis e às recomendações aceitas pela boa técnica;
  - 11.1.6.** Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela CONTRATANTE, atendendo prontamente a quaisquer reclamações;
  - 11.1.7.** Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os alimentos que estiverem contrariando a RDC N° 216/2004;
  - 11.1.8.** Dispor-se a toda e qualquer fiscalização do TCE-AM, no tocante à execução dos serviços;
  - 11.1.9.** Responder integralmente pelos danos causados, direta ou indiretamente à CONTRATANTE ou a seus bens, ou ainda a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não se excluindo ou reduzindo essa responsabilidade em razão da fiscalização ou do acompanhamento realizado pela CONTRATANTE;
  - 11.1.10.** Respeitar as normas de controle de materiais e de fluxo de pessoas nas dependências da CONTRATANTE;
  - 11.1.11.** Arcar com os ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de contravenção, seja por culpa sua ou de quaisquer de seus empregados ou prepostos, obrigando-se, outrossim, a quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais ou extrajudiciais de terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da lei, **ligadas ao cumprimento do ajuste a ser firmado**;
  - 11.1.12.** Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da execução do objeto ou em conexão com ele, ainda que acontecido em dependência da CONTRATANTE, inclusive por danos causados a terceiros.
- 11.2. Caberá ao TCE-AM**, sem prejuízo das demais disposições inseridas neste Edital e daquelas constantes no Termo de Referência (Anexo I deste Edital):
- 11.2.1.** Emitir a Nota de Empenho em favor da empresa vencedora da licitação e assinar o Termo de Contrato relativo ao objeto desta licitação;
  - 11.2.2.** Supervisionar a execução do objeto, exigindo presteza na execução e correção das falhas eventualmente detectadas;
  - 11.2.3.** Aplicar as penalidades por descumprimento das regras estabelecidas neste edital, no Termo de Referência e no Termo de Contrato;
  - 11.2.4.** Permitir o acesso do pessoal da CONTRATADA ao local de execução dos serviços descritos no Termo de Referência (Anexo I deste Edital);



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**

**Comissão Permanente de Licitação**

- 11.2.5. Prestar à CONTRATADA, em tempo hábil, as informações eventualmente necessárias à execução do objeto.
- 11.2.6. Efetivar a liquidação da despesa, nos termos do art. 63 da Lei nº 4.320/64;
- 11.2.7. Efetuar o pagamento devido pela execução do objeto, no prazo estabelecido, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências previstas.

**12. DAS CONDIÇÕES DE RETIRADA DA NOTA DE EMPENHO, DA ASSINATURA E DA VIGÊNCIA DO TERMO DE CONTRATO**

- 12.1. Findo o processo licitatório, a licitante vencedora será convocada a retirar a Nota de Empenho e assinar o Termo de Contrato relativos ao objeto desta licitação.
  - 12.1.1. A minuta do Termo de Contrato é parte integrante deste edital (Anexo VI).
- 12.2. O não comparecimento da licitante vencedora, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, após regularmente convocada para a retirada da Nota de Empenho e/ou assinatura do Termo Contratual, ensejará a aplicação de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da proposta ou lance final ofertado.
- 12.3. O prazo mencionado acima poderá ser prorrogado uma só vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração, conforme previsto no § 1º, do art. 64, da Lei nº 8.666/1993.
- 12.4. Previamente à emissão da nota de empenho e assinatura do Termo de Contrato, verificar-se-á se a licitante vencedora mantém as condições de habilitação.
  - 12.4.1. A não-manutenção das condições de habilitação consignadas neste Edital ou a não-regularização de eventuais pendências documentais no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de ciência formal de tal situação, prorrogável por igual período a critério da Administração, implicará decadência do direito à contratação, **sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais**, sendo facultado à Administração retornar à sessão pública da licitação e convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a retirada da Nota de Empenho e assinatura do Termo de Contrato, ou revogar a licitação.
- 12.5. Farão parte integrante da contratação todos os elementos apresentados pela licitante vencedora que tenham servido de base à licitação, bem como as condições estabelecidas neste Edital e Anexos.
- 12.6. Até a assinatura do Termo de Contrato, poderá ser desclassificada a proposta e/ou inabilitada a licitante vencedora, caso o TCE-AM venha a ter conhecimento de fato desabonador à sua habilitação, conhecido após o julgamento.
- 12.7. O poderá ser rescindido a qualquer tempo, com base nos motivos previstos nos arts. 77 e 78, na forma do art. 79, da Lei nº 8.666/1993, assegurados à contratada o contraditório e a ampla defesa.
- 12.8. **A vigência do Termo de Contrato a ser firmado será de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura do respectivo termo**, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, na forma do art. 57, da Lei



## **TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**

### ***Comissão Permanente de Licitação***

nº 8.666/93, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

- 12.8.1.** O Termo de Contrato poderá ser repactuado nos termos da legislação em vigor.
- 12.8.2.** A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, que objetiva a obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, conforme estabelece o art. 57, inciso II da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.8.3.** Não se realizará a prorrogação contratual quando a CONTRATADA tiver sido declarada inidônea ou suspensa temporariamente de participação em licitação e/ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os efeitos.
- 12.9.** O contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos casos previstos no art. 65 da Lei n.º 8.666/1993, sempre por meio de Termos Aditivos.
- 12.10.** É expressamente vedada a subcontratação do objeto deste Edital, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo da aplicação de penalidade prevista no item 16.4 deste Edital.

## **13. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**13.1.** As despesas com a contratação do objeto desta licitação serão atendidas pelas dotações consignadas no seguinte crédito orçamentário:

- 13.1.1.** Programa de Trabalho: 01.122.0056.2466 – Manutenção da Unidade Administrativa
- 13.1.2.** Natureza da despesa: 339039.23 – Festividades e Homenagens
- 13.1.3.** Fonte de Recursos: 100

## **14. DO PAGAMENTO**

- 14.1.** O pagamento será efetuado pelo TCE-AM em até 15 (quinze) dias úteis, contados da apresentação da nota fiscal ou fatura, demais documentos e das certidões de regularidade fiscal e trabalhista válidas na data de emissão do documento fiscal.
  - 14.1.1.** O pagamento fica condicionado à liquidação da despesa, na forma do art. 63 da Lei nº 4.320/64.
  - 14.1.2.** O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, creditada na conta corrente da CONTRATADA, conforme domicílio bancário informado por ocasião da apresentação da proposta de preços (item 5.1.2.6. deste Edital).
    - 14.1.2.1.** Qualquer alteração no domicílio bancário da contratada deverá ser informada tempestivamente ao TCE-AM.
  - 14.1.3.** No caso de atraso de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido será atualizado da data limite de vencimento até a data do efetivo pagamento, pela taxa diária de 0,10%.

## **15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**



## TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

### *Comissão Permanente de Licitação*

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

**15.1.1.** Cometer fraude fiscal;

**15.1.2.** Apresentar documento falso;

**15.1.3.** Firmar declaração falsa;

**15.1.4.** Comportar-se de modo inidôneo;

**15.1.5.** Não retirar a Nota de Empenho e/ou não assinar o termo de contrato no prazo estabelecido;

**15.1.6.** Deixar de entregar a documentação exigida no certame;

**15.1.7.** Não mantiver a proposta;

**15.1.8.** Fraudar na execução do contrato;

**15.1.9.** Atrasar na execução do contrato;

**15.1.10.** Inexecução parcial ou total do contrato.

**15.2.** Em qualquer das hipóteses mencionadas no item 15.1, serão assegurados à licitante/contratada o contraditório e a ampla defesa.

**15.3.** Para os fins da condição mencionada no item 15.1.4, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 96 da Lei nº 8.666/93 e a apresentação de amostra falsificada ou deteriorada.

**15.4.** Para condutas descritas nos itens 15.1.1 a 15.1.8 será aplicada multa de no máximo 30% do valor da proposta aceita ou contratado.

**15.5.** As multas poderão ser aplicadas cumulativamente com as sanções de advertência, suspensão temporária, impedimento de licitar e contratar ou declaração de inidoneidade.

**15.6.** O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA.

**15.6.1.** Se os valores das faturas forem insuficientes ou não houver valores a pagar por parte do TCE-AM, fica a LICITANTE/CONTRATADA obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação oficial.

**15.6.2.** Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela LICITANTE/CONTRATADA à CONTRATANTE, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

## **16. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS**





## TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

### *Comissão Permanente de Licitação*

- 16.1.** Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, pode impugnar este ato convocatório ou solicitar esclarecimentos sobre este edital.
- 16.2.** A petição deve ser encaminhada à Comissão Permanente de Licitação (CPL), **dirigida à Pregoeira** e protocolizada no Setor de Protocolo do TCE-AM, no Prédio-Sede, localizado na Avenida Efigênio Sales, 1155 – Parque 10 – Manaus/AM, no horário das 7h às 15h.
- 16.2.1.** Informações podem ser obtidas através do telefone 3301-8150 (CPL).
- 16.3.** A Pregoeira, auxiliada pelo setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação e prestará os esclarecimentos solicitados no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 16.4.** Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

## **17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

- 17.1.** As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.
- 17.2.** É facultada à Pregoeira ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.
- 17.2.1.** A inobservância do prazo fixado pela Pregoeira ou autoridade superior para a entrega das respostas e/ou informações solicitadas em eventual diligência ou ainda o envio de informações ou documentos considerados insuficientes ou incompletos ocasionará a desclassificação da proposta.
- 17.3.** Ao Presidente do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas ou, por delegação ao Secretário-Geral de Administração do TCE-AM, compete anular este Pregão Presencial por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.
- 17.3.1.** As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé, mediante comprovação de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.
- 17.4.** As proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 17.5.** Incorre em crime aquele que impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato do procedimento licitatório, sujeitando-se à pena de detenção de 6 (seis) meses a 2 (dois) anos, além de multa (art. 93 da Lei nº 8.666 de 1993).



