



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 17/2014

PROCESSO Nº 2508/2014.

O TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS, doravante denominado de TCE-AM, torna público a licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, que será processado e julgado pelo **Pregoeiro OSWALDO DEMÓSTHENES LOPES CHAVES JÚNIOR** e equipe de apoio, designado pela **Portaria SG nº 17/2014**.

Este certame será regido pela Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, aplicando-se subsidiariamente, no que couber, as disposições da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie e ainda, pela Lei Complementar nº 123/2006.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos identificados abaixo, que dele são partes integrantes.

Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço abaixo, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

A sessão de processamento do Pregão Presencial será realizada na data de **21/08/2014, às 9h**, com tolerância de 15 minutos na sala da Comissão Permanente de Licitação, localizada na Av. Efigênio Sales, 1155 – Parque 10, Prédio Sede do Tribunal.

Não havendo expediente na data marcada para abertura da licitação, ficará a reunião adiada para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e hora, salvo disposições em contrário.

Integram este edital:

- a) Anexo I – Modelo de Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação;
- b) Anexo II – Modelo de Qualificação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- c) Anexo III – Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo;
- d) Anexo IV – Modelo de Declaração de Regularidade para com o Ministério do Trabalho;
- e) Anexo V – Termo de Referência;
- f) Anexo VI – Minuta do Contrato.

1 - DO OBJETO

1.1 - A presente licitação tem por objeto a contratação de uma empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de alimentação por Buffet, especializado em cozinha regional e nacional para a realização dos eventos internos e externos deste Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, conforme especificações constantes no Termo de Referência, Anexo V.



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

2 - DA PARTICIPAÇÃO

2.1 – Todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação poderão participar deste certame, desde que preencham as condições de credenciamento constantes deste Edital;

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

3 - DO CREDENCIAMENTO

3.1 - Para o credenciamento deverão ser apresentados, em um envelope, os seguintes documentos:

a) tratando-se de representante legal, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, devidamente autenticado, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) tratando-se de procurador, a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados no item 3.1 “a”, que comprove os poderes do mandante para a outorga.

3.2 - O representante legal ou o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

3.3 - Será admitido apenas **01 (um)** representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

3.4 - Se o licitante não credenciar um representante estará abdicando do direito de fazer lance e, principalmente, de recorrer dos atos do Pregoeiro.

3.5 - O licitante que se enquadre na categoria de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte e que queira usufruir dos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/06 deverá apresentar Declaração de Qualificação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, de acordo com modelo estabelecido no Anexo II.

3.6 – Os documentos apresentados através de cópia produzida por qualquer processo de reprodução, deverão ser autenticados por cartório competente ou pela Comissão Permanente de Licitação até 2 (dois) dias antes da abertura do certame.

3.7 - É facultada ao Pregoeiro e ao Presidente do TCE-AM, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução deste processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da habilitação ou da proposta do licitante.

4 - DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA, DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, E DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

4.1 - A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 2 (dois) envelopes não transparentes, fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, a identificação da licitante, e os seguintes dizeres:

ENVELOPE Nº 01
PROPOSTA DE PREÇOS
PREGÃO PRESENCIAL Nº 17/14
PROCESSO N.º 2508/14

ENVELOPE Nº 02
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 17/14
PROCESSO Nº 2508/14

4.2 - A **declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** de acordo com modelo estabelecido no Anexo I que deverá ser apresentada **fora dos Envelopes n.º 01 e 02.**

5 - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “PROPOSTA”

5.1 - A proposta de preços, nos termos do item 4.1, deverá ser apresentada:

a) datilografada ou digitada, respeitado o vernáculo, sem emendas nem rasuras;

b) com identificação e assinatura do representante legal da licitante ou do procurador. Caso a proposta tenha sido assinada por outro representante da empresa licitante, diferentemente do representante que foi credenciado, este deve juntar a procuração que comprove seus poderes legais;

c) contendo:

c.1 - o preço unitário e global, expresso em moeda nacional corrente;

c.2 – especificação detalhada dos serviços;

c.3 – prazo de validade da proposta, o qual não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de encerramento da licitação.

c.3.1 – Se por falha do proponente a proposta não indicar o prazo de sua validade, esta será considerada válida por 60 (sessenta) dias independentemente de qualquer outra manifestação;

c.4 - declaração expressa do licitante de que incluiu na composição de preços apresentados todas as despesas necessárias à perfeita formação do valor do objeto, tais como: material de consumo, salários, seguros, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, transporte ao local da prestação do serviço e todos os demais custos necessários ao perfeito cumprimento das obrigações objeto desta licitação, constituindo assim, a única remuneração pelos fornecimentos contratados.

c.5 - indicar o número da conta corrente da empresa, agência e banco correspondente, para que sejam efetuados os pagamentos de serviços, no caso de contratação.

5.2 - Apresentada a proposta, o proponente estará automaticamente aceitando e se sujeitando às condições do presente Edital;



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

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

5.2.2 – Serão desclassificadas as propostas que não estiverem de acordo com as exigências acima estabelecidas.

6 - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”

6.1 - O envelope de **HABILITAÇÃO**, nos termos do item 4.1, deverá conter os documentos a seguir:

6.1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
- c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na letra “b”, deste item;
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

6.1.1.1 - Os documentos relacionados nas letras “a” a “e” deste item 6.1.1 não precisarão constar do Envelope “Documentos de Habilitação”, se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão, os quais serão demonstrados e analisados na fase exigida.

6.1.2 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

6.1.2.1 - prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), com data de expedição não anterior a **90 (noventa) dias** da data de abertura da licitação;

6.1.2.2 - prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao ramo de sua atividade e compatível com o objeto do certame;

6.1.2.3 - provas de regularidade, em plena validade, para com:

6.1.2.3.1 - a Fazenda Federal (consistindo