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**

***Comissão Permanente de Licitação***

- 17.6.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no TCE-AM.
- 17.7.** De todas as sessões públicas realizadas para esta licitação será lavrada ata circunstanciada dos trabalhos, onde serão registrados todos os fatos relevantes da sessão.
- 17.7.1.** As recusas ou as impossibilidades de assinaturas serão registradas expressamente na própria ata.
- 17.8.** Toda a documentação referente ao credenciamento, às propostas e à habilitação será rubricada pela Pregoeira, pela equipe de apoio e pelas licitantes presentes;
- 17.9.** O comunicado de abertura de licitação será divulgado através de publicação no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, jornal contratado para divulgar atos do TCE e portal do TCE-AM ([www.tce.am.gov.br](http://www.tce.am.gov.br));
- 17.9.1.** Os demais atos pertinentes do certame, como republicações e retificações do edital, resultado da licitação, comunicados, suspensão, e outros serão formalizados através de publicação no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas e no portal do TCE-AM ([www.tce.am.gov.br](http://www.tce.am.gov.br));
- 17.9.2.** Ao retirar o edital on-line, a licitante obriga-se a acompanhar toda e qualquer alteração realizada no edital e em seus anexos, se houver, no sítio eletrônico desta Corte de Contas e no Diário Oficial Eletrônico.
- 17.10.** Os casos omissos serão solucionados pela Pregoeira com fundamento nas disposições constantes na legislação pertinente, especialmente na Lei nº 10.520/2002 e Lei nº 8.666/1993, e considerando a jurisprudência e doutrina existente sobre o tema.

Manaus, 23 de maio de 2016.

**GLAUCIETE PEREIRA BRAGA**  
Pregoeira da CPL/TCE-AM

**Equipe de Apoio:**

Lúcio Guimarães de Góis  
Arthur César Zahluth Lins  
Fábio Jones de Farias Cardoso



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

**ANEXO I**

**SECRETARIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS REALIZADOS PELO  
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**

**PROPONENTE:**

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS  
AV. EFIGENIO SALLES, Nº 1155 – PARQUE 10 DE NOVEMBRO – CEP 69.055-736  
CNPJ Nº 05.829.742/0001-48

**INTRODUÇÃO**

Este Termo de Referência foi elaborado em cumprimento ao disposto no inciso I, § 2º do art. 7º c/c o inciso I, § 2º do art. 40, ambos da Lei 8.666/93, da IN SLTI MP 02/2008 (arts. 14,15, 42 a 45), com as alterações feitas pela IN MPOG Nº 03/2009, IN MP Nº 04/2009, IN MP Nº 05/2009, retificado pelo DOU de 23/05/2008, e aplicada subsidiariamente a IN SLTI MP 04/2010 e tem por objetivo licitar o fornecimento de alimentação por Buffet especializado em cozinha regional e nacional, para a realização de eventos internos e externos para até 5.000 (cinco) participantes, atendendo por demanda por valor unitário por este Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, conforme descrições e tabelas abaixo.

**1 – OBJETO**

O presente Termo de Referência tem como objeto promover a contratação de serviços de Buffet para atender aos eventos institucionais deste Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, tais como “welcome coffee”, almoços ou jantares, brunchs, coquetéis ou lanches, ou seja, de acordo com cada tipo de evento a ser realizado, conforme a necessidade do órgão, mediante especificações constantes neste Termo de Referência.

**2 – LOCAIS DOS SERVIÇOS**

Os serviços acima descritos serão executados nas dependências do prédio de propriedade do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, sito à Av. Efigênio Sales, 1155 – Parque 10 de novembro, na Sede Campestre da Associação dos Servidores do Tribunal de Contas - ASTC, sito à estrada Vivenda do Pontal, ramal TCE, ou em local previamente determinado e a ser informado, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, à prestadora de serviço a ser contratada.

**3 - PÚBLICO BENEFICIÁRIO**

Membros, servidores, jurisdicionados e convidados do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, para os eventos descritos no TR.

**4 - DEFINIÇÕES**



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

**4.1** Para efeito deste Termo de Referência, e ainda, em se tratando de serviços de alimentação, devem ser consideradas algumas definições importantes, tais como:

**ANVISA** – Agência Nacional de Vigilância Sanitária – entidade integrante da Administração Pública Federal Indireta, submetida a regime autárquico especial e vinculada ao Ministério da Saúde, com a finalidade de promover a proteção da saúde da população por intermédio do controle sanitário da produção e comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados e com sede no Distrito Federal.

**BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO** – O Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovado pela Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, abrange os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado;

**DECRETO Nº 3.910, DE 27 DE AGOSTO DE 1997** – Aprova o Regulamento a que se refere o artigo 24 da Lei 392, de 27/06/1997, que dispõe sobre normas da promoção, preservação e recuperação da saúde, no âmbito da cidade de Manaus, no campo de competência da Secretaria Municipal de Saúde e dá outras providências.

**HIGIENIZAÇÃO:** Procedimentos de limpeza e sanitização.

**DESINFECÇÃO (SANITIZAÇÃO):** é a redução, através de agentes químicos ou físicos do número de microrganismos de forma que impeça a contaminação do alimento que se prepara.

**TESTE SENSORIAL:** avaliação das características sensoriais, ou seja, textura, odor e cor dos gêneros *in natura*, e para gêneros preparados, acrescenta-se sabor.

**SIF:** Serviço de Inspeção Federal

**SISPE:** Serviço de Inspeção Estadual

## **5 – JUSTIFICATIVA E METAS DO PROJETO**

A contratação de empresa para a prestação dos serviços, objeto deste Termo de Referência, justifica-se pela necessidade de organização dos frequentes eventos realizados por este TCE-AM, e considerando, ainda, os seguintes fatores:

- a) uniformização de procedimentos para realização de eventos;
- b) racionalização de procedimentos burocráticos inerentes às contratações de empresas especializadas no tipo de serviço objeto deste Termo de Referência; e
- c) busca de qualidade e melhores custos à prestação de serviços de fornecimento de alimentação para eventos.

É importante destacar que este TCE-AM necessita para a licitação, conjugar dois fatores de igual importância: a segurança e a vantagem da contratação.

A finalidade da licitação, portanto, será selecionar a proposta com a qualidade adequada, pelo menor preço possível. Com isso, é indispensável estabelecer requisitos mínimos de participação, tais como os que estão sendo previstos neste Termo.

Para tanto, considerando o vulto da contratação a ser feita pelo TCE-AM, é imprescindível que a empresa a ser contratada demonstre, efetivamente, a plena capacidade para o atendimento de seu objeto, não podendo a Administração estar



## TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

### Comissão Permanente de Licitação

sujeita a acontecimentos que possam vir a prejudicar a saúde dos participantes dos eventos em razão de uma contratação que coloque em risco as atividades externas e internas deste Tribunal.

A qualificação técnica a ser exigida tem amplo significado e consiste no domínio de conhecimentos e habilidades práticas para execução do objeto a ser contratado, destacando-se que tais exigências devem-se ao fato de que os eventos somarão de 10 (dez) até 5.000 (cinco mil) participantes no decorrer do ano, a partir de maio de 2016. Nessa linha da qualificação técnica real a ser investigada não é apenas aquela teórica, mas sim a concreta e prática para a efetiva condição de execução satisfatória do objeto licitado.

Neste contexto, a Administração entende que os **elementos mínimos de qualificação técnica a serem exigidos** são:

a) **Infra-estrutura mínima:**

- Cozinha com **instalação própria**;
- Instalações físicas (piso, parede e teto) devem ser de revestimento liso, impermeável e lavável, e devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos;
- Áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, e sem a presença de animais;
- A ventilação da área de preparo dos alimentos deverá garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- Áreas de preparo e armazenamento de alimentos, inclusive com sistema de exaustão;
- Sistema de abastecimento de água e conexão com rede de esgoto ou fossa séptica;
- Móveis e utensílios (bancadas, balcões e mesas), devem ser em aço inox;
- Superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento e transporte dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, isentas de rugosidades, frestas ou outras imperfeições;
- Manipuladores de alimentos saudáveis e higiênicos;
- Matérias-primas e ingredientes (transporte, prazo de validade e armazenamento) em boa condição de uso e consumo;
- Boa condição higiênico-sanitária de preparo dos alimentos (risco de contaminação) pelos manipuladores e respectiva exposição ao consumo;
- Controle Integrado de vetores e pragas;
- Higienização das instalações e equipamentos; e
- Utilização de produtos saneantes.

a.1) Será instituída uma Comissão Técnica para análise da qualificação técnica da licitante, pois será levado em consideração que proprietários de estabelecimentos que se destinam a preparar e servir alimentos para o consumidor são responsáveis pela qualidade e segurança de seus produtos e serviços, nos termos da Resolução de Diretoria Colegiada RDC 216/04, de 15/09/2004, que estabelece procedimentos de Boas Práticas (BP) em alimentação para garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado e pronto para consumo.

b) Comprovação de execução de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, mediante apresentação de atestado (s) de capacidade técnica, devidamente registrado (s) no CRN – Conselho Regional de Nutrição, expedido (s) por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado; de acordo com o § 3º do art. 30 da Lei nº 8.666/93. A comprovação dar-se-á pela:



## TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

### Comissão Permanente de Licitação

b.1) Realização de fornecimento de alimentação em eventos, tais como: coquetéis, almoços e jantares de grande porte, congressos, fóruns, seminários, conferências e congêneres;

b.2) Comprovação de registro da empresa na entidade competente (CRN) da região em que estiver vinculado e do administrador responsável pelos serviços em conformidade com o art. 30 da Lei nº 8.666/93;

**5.1** A licitante vencedora deverá ter capacidade de fornecimento de alimentação para eventos até **5.000 (cinco mil)** pessoas, no decorrer de 12 (doze) meses, a partir de maio de 2016, conforme a demanda por valor unitário por este TCE-AM, distribuídos entre **almoço/jantar, coquetel, coffe-break e lanche**, conforme quantidade anual estimada na tabela abaixo:

TIPO DE SERVIÇO	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA DE PESSOA
Café da Manhã	750
Coffe-Break	750
<b>Almoço ou Jantar</b>	
TIPO 1	400
ANIVERSÁRIO DO TCE - TIPO 2	700
ALMOÇO DE CONFRATERNIZAÇÃO - TIPO 3	800
CHURRASCO -TIPO 4	100
Coquetel / Brunch	1.500
<b>TOTAL</b>	<b>5.000</b>

**5.2** - A quantidade anual estipulada foi estimada com base nos eventos realizados por este TCE-AM no ano de 2016 e servirá tão somente de subsídio aos licitantes na formulação das propostas. No entanto, não se constitui em qualquer compromisso futuro por parte da contratante.

**5.3** - Foram listados acima os serviços de maior incidência. Além destes, poderão ser solicitados também, serviços de café da manhã, churrasco, refeições, tipo *menu* degustação, ou outros serviços da mesma natureza.

## 6 – DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

Os eventos têm características próprias e distintas, que permitem a classificação por tipo e objeto, o que determina o conceito, planejamento, dimensionamento e organização dos mesmos. Os eventos aqui mencionados correspondem a:

### 6.1 Eventos oficiais deste TCE-AM, tais como:

- a) Comemoração de datas históricas e festivas;
- b) Inauguração de Espaço Físico;
- c) Lançamento de livro;
- d) Lançamento de programas;
- e) Outorga de títulos;
- f) Posses.

### 6.2 Eventos Técnico-Científicos, tais como:

- a) **Debate:** evento caracterizado pela discussão entre dois oradores, cada um defendendo o seu ponto de vista antagônico e polêmico.



## TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

### Comissão Permanente de Licitação

- b) **Encontro:** reunião de pessoas de uma mesma categoria profissional, para debates sobre temas polêmicos, apresentados por representantes dos grupos participantes.
- c) **Entrevista Coletiva:** caracterizado pela presença de um especialista em determinado assunto, ou representante de empresa, entidade ou governo que será questionado sobre tema de seu conhecimento.
- d) **Exposição/Feira/Mostra:** é ampla e visa divulgar, pode ser vista em vários locais com a mesma forma e atitude.
- e) **Fórum:** reunião caracterizada pela permuta de informações e livre debate de idéias e argumentos, com grandes audiências. Trata-se de um tipo menos técnico de reunião, cujo objetivo é o de conseguir a conscientização ou adesão de um público numeroso, sobre determinado tema.
- f) **Jornada:** reunião de profissionais de determinada área de conhecimento que visa o tratamento prático de certo tema. Utilizam-se técnicas de dramatização, demonstração ou apresentação de caso.
- g) **Programa de Visitas:** receber grupos de pessoas seguindo uma programação criteriosamente preparada, com objetivo de divulgar a instituição para seu público de interesse, é a chamada “política de portas abertas” que, segundo Teobaldo de Andrade, propicia uma aproximação entre o público e a organização.
- h) **Semana:** é a nomenclatura atribuída a um tipo de encontro semelhante ao congresso, no qual as pessoas se reúnem para discutir assuntos de interesse comum, a dinâmica é a mesma de um congresso.
- i) **Seminário:** discussão de um tema proposto, no qual se estudam todos os aspectos desse tema. Pesquisa por grupos e apresentado por representante, mas não há a tomada de decisão. Apresentado sob a forma dialogal - informativa, questionadora ou instrutiva - como palestras, painel, debate ou mesa redonda em período pré-determinado.
- j) **Simpósio:** são vários expositores com a presença de um coordenador, o tema geralmente é científico. O objetivo não é debater, mas realizar um intercâmbio de informações.

### 6.3 – Estes serviços deverão contemplar:

- a) Fornecimento de alimentação e bebidas, incluído todo o processo de produção e serviço;
- b) O Contratado deverá atender a todas as demandas, no quesito alimentação e serviços relacionados, provenientes dos eventos realizados pelo TCE-AM, com um número mínimo de 15 (dez) participantes, que deverão ter vestimenta e treinamento adequados para cada tipo de serviço solicitado, tais como:
- ✓ Serviço à Americana – 03 garçons para cada 15 (quinze) pessoas;
  - ✓ Serviço à Inglesa – 02 garçom para cada 10 (dez) pessoas; e
  - ✓ Serviço à Francesa – 02 garçom para cada 10 (dez) pessoas.
- c) O fornecedor deverá dispor de cardápios variados, além dos apresentados neste Termo de Referência e renová-los periodicamente, e ainda, estabelecer alterações aos mesmos quando solicitado;
- d) Demonstrar capacidade e conhecimento técnicos para atender Autoridades de diversos níveis hierárquicos;
- e) Estrutura para montagem de mesas em pente, em “U”, assim como mesas decorativas para assinaturas de Atos e entregas especiais, também como sofás, tapetes, centros de mesa, consoles ou congêneres para a composição de solenidades em locais onde inexista estrutura suficiente e necessária para a realização do evento;

#### 6.3.1 Dos Alimentos:

- a) Os alimentos deverão ser servidos de forma correspondente ao número de participantes/convidados, ou seja, em quantidade suficiente que não denote escassez, durante toda a realização da reunião;
- b) Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas, inclusive, no tocante à distribuição de cores e decoração, sem exageros, devendo ser considerada na arrumação da mesa a relação entre os tipos de pratos colocados próximos entre si;
- c) Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados nem insossos; d) Não utilizar alimentos fritos no cardápio;
- d) Servir os salgados quentes, bem como secos da fritura ; e) As bebidas geladas, tais como refrigerantes e sucos, e quentes, café/chocolate e afins, e por fim;
- e) Os alimentos utilizados devem ser, prioritariamente, frescos e naturais, evitando-se sempre os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais;



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

**6.3.2 Da Organização das Mesas**

- a) Manter as mesas impecavelmente dispostas com toalhas bem passadas e com pratos, copos, xícaras, talheres, garrafas térmicas, jarras, bandejas, dentre outros, perfeitamente limpos;
- b) Na arrumação das mesas deverão ser utilizadas toalhas até o chão e sobretoalhas à meia-altura do chão;
- c) As bebidas servidas em jarras ou garrafas térmicas deverão ser identificadas por um prisma pequeno em acrílico, posicionando à sua frente na mesa, bem assim os sabores e recheios de alimentos (tortas, pastas, geléias, salgados, biscoitos, massas, canapés...)

**6.4** – A Contratada deverá iniciar a prestação do serviço imediatamente após a assinatura do Contrato, executando os serviços com observância rigorosa das normas de segurança alimentar, normas internas do TCE-AM e do Contrato que originou o serviço, bem como das normas constantes deste Termo de Referência e seus anexos.

**6.5** – A Contratada deverá utilizar, na prestação dos serviços: jogos de louças completo, equipamentos, acessórios, enxovais e utensílios (inclusive, descartáveis) higienizados e em perfeitas condições de uso, em quantidade necessária e suficiente ao número de participantes por evento, que poderá atingir a casa de 600 (quinhentas) pessoas, adequados para cada tipo de serviço e que possuam atualização compatível com os existentes no mercado.

**6.6** A Contratada responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do Contrato;

**6.7** A Contratada Executar os fornecimentos e prestar os serviços, nos termos propostos, assumindo inteira responsabilidade pelo fiel cumprimento das obrigações pactuadas, utilizando produtos de boa qualidade e dentro dos padrões de higiene exigidos pelos órgãos competentes, sob pena de responsabilização pelo seu descumprimento.

**6.8** – A Contratada deverá atender a todas as solicitações encaminhadas e contratadas nos prazos definidos neste Termo de Referência. Em caso de alteração na data do evento ou evento sem data pré-definida, a Contratante comunicará ao Contratado com antecedência mínima de 15 (quinze) dias.

**6.9** – Na proposta técnica encaminhada pelos licitantes, deverá constar o prazo mínimo para solicitação dos diversos tipos de cardápio. Tal prazo poderá ser igual ou inferior ao mínimo exigido pelo TCE-AM, os quais estão descritos abaixo:





**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
*Comissão Permanente de Licitação*

# **ANEXO I**

**DO TERMO DE REFERÊNCIA**



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

**LEGENDAS**

**1) Welcome Coffee / Café da manhã (Tipo 1):**

**Buffet de salgados:**

- Pães variados: Mini pão francês, croissant's, pães de queijo, pão integral, torradas.
- Frios e queijos: queijos minas, queijo coalho, mussarella, salames, peito de peru, presunto, mortadela.
- Pupunhas recheadas.
- Mini Beirutes.
- Ovos mexidos.
- Salsichas ao pomodoro.
- Macaxeira cozida
- Cará cozido

**Estação de sanduiches e tapiocas:**

- Pão com tucumã e queijo coalho.
- Pão com queijo e presunto.
- Mini tapioquinhas variadas: tucumã, queijo, castanhas e mistas.

**Mesa de Doces:**

- Frutas naturais: mamão, melão, abacaxi, melancia, etc...
- Bolo de milho cremoso.
- Bolo de macaxeira.
- Bolo de chocolate.
- Bananas fritas com canela e açúcar.

**Complementos:**

- Patês – sabores a escolher;
- Requeijão;
- Manteiga;
- Geléia de frutas.
- Iogurte.

**Bebidas:**

- Água mineral com e sem gás.
- Refrigerantes normal e light.
- Sucos de frutas.
- Leite e Café.

**2) Almoço ou Jantar:** refeições completas, incluindo: entrada, prato principal, guarnição e sobremesas, bebidas (refrigerantes e sucos naturais), que poderão ser servidas nas modalidades de *buffet americano*, *menu degustação*, serviço à inglesa ou outros a serem definidos em conformidade com o tipo de evento e de comum acordo com o Cerimonial do TCE-AM;

**Almoço / jantar (Tipo 1):**



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

**Coquetel Volante:**

- Salgadinhos finos variados – assados na hora.
- Minis vol-au-vent – conforme sugestão do Cerimonial
- Gratinadinho de bacalhau, servido em mini porcelanas.

**Almoço – Serviço Americano:**

- Salada de salpicão de frango defumado.
- Salada Verde – rúcula, agrião, alface americana, alface crespa, radichio, endiveas – com morangos, manga e kani – com molhos servidos à parte.
- Escalopes de filé gratinados ao molho de alho e salsinha e champignon´s graúdos ou medalhões de filé ao molho D´jon.
- Filé de pirarucu ao molho de camarão.
- Picadinho de Tambaqui com farofa de banana.
- Penne ao Mediterrâneo, com lascas de queijo, ao molho de pomodoros frescos e manjeriço.
- Arroz com brócolis
- Arroz branco.
- Batatas douradas.

**Sobremesas:**

- Néctar dos Deuses.
- Torta de Abacaxi.
- Bananas flambadas com sorvete.
- Tortas de Cupuaçu.
- Pudim de leite
- Frutas Naturais: abacaxi e melancia.

**Bebidas:**

- Água mineral com e sem gás.
- Refrigerantes normal e light.
- Suco de frutas naturais – 2 tipos

**Almoço ou Jantar (Tipo 2):**

**Coquetel Volante:**

- Canapés finos
- Mix de salgados finos, fritos e assados na hora.
- Bolinho de bacalhau.
- Sticks de carne ao sour cream.
- Mini bruschetas com seleção de tomates, queijo e manjeriço, gratinadas com Grana Padano
- Caranguejo com farofa, servidos em mini porcelanas.
- Creme de bacalhau, servidos em mini porcelanas.

**Almoço – serviço americano:**

- Salada tropical - folhas verdes com lâminas de coco assadas, gomos de laranja, maçã verde e crocantes de queijo – molhos servido à parte.
- Corações de filé ao molho de funghi ou ao molho de Vinho do porto com cogumelos.
- Bacalhau em lascas, batatas portuguesas, brócolis, mini cebolas e azeitonas pretas regados ao azeite extra-virgem, ou conforme sugestão da Diretoria de Cerimonial



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

- Risoto de pato com jambu.
- Raviole de mussarela de búfala ao molho de pomodoros frescos e manjeriço.
- Arroz branco.
- Batatas douradas ao azeite de alecrim.

**Sobremesas:**

- Mini tacinhas com doces de colher – banana e brigadeiro.
- Docinhos miúdos tradicionais acondicionados em forminhas comuns.
- Tortas variadas – 3 sabores à escolha do cliente.

**Mesa de Café:**

- Café
- Petit fours diversos – 3 tipos.

**Bebidas:**

- Água mineral com e sem gás.
- Refrigerantes normal e light.
- Sucos de frutas – 3 tipos.

**ALMOÇO DE CONFRATERNIZAÇÃO – TIPO 3:**

**Coquetel volante:**

- Salgados finos – fritos e assados na hora.
- Mini folhado com Brie e geleia.
- Bolinho de peixe servido com molho tártaro.
- Bolinho de bacalhau.
- Lâminas de Pirarucu com gergelim assados, acompanhados de cestos com torradas.

**Durante o coquetel volante:**

- Creme de camarão com abacaxi.
- Gratinadinho de bacalhau com tapenade de azeitonas

**Almoço:**

- Salada tipo salpicão de frango defumado.
- Salada de Verão com morangos.
- Pernil de carne suína assado, servido com molho de ervas.
- Peru ao molho de champagne, guarnecido com frutas frescas e cristalizados.
- Bacalhau à moda da casa, em lascas graúdas, com molho ao pomodoros e quatro queijos gratinado com parmesão ou Bacalhau à Zé do Pipo.
- Medalhões de filé recheados com mussarela de búfala e tomate seco ou Filé Ao Brie.
- Risoto de tender com Brie, pera e nozes.
- Arroz com castanhas ou brócolis.
- Arroz branco.
- Farofa natalina crocante.
- Batatas palha.



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

**Sobremesas:**

- Rabanadas.
- Zucotto de morango.
- Torta de Nozes.
- Torta de cupuaçu.
- Tacinhas com delícia de abacaxi
- Mini tortinhas de banana da terra.

**Bebidas:**

- Água mineral com e sem gás
- Refrigerantes normal e light.
- Sucos de frutas.

**Mesa de café com licor e petit fours variados.**

**Almoço - CHURRASCO (Tipo 4):**

**Serviço de entradas:**

- Espetinhos de corações de frango
- Espetinhos de frango, calabresa e carne
- Isca de calabresa aceboladas.
- Pão de alho.
- Queijo coalho.

**Almoço:**

- Salada verde – rúcula, agrião, alface americana, radichio, endíveas com tomate, abacaxi, maçã verde e castanhas – molhos servidos à parte
- Picanha assada na brasa.
- Alcatra temperada.
- Contra-filé maturado.
- Fraldinha.
- Espetinhos de corações e frango.
- Calabresa toscana e de frango.
- Pão de alho.
- Queijo coalho.
- Arroz com brócolis.
- Arroz branco.
- Farofa crocante.
- Vinagrete

**Sobremesas:**

- Pudim de leite.
- Sovertes e Picolé Diversos
- Frutas naturais da época.

**Bebidas:**

- Água mineral com e sem gás
- Refrigerantes normal e light
- Sucos naturais de frutas – 2 tipos



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

**3) Coquetel:**

**Coquetel (Tipo 1) – COM ILHAS - COMPLETO:**

**Coquetel Volante:**

- Salgados finos: fritos e assados.
- Canapés de salmão com cream cheese
- Canapés de Brie com geleia de damasco.
- Chip's de banana com salmão e creme ao pesto.
- Quiches de bacalhau com catupiry.
- Mini vol-au-vent com creme de camarão picante.
- Bolinho de bacalhau.
- Sticks de carne ao sour cream.

**Buffet de salgados:**

- Frios e queijos: acompanhados de uvas, morangos, geléias e azeites temperados.
- Carpaccio de filé com rúcula e molho mostarda.
- Lâminas de Pirarucu com gergelim assados.
- Rolls de salmão com cream cheese.
- Trouxinhas de Pato com jambu.
- Mini beirutes: pão sírios.
- Mini saladinhas de verão com morangos e camarões.
- Mini bruschetas desconstruídas com tomates fresco e seco, ao perfume de manjeriço e azeite extra-virgem, gratinadas com queijo parmesão.
- Mini bruschetas desconstruídas com tucumã e queijo coalho.
- Mini wraps de peito de peru com queijo de búfala light e cenoura.
- Pupunhas gratinadas com catupiry, mel e lâminas de amêndoas.
- Abobrinhas recheadas com caranguejo, gratinadas com Grana Padano.
- Sticks de camarões crocantes – acompanhados de molho agridoce opcionais.
- Antepastos variados.
- Torradas e pães diversos.

**Pratos Quentes:** servidos em mini pratos:

- Caranguejo com farofa
- Picadinho de Tambaqui com farofinha de banana.
- Risotinhos de pato com jambu.

**Mesa de trufas e docinhos:**

- Docinhos miúdos tradicionais.
- Mini trufas com recheios variados
- Mini tarteletes de morango
- Mini tarteletes de limão
- Mini tacinhas com doces especiais (banana, abacaxi e cupuaçu).

**Bebidas:**

- Água mineral com e sem gás.
- Refrigerantes normal e light.
- Suco de frutas naturais – 3 tipos



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

**Brunch (Tipo 1):** é uma refeição de origem britânica que combina o café-da-manhã (pequeno-almoço; *breakfast*, em inglês) com o almoço (*lunch*, em inglês). É normalmente realizada em datas comemorativas, no horário entre 10 e as 14 horas (e por tempo indeterminado) em torno da mesa.

**Cardápio – serviço Americano:**

- Frios e queijos variados.
- Pães variados: pão francês, pão de queijo, croissant, pão de forma, pão de batata, ciabata.
- Mini Beirutes: pão sírio com peito de peru, queijo, tomate, alfaces e pasta de frango.
- Sanduíches gratinados
- Roastbeef com batata palha e mostarda.
- Folhados com recheios variados, acompanhados de geléias.
- Carpaccio de filé com molho mostarda e queijo provolone.
- Quiches de frango, catupiry e milho verde.
- Rocamboles de Bacalhau.
- Mini tapiquinhas com queijo, com manteiga e coco.
- Omeletes de presunto de peru, queijo e seleção de tomates.

**Mesas com pratos quentes:**

- Risotinho de bacalhau.
- Mini canelones de peito de peru e ricota, ao molho de pomodoros frescos.

**Buffet de Doces:**

- Taças de frutas cortadas (melão, mamão, melancia, abacaxi e banana).
- Zucotto de abacaxi
- Taça com delícia de cupuaçu
- Torta de sonho de valsa
- Bolo de laranja com amêndoas.
- Bolo de macaxeira.

**Complementos:**

- Mel
- Requeijão
- Manteiga
- Geléia

**Bebidas:**

- Água mineral com e sem gás.
- Refrigerantes normal e light.
- Suco de frutas (3 tipos).
- Chocolate quente
- Café com Leite e Capuccino

**Coffee-Break:** água, café, chá, leite, chocolate, 3 sabores de suco de frutas natural, salada de frutas, 4 tipos de sanduíches, 4 tipos de salgados, 3 tipos de bolo e 3 tipos de doces ou outros a serem definidos em conformidade com o tipo de evento e de comum acordo com o Cerimonial do TCE-AM. Quantidade mínima a ser vida por participante: café (200 ml), leite (200 ml), leite com chocolate (200 ml), chá (200 ml), salada de frutas (1 unidade), suco (400 ml), sanduíches (4 unidades), salgados (4 unidades), bolo (3 fatias) e doces (4 unidades).



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

**Coffee-Break (Tipo 1):**

**CARDÁPIO**

- Salada de frutas com frutas da época;
- Quatro tipos de Sanduíches, podendo variar entre: Mini sanduíches (pão com, no mínimo, 30 gramas, podendo variar entre: mini pão francês, mini ciabatta, mini pão de leite, mini pão de forma, mini baguete de gergelim, mini brioche, mini croissant ou mini croissant recheado, com presunto e queijo, palmito ou frango; Os recheios poderão ser de frios ou patês. Recheio de frios de 1ª linha, com no mínimo 30 gramas, podendo variar entre: presunto com queijo prato ou mussarela, peito de peru com queijo branco, salame com queijo prato, blanquet de peru e queijo branco. Os sanduíches deverão conter margarina ou requeijão. Recheio de patês de 1ª linha (mínimo de 30 gramas), podendo variar entre: frango desfiado com cenoura, atum com cenoura ou ricota temperada. Acompanhamentos: tomate e alface.
- Três tipos de Bolos Caseiros (fatia com, no mínimo, 60 gramas), podendo variar entre: Bolo de chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, laranja, limão, coco, milho e fubá cremoso.
- Quatro tipos de salgados, podendo variar entre: Mini coxinhas (com, no mínimo, 30 gramas); Bolinhas de queijo (com, no mínimo, 25 gramas); Mini esfiha frango ou carne (com, no mínimo, 30 gramas); Mini empadinhas de queijo, palmito ou frango (com, no mínimo, 30 gramas); Mini quiche de ricota ou presunto (com, no mínimo, 30 gramas).
- Três tipos de doces, podendo variar entre: Mini sonho recheado com creme ou doce de leite; Tortinha nos sabores limão, morango ou maçã; Carolinas de doce de leite ou chocolate; Mini lua de mel (croissant com goibada/queijo); Strudel de banana ou maçã.

**Bebidas:**

- a) Café com opção de açúcar ou adoçante;
- b) Leite;
- c) Chocolate de 1ª linha;
- d) Água mineral (deverá ser servida em copos de 250 ml. ou garrafas de 500 ml. - conforme solicitado);
- e) Chá de 1ª linha, podendo variar entre: preto, mate, hortelã, camomila, erva doce, maçã ou pêssego;
- f) Suco de frutas natural ou de polpa de frutas, sem conservantes, em embalagens tetra pak, de 1ª linha, 3 sabores a escolher, podendo variar entre: laranja, uva, maracujá, goiaba, pêssego, caju ou manga. OBS. Quando solicitado, deverá ser servido suco light.

**Considerações:**

- a) Os preços para os itens:  
Welcome Coffee/Café da Manhã – Tipo 1  
Almoço/jantar, tipos 1 e 2, Coquetel com Ilhas – Completo (Tipo 1) e Brunch (Tipo 1), deverão ser apresentados por participante considerada a média de 10(dez) a 100 (cem) participantes por evento;
- b) Os preços deverão incluir todas as taxas de serviços e impostos;
- c) As mesas, cadeiras e toalhas, louças, talheres, cestas, bandejas e guardanapos são de responsabilidade da contratada, em qualquer circunstância, devendo-se utilizar os utensílios apropriados para servir cada tipo de alimento/bebida;
- d) Qualquer dano ou extravio de talheres, louças, bandejas, etc. será de responsabilidade da empresa contratada.
- e) O TCE-AM não se responsabilizará e nem arcará com despesas de bebidas alcoólicas, serviços de lavanderia ou extras de qualquer natureza que forem consumidos pelos participantes, no decorrer do evento, que não esteja incluso neste Termo de Referência.
- f) Deverá ser considerado para efeito de cotação, bebidas frias, fermentadas, gasosas e coquetéis de frutas (“sem álcool”).
- g) Observar em sua composição os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequado a portadores de patologias especiais.





**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

**7 - CRONOGRAMA DE EVENTOS**

O fornecimento de **coffee-break/lanche, coquetel e almoço** obedecerão ao seguinte formato, e caso seja necessário alguma mudança, a Contratada será devidamente informada, com prazo mínimo de 15 (quinze) dias de antecedência, conforme tabelas abaixo:

**7.1 – EVENTOS QUE CONSTAM DO CRONOGRAMA DE DATAS COMEMORATIVAS DO TCE-AM**

**7.1.1 IV Encontro Social e Esportivo dos Jovens Aprendizes do TCE-AM, a ser realizado no mes de agosto de 2016, na sede campestre do TCE-AM/ASTEC;**

	<b>COMPONENTES</b>
<b>CAFÉ DA MANHÃ (Tipo 2) até 100 PESSOAS</b>  <b>e</b>  <b>ALMOÇO (Tipo 4) CHURRASCO até 100 PESSOAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Pães variados: Mini pão francês, croissant's, pães de queijo, pão integral, torradas.</li><li>✓ Frios e queijos: queijos minas, queijo coalho, mussarella, salames, peito de peru, presunto, mortadela.</li><li>✓ Pão com tucumã e queijo coalho.</li><li>✓ Ovos mexidos.</li><li>✓ Salsichas ao pomodoro.</li><li>✓ Macaxeira cozida</li><li>✓ Cará cozido.</li><li>✓ Mini tapioquinhas variadas: queijo e mistas.</li></ul> <p><b>Entrada:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Espetinhos de corações de frango</li><li>✓ Espetinhos de frango, calabresa e carne</li><li>✓ Isca de calabresa aceboladas.</li><li>✓ Pão de alho.</li><li>✓ Queijo coalho.</li></ul> <p><b>Almoço:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Salada tipo maionese de batatas.</li><li>✓ Alcatra temperada.</li><li>✓ Maminha.</li><li>✓ Fraldinha.</li><li>✓ Espetinhos de corações e frango.</li><li>✓ Calabresa toscana e de frango.</li><li>✓ Arroz com brócolis.</li><li>✓ Arroz branco.</li><li>✓ Farofa crocante.</li><li>✓ Vinagrete</li></ul>
<b>BEBIDAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Água mineral com e sem gás.</li><li>✓ Refrigerantes normal e light.</li><li>✓ Sucos de frutas.</li><li>✓ Leite e Café.</li><li>✓ Água mineral com e sem gás</li></ul>



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS  
Comissão Permanente de Licitação

**7.1.2 - Aniversário do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, a ser realizado em outubro de 2016.**

	COMPONENTES
<b>ALMOÇO (Tipo 2) 700 PESSOAS</b>	<b>Coquetel Volante:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Canapés finos</li><li>• Mix de salgados finos, fritos e assados na hora.</li><li>• Bolinho de bacalhau.</li><li>• Sticks de carne ao sour cream.</li><li>• Mini bruschetas com seleção de tomates, queijo e manjeriçã, gratinadas com Grana Padano</li><li>• Caranguejo com farofa, servidos em mini porcelanas.</li><li>• Creme de bacalhau, servidos em mini porcelanas.</li></ul> <b>Almoço – serviço americano:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Salada tropical - folhas verdes com lâminas de coco assadas, gomos de laranja, maçã verde e crocantes de queijo – molhos servido à parte.</li><li>• Corações de filé ao molho de funghi ou ao molho de Vinho do porto com cogumelos.</li><li>• Bacalhau em lascas, batatas portuguesas, brócolis, mini cebolas e azeitonas pretas regados ao azeite extra-virgem, ou conforme sugestão da Diretoria de Cerimonial</li><li>• Risoto de pato com jambu.</li><li>• Raviole de mussarela de búfala ao molho de pomodoros frescos e manjeriçã.</li><li>• Arroz branco.</li><li>• Batatas douradas ao azeite de alecrim.</li></ul>
<b>BEBIDAS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Água mineral com e sem gás</li><li>✓ Refrigerantes normal e light.</li><li>✓ Sucos de Frutas naturais – 3 tipos</li></ul>
<b>SOBREMESA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Torta de cupuaçu.</li><li>✓ Zucotto de Abacaxi.</li><li>✓ Pudim de leite.</li><li>✓ Mini tortinhas de banana.</li><li>✓ Frutas naturais da época.</li></ul>



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

**7.1.4 - Confraternização Natalina dos servidores do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, a ser realizado em dezembro de 2016.**

	<b>COMPONENTES</b>
<b>ALMOÇO (Tipo 3) 800 PESSOAS</b>	<p><b>Coquetel volante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Salgados finos – fritos e assados na hora.</li><li>✓ Mini folhado com Brie e geleia.</li><li>✓ Bolinho de peixe servido com molho tártaro.</li><li>✓ Bolinho de bacalhau.</li><li>✓ Lâminas de Pirarucu com gergelim assados, acompanhados de cestos com torradas.</li></ul> <p><b>Durante o coquetel volante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Creme de camarão com abacaxi.</li><li>✓ Gratinadinho de bacalhau com tapenade de azeitonas</li></ul> <p><b>Almoço:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Salada tipo salpicão de frango defumado.</li><li>✓ Salada de Verão com morangos.</li><li>✓ Pernil de carne suína assado, servido com molho de ervas.</li><li>✓ Peru ao molho de champagne, guarnecido com frutas frescas e cristalizados.</li><li>✓ Bacalhau à moda da casa, em lascas graúdas, com molho ao pomodoros e quatro queijos gratinado com parmesão ou Bacalhau à Zé do Pipo.</li><li>✓ Medalhões de filé recheados com mussarela de búfala e tomate seco ou Filé Ao Brie.</li><li>✓ Risoto de tender com Brie, pera e nozes.</li><li>✓ Arroz com castanhas ou brócolis.</li><li>✓ Arroz branco.</li><li>✓ Farofinha Natalina Crocante.</li><li>✓ Batatas palha.</li></ul>
<b>BEBIDAS</b>	<p><b>Bebidas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Água mineral com e sem gás</li><li>✓ Refrigerantes normal e light.</li><li>✓ Sucos de frutas.</li></ul> <p><b>Mesa de café, licor e petit fours:</b></p>
<b>SOBREMESA</b>	<p><b>Sobremesas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Rabanadas.</li><li>✓ Zucotto de morango.</li><li>✓ Torta de Nozes.</li><li>✓ Torta de cupuaçu.</li><li>✓ Tacinhas com delícia de abacaxi</li><li>✓ Mini tortinhas de banana da terra.</li></ul>



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

<b>ESTRUTURA INDISPENSÁVEL PARA COMPOSIÇÃO DO EVENTO</b>	Toalhas de mesa com motivos natalinos, louças diversas, guardanapos, pratos, copos, talheres, <b>padrão classe A</b> ; <i>maitres</i> , garçons, ajudante de bar e ajudante de cozinha.
----------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**8. DETALHAMENTO DA QUALIDADE E DAS CONDIÇÕES DOS SERVIÇOS**

É obrigatório que todos os funcionários da empresa Contratada cumpram as determinações e as normas de higiene estabelecidas pela Resolução RDC nº 216/2004 – ANVISA, de boas práticas para serviços de alimentação e pelo Contratante, tais como:

- Usar roupas e calçados limpos; unhas sempre curtas, limpas e livres de qualquer tipo de esmalte; usar maquiagem leve e sem adereços;
- Todos os funcionários (as), sem exceção, têm os cabelos cobertos através do uso de toucas e rede (fornecidos pela empresa) sem grampos ou similares.
- Não é permitida a prática de atos anti-higiênicos, tais como: coçar-se, introduzir os dedos na orelha, nariz ou boca.
- O uniforme deverá ser mantido em bom estado, sem rasgos, partes descosturadas e conservado limpo durante o trabalho e trocado diariamente.
- Deverão ser utilizadas luvas descartáveis para o manuseio de produtos, quando não for possível a utilização de utensílio e sua troca deverá ser efetuada constantemente a qualquer mudança de atividade. **OBS:** O uso de luvas não elimina a necessidade de lavar as mãos.
- Não será permitido durante a permanência na área de manipulação e serviços:
  - ✓ comer, mascar chicletes ou manter na boca palitos de dentes, fósforos, doces ou similares;
  - ✓ manter lápis, cigarros ou outros objetos atrás da orelha;
  - ✓ pentear cabelos;
  - ✓ cuspir no chão, espirrar ou tossir sobre os alimentos ou assoar o nariz.
  - ✓ enxugar as mãos no uniforme;
  - ✓ degustar comida nas mãos nem na concha e/ou outro utensílio devolvendo-o da panela.
- Os funcionários da área administrativa, serviços auxiliares/manutenção e visitantes deverão seguir as normas acima quando adentrarem na área de manipulação e preparo dos alimentos.
- Deverão ser observados quando do preparo dos alimentos os seguintes itens:
  - ✓ data de validade e fabricação;
  - ✓ teste sensorial;
  - ✓ produtos de origem animal presença do registro (SIF OU SISP);
  - ✓ condições das embalagens: estando sempre limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento; não estando em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

As refeições deverão ser servidas imediatamente após o seu preparo, com o apoio de garçons e atendentes dispostos em mesas dispostas em locais que serão definidos previamente, de acordo com o evento.



## TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

### Comissão Permanente de Licitação

Os salgados, doces e sanduíches deverão estar servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;

Os salgados a serem servidos deverão estar preparados usando a menor quantidade de óleo possível a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas.

### **OBSERVAÇÕES:**

Para a Confraternização Natalina de final de ano, especificamente, os serviços deverão ser prestados no estilo coquetel clássico, *finger food*, com serviço americano e volante; serviço volante de bebidas, montagem de 04 ilhas de *Buffet* para coquetel americano, montagem de 02 ilhas para doces.

Já para o **IV Encontro Social e Esportivo dos Adolescentes Aprendizizes do TCE** será servido na sede Campestre da ASTEC, *com café da manhã e almoço* com serviço americano e serviço volante de bebidas para o almoço e self service para o café da manhã.

### **9 - DA FISCALIZAÇÃO E DO ACOMPANHAMENTO DOS SERVIÇOS:**

Será instituída uma Comissão Técnica para acompanhamento da licitante para análise da qualificação técnica, pois levar-se-á em consideração que proprietários de estabelecimentos que se destinam a preparar e servir alimentos para o consumidor são responsáveis pela qualidade e segurança de seus produtos e serviços, nos termos da Resolução de Diretoria Colegiada RDC 216/04, de 15/09/2004, que estabelece procedimentos de Boas Práticas (BP) em alimentação para garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado e pronto para consumo.

A RDC Nº 216/2004 aplica-se às seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, *buffets*, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, *rotisseries* e congêneres.

Os serviços também serão fiscalizados durante a execução do Contrato, por parte da SEGER – Secretaria de Administração Geral e DICER – Diretoria de Cerimonial, em conjunto, a Nota Fiscal para pagamento dos serviços, ao final de cada mês.

A existência da fiscalização acima referida, de modo algum diminui ou altera a responsabilidade da CONTRATADA perante o TCE-AM e dos órgãos governamentais de saúde pública, na prestação dos serviços a serem executados.

### **10 – DO PAGAMENTO**

O pagamento decorrente da concretização do objeto deste Termo de Referência será efetuado, em prazo não superior a 15 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento da documentação fiscal devidamente conferida e atestada acompanhada das certidões de regularidade fiscal.

### **11 – COTAÇÃO E VALOR MÁXIMO ADMITIDO PELO TCE- AM QUE DEVERÁ CONSTAR DO EDITAL (inciso X, do Art. 40 da Lei 8.666/93).**

O preço máximo admitido pelo Tribunal de Contas – **que deve constar no Edital** - para a realização deste serviço será estimado o valor de **R\$ 398.973,33 (trezentos e noventa e oito mil, novecentos e setenta e três reais e trinta e três centavos)**, conforme coleta de preços.



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**

**Comissão Permanente de Licitação**

Qualquer proposta acima deste limite deverá ser imediatamente desclassificada por parte da Comissão Permanente de Licitação - CPL. ‘

**CARDÁPIO (VALOR UNITÁRIO)**

ITEM	EVENTOS	TIPO	PREÇO UNITÁRIO R\$	QUANTIDADE DE PESSOAS	PREÇO TOTAL R\$
1	WELCOME COFFEE/ CAFÉ DA MANHÃ	1	48,33	750	36.250,00
2	COFFEE-BREAK	1	53,33	750	40.000,00
3	ALMOÇO/JANTAR	1	100,00	400	40.000,00
4	CONFRATERNIZAÇÃO NATALINA	2	114,63	700	80.243,33
5	CHURRASCO	3	120,00	800	96.000,00
6	COQUETEL	4	97,30	100	9.730,00
7	BRUNCH	1	62,66	750	47.000,00
			66,33	750	49.750,00
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>5.000</b>	<b>398.973,33</b>

**12 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas geradas pelos serviços a serem contratados com base no presente Termo de Referência, serão empenhadas à conta da seguinte dotação:

Programa de Trabalho: 01.122.0056.2466 – Fiscalização Externa da Arrecadação e Aplicação de Recursos Públicos Estaduais e Municipais. \_ Elemento de Despesa: 33.90.39 – 23 – Festividades e Homenagens - Fonte de Recursos: 100.

**13 – DECLARAÇÃO:**

Declaro para os devidos fins que o presente Termo de Referência acha-se de acordo com o inciso I, do § 2º do artigo 7º da Lei 8.666/1993.

**Patrícia Christina Maranhão Amed**

Diretora de Cerimonial

**14 – APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**APROVO** o presente Termo de Referência, após constatar que o mesmo foi elaborado consoante os requisitos do inciso I, do § 2º do artigo 7º e no artigo 12 da Lei 8.666/1993.

**Engº. Fernando Elias Prestes Gonçalves**

Secretário Geral de Administração



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
*Comissão Permanente de Licitação*

# **ANEXO II**

**(Relatório Final da Comissão de Fiscalização das Instalações)**

**DO TERMO DE REFERÊNCIA**



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

➤ **IDENTIFICAÇÃO:**

Empresa:

Endereço:

➤ **RELATÓRIO**

As condições da edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílio e demais estruturas exigidas como Qualificação Técnica no Termo de Referência, e todo pessoal envolvido nas operações de manipulação, armazenamento, embalagem e preservação dos gêneros e refeições da Empresa \_\_\_\_\_ foram verificadas através de visita técnica realizada em \_\_\_\_\_ cujos critérios de avaliação preliminar foram baseados no Código Sanitário de Manaus (Lei 392 de 7/06/97), Decreto 3910, de 27/08/97; Resolução RDC 216 de 15/09/2004 – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e as demais constantes no Termo de Referência. \_\_\_\_\_ (Estão ou Não) \_\_\_\_\_, de acordo com a Resolução RDC 216 de 15/09/2004 – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

**COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**, em Manaus, ..... de .....de 2016.

\_\_\_\_\_  
Membro

\_\_\_\_\_  
Membro

\_\_\_\_\_  
Membro





**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
*Comissão Permanente de Licitação*

# **ANEXO III**

(Resolução – RDC nº 216/2004)

**DO TERMO DE REFERÊNCIA**



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

**RESOLUÇÃO - RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.**

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria n° 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação; considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional; adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA n° 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei n° 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

**ANEXO**

**REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

**1 - ALCANCE**

**1.1. Objetivo**

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

**1.2. Âmbito de Aplicação**

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

**2- DEFINIÇÕES**

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

**2.1 Alimentos preparados:** são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

- a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

**2.2 Anti-sepsia:** operação que visa a redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete anti-séptico ou por uso de agente anti-séptico após a lavagem e secagem das mãos.

**2.3 Boas Práticas:** procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

**2.4 Contaminantes:** substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

**2.5 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas:** sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**2.6 Desinfecção:** operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

**2.7 Higienização:** operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

**2.8 Limpeza:** operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.



## **TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**

### ***Comissão Permanente de Licitação***

2.9 Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

2.10 Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

2.11 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

2.12 Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2.13 Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos "in natura", produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

2.14 Registro: consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

2.15 Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

2.16 Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

2.17 Serviço de alimentação: estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

2.18 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

### **3. REFERÊNCIAS**

3.1 BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

3.2 BRASIL. Lei nº 6360, de 23 de setembro de 1976. Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências.

3.3 BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.4 BRASIL, Ministério da Saúde. Divisão Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários. Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988. Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.5 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.6 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.



## **TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**

### ***Comissão Permanente de Licitação***

3.7 BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 152, de 26 de fevereiro de 1999. Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.8 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 3.523, de 28 de agosto de 1998. Regulamento Técnico contendo Medidas Básicas referentes aos Procedimentos de Verificação Visual do Estado de Limpeza, Remoção de Sujidades por Métodos Físicos e Manutenção do Estado de Integridade e Eficiência de todos os Componentes dos Sistemas de Climatização, para garantir a Qualidade do Ar de Interiores e Prevenção de Riscos à Saúde dos Ocupantes de Ambientes Climatizados.

3.9 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos

3.10 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 211, de 18 de junho de 1999. Altera os dispositivos das Normas para Registro dos Saneantes Domissanitários com Ação Antimicrobiana.

3.11 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para Funcionamento de Empresas Especializadas na Prestação de Serviços de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

3.12 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 277, de 16 de abril de 2001. Altera os dispositivos do Regulamento Técnico para Produtos destinados à Desinfecção de Água para o Consumo Humano e de Produtos Algicidas e Fungicidas para Piscinas.

3.13 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

3.14 BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RE nº 9, de 16 de janeiro de 2003. Orientação Técnica Elaborada por Grupo Técnico Assessor sobre Padrões Referenciais de Qualidade do Ar Interior em Ambientes Climatizados Artificialmente de Uso Público e Coletivo.

3.15 BRASIL, Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004. Estabelece os Procedimentos e as Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade.

3.16 BRASIL, Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Norma Regulamentadora nº 7. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

3.17 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.18 CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 39-1993. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.

3.19 WORLD HEALTH ORGANIZATION. Genebra, 1999. Basic Food Safety for Health Workers.

## **4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

### **4.1 EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS**

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.



## **TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**

### ***Comissão Permanente de Licitação***

- 4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.
- 4.1.3 As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.
- 4.1.4 As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.
- 4.1.5 As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.
- 4.1.6 As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.
- 4.1.7 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.
- 4.1.8 A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.
- 4.1.9 As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.
- 4.1.10 A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.
- 4.1.11 Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.
- 4.1.12 As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.
- 4.1.13 As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.
- 4.1.14 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.



## **TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**

### ***Comissão Permanente de Licitação***

4.1.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.1.16. Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

4.1.17 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

### **4.2 Higienização DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS**

4.2.1 As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

4.2.2 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

4.2.3 As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

4.2.4 A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

4.2.5 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.2.6 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

### **4.3 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas**

4.3.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

4.3.2 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.

### **4.4 Abastecimento de água**



## **TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**

### ***Comissão Permanente de Licitação***

4.4.1 Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.4.2 O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

4.4.3 O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

4.4.4 O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

#### **4.5 manejo dos resíduos**

4.5.1 O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

4.5.2 Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

4.5.3 Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

#### **4.6 manipuladores**

4.6.1 O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

4.6.2 Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

4.6.3 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

4.6.4 Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

4.6.5 Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

4.6.7 Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.

4.6.8 Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

#### **4.7 Matérias-primas, ingredientes e embalagens**





## **TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**

### ***Comissão Permanente de Licitação***

4.7.1 Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

4.7.2 A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado.

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

4.7.4 Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

4.7.6 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

#### **4.8 PREPARAÇÃO do alimento**

4.8.1 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

4.8.3 Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.

4.8.4 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

4.8.5 As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.8.6 Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

4.8.7 Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

4.8.8 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.



## **TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**

### ***Comissão Permanente de Licitação***

4.8.10 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

4.8.11 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

4.8.12 Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

4.8.15 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

4.8.16 O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.8.18 Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

4.8.19 Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

4.8.20 O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

### **4.9 Armazenamento e Transporte do Alimento PREPARADO**

4.9.1 Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.



## **TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**

### ***Comissão Permanente de Licitação***

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

4.9.3 Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.10 Exposição ao consumo do Alimento preparado

4.10.1 As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação.

4.10.2 Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada.

4.10.4 O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

4.10.5 Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

4.10.6 Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

4.11 Documentação e Registro

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

4.11.5 Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação



## **TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**

### ***Comissão Permanente de Licitação***

de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

## **4.12. RESPONSABILIDADE**

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas.



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS  
*Comissão Permanente de Licitação*

**ANEXO II**

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

**AO**  
**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**

**Ref.: Processo n.º 1544/2016 - Pregão Presencial n.º 07/2016**

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

**DECLARAR**, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que cumpre 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 2016.

\_\_\_\_\_  
Razão Social da Empresa  
Nome do responsável/procurador  
Cargo do responsável/procurador  
N.º do documento de identidade



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
*Comissão Permanente de Licitação*

**ANEXO III**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

**AO**  
**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**

**Ref.: Processo n.º 1544/2016 - Pregão Presencial n.º 07/2016**

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

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

Por ser verdade assina a presente

..... de ..... de 2016.

\_\_\_\_\_  
Razão Social da Empresa  
Nome do responsável/procurador  
Cargo do responsável/procurador  
N.º do documento de identidade



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
*Comissão Permanente de Licitação*

**ANEXO IV**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO**

**AO**  
**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**

**Ref.: Processo n.º 1544/2016 - Pregão Presencial n.º 07/2016**

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

**DECLARAR**, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que inexistente 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 suspensão de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes.

Por ser verdade assina a presente.

..... de ..... de 2016.

\_\_\_\_\_  
Razão Social da Empresa  
Nome do responsável/procurador  
Cargo do responsável/procurador  
N.º do documento de identidade



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS  
*Comissão Permanente de Licitação*

**ANEXO V**

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 1544/16 - Pregão Presencial n.º 07/2016**

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

**DECLARAR**, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que está em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º 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 2016.

\_\_\_\_\_  
Razão Social da Empresa  
Nome do responsável/procurador  
Cargo do responsável/procurador  
N.º do documento de identidade





**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

**ANEXO VI**

MINUTA DE CONTRATO N°...../2016

**TERMO DE CONTRATO PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ..... QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DO AMAZONAS, POR INTERMÉDIO DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS, E A EMPRESA ....., NA FORMA ABAIXO:**

Aos..... dias do mês de .....do ano de dois mil e dezesseis (...../...../2016) nesta cidade de Manaus, na sede do **TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**, situada na Av. Efigênio Sales,1155, presentes o **ESTADO DO AMAZONAS**, por intermédio do **TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**, inscrito no CNPJ sob o n° 05.829.742/0001-48, doravante designado simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representado por seu Presidente, o Senhor Conselheiro ....., brasileiro, casado, residente e domiciliado nesta cidade, na Rua....., portador da Cédula de Identidade n° .....e do CPF n° ....., e, de outro lado, a empresa....., daquela por diante denominada **CONTRATADA**, pessoa jurídica de direito privado, sediada nesta cidade, na ....., inscrita no Cadastro Geral de Contribuintes do Ministério da Fazenda, sob o n° ....., Inscrição Estadual n°....., neste ato representada por seu Sócio-Gerente Sr. ...., residente e domiciliado na Rua ..... portador da Cédula de identidade n° ..... e do CPF n°....., em consequência do resultado da Licitação na modalidade de ..... n° ....., cuja homologação foi publicada no Diário Oficial do Estado, edição de ....., tendo em vista o que consta do Processo Administrativo n° ....., na presença das testemunhas abaixo, é assinado o presente TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE BUFFET, de acordo com a Minuta Padrão da PGE N°047/92, que se regerá pelas normas da Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993 e pelas cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

Pelo presente instrumento, obriga-se a **CONTRATADA** a prestar serviços de..... para este Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, tudo na forma e nas condições estabelecidas no Termo de Referência que faz parte integrante deste Contrato, independente de transcrição.

**PARÁGRAFO ÚNICO**

Para todos os efeitos legais e melhor caracterização dos serviços a serem prestados, bem como para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram este contrato, como se nele estivessem transcritos, com todos os seus anexos, os seguintes documentos: Termo de Referência, Minuta do Contrato e Proposta da **CONTRATADA**.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO**

Pela perfeita e fiel execução dos serviços aqui pactuados, o TCE poderá pagar à **CONTRATADA** até o valor de R\$..... (.....),

**PARÁGRAFO PRIMEIRO**

O Pagamento será efetuado por cada evento realizado em até 15 (quinze) dias úteis, após a apresentação das notas fiscais e faturas, as quais devem ser previamente atestadas pelo fiscal do contrato, mediante depósito em conta corrente indicada pela **CONTRATADA**.



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

**PARÁGRAFO SEGUNDO**

Será obedecido o mesmo prazo de pagamento no caso das faturas e notas fiscais serem reapresentadas por motivo de incorreção;

**PARÁGRAFO TERCEIRO**

A CONTRATADA, para efeito de pagamento deverá emitir fatura e nota fiscal discriminando os serviços realizados para o TCE.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar as mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que, a critério do TCE, se façam necessários no objeto desta licitação, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, podendo as supressões ultrapassar o limite estabelecido, a consenso das partes, de acordo com o estabelecido pelo § 2º, inciso II, do art. 65, da Lei nº 8.666/93, com a redação da Lei nº 9.648/98;

**CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS**

Os preços propostos somente serão reajustados dentro das normas do Governo Federal sobre a matéria, ou quando ocorrerem motivos de força maior que desequilibrem a equação econômica e financeira do Contrato, situação que deverá ser apontada e comprovada pela CONTRATADA, para que o TCE-AM examine e decida pelo reajustamento excepcional, fora do prazo acima estabelecido.

**CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

*As despesas decorrentes deste Contrato correrão à conta da seguinte Dotação Orçamentária: A despesa correrá por conta dos recursos destinados ao exercício de 2016, sob a nomenclatura Elementos de Despesa ..... (.....), Programa de Trabalho: ..... – ..... - Natureza da Despesa ..... –; Fonte de Recursos ... tendo sido emitida a Nota de Empenho n.º....., de ....., no valor de R\$.....(.....), para o presente exercício, ficando o restante, no valor de R\$..... (.....) para ser empenhado no próximo exercício financeiro.*

**CLÁUSULA SEXTA - VIGÊNCIA DO CONTRATO**

A vigência do presente CONTRATO é de ..... (.....) meses a contar da data da assinatura, **podendo ser prorrogado**, à critério da Administração do TCE- AM, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, desde que atendidas as demais condições do Edital de Licitação e mediante acordo entre as partes, através de TERMO ADITIVO, conforme o disposto no inciso II, do art. 57, da Lei N° 8.666/93 e alterações posteriores.

**CLÁUSULA SÉTIMA - DO INADIMPLEMENTO E SANÇÕES**



## **TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**

### ***Comissão Permanente de Licitação***

Durante a execução do contrato, se ficar comprovada a existência de irregularidade ou ocorrer inadimplência contratual de que possa ser responsabilizada a **CONTRATADA**, esta ficará, conforme o caso, incurso 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.

### **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.

### **CLÁUSULA OITAVA - DA RESCISÃO CONTRATUAL**

A inexecução total ou parcial deste contrato ensejará sua rescisão, com as consequências nele previstas e na lei.

#### **PARÁGRAFO PRIMEIRO**

Constituem motivos para rescisão contratual:

I. O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, relação de material e prazos;

II. O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, relação de material e prazos;

III. A lentidão no cumprimento do contrato, levando o **TCE-AM** a comprovar a impossibilidade da execução do objeto contratado, nos prazos e condições estabelecidos;

IV. O atraso injustificado do início da execução do contrato;



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

- V. A subcontratação total ou parcial da execução do contrato, a associação da **CONTRATADA** com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da pessoa jurídica da **CONTRATADA**, que afete a boa execução contratual;
- VI. O desatendimento das determinações regulares do fiscal do contrato do **TCE-AM**, bem como dos seus superiores hierárquicos;
- VII. A decretação de falência ou instauração de insolvência da **CONTRATADA**;
- VIII. A dissolução da sociedade;
- IX. A alteração social ou modificação de finalidade ou estrutura da **CONTRATADA**, que, a juízo do **TCE-AM**, prejudique a execução do contrato;
- X. O protesto de título ou a emissão de cheques sem suficiente provisão, que caracterizem a insolvência da **CONTRATADA**;
- XI. Razões de interesse público;
- XII. O atraso superior a 90 (noventa) dias consecutivos dos pagamentos devidos pelo **TCE-AM**;
- XIII. A ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditiva da execução do contrato.

**PARÁGRAFO SEGUNDO**

A rescisão do contrato poderá se dar sob qualquer das formas delineadas no Art. 79 da Lei nº 8.666/93

**CLÁUSULA NONA - DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL E CASOS OMISSOS**

Este contrato somente poderá ser alterado na ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas no art. 65 da Lei nº 8.666/93, e os casos omissos ou quaisquer dúvidas serão solucionados mediante consultas **ESCRITAS**, firmando-se, em ambos os casos, termo de aditamento.

**CLÁUSULA DÉCIMA - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

São as seguintes as obrigações e responsabilidades da **CONTRATADA**:

- I. Executar o objeto contratado de acordo com o estabelecido neste contrato, termo de referência e na sua proposta;
- II. Refazer, às suas expensas, no total ou em parte, os serviços em que se verificarem incorreções;
- III. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao **TCE-AM** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato;



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

- IV. Responder pelas obrigações resultantes da legislação trabalhista, fiscal, tributária, previdenciária e de acidentes do trabalho sobre o pessoal que utilizar nossos serviços, não cabendo ao TCE-AM quaisquer ônus por tais encargos;
- V. A boa execução dos serviços objeto deste contrato, garantindo a utilização de matéria-prima e equipamentos adequados, dentro das condições padrões quanto aos critérios de qualidade respondendo por sua perfeição técnica, facultando-se, ao TCE-AM, através de seus representantes, o acompanhamento dos trabalhos, na forma constante do Termo de Referência, que faz parte integrante deste Termo sem a necessidade de transcrição;
- VI. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- VII. Responsabilizar-se pela análise e estudo de todos os documentos fornecidos pela Contratante para o fornecimento do serviço, não se admitindo, em nenhuma hipótese a alegação de ignorância, defeito ou insuficiência de tais documentos.
- VIII. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigida, podendo o TCE-AM verificar, a qualquer tempo, a satisfação dessas condições;

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESPONSABILIDADE DO TCE-AM**

É de responsabilidade do CONTRATANTE, dentre outras designadas neste instrumento ou na Lei:

- I - Exercer a fiscalização dos serviços especialmente designados, na forma prevista na Lei n.º 8.666/93;
- II - Efetuar os pagamentos dos serviços efetivamente realizados nas datas aprazadas.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA FISCALIZAÇÃO**

O TCE-AM fiscalizará a execução deste contrato através de Comissão, especialmente designados por meio da Portaria nº....., a quem competirá (ão), 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.

**PARÁGRAFO ÚNICO**

As decisões e providências que ultrapassarem a competência do fiscal do termo de Termo de Contratodeverão ser solicitadas aos seus superiores, em tempo hábil, para adoção das medidas convenientes.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DISPOSIÇÕES GERAIS**

A CONTRATANTE reserva-se ainda no direito de recusar todo e qualquer serviço que não atenda às especificações ou que sejam considerados inadequados pela mesma.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO CONTRATUAL**



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS**  
**Comissão Permanente de Licitação**

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

Assim, estando justas e pactuadas, assinam as partes este Termo de Contrato, em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas adiante nomeadas e assinadas.

Manaus, ..... , ..... de 2016.

.....  
**Conselheiro Presidente ( PELA CONTRATANTE)**

.....  
**Sócio (PELA CONTRATADA)**

**TESTEMUNHAS:**

**NOME:**  
**RG N.º**  
**CIC N.º**  
**ASS.**

**NOME:**  
**RG N.º**  
**CIC N.º**  
**ASS.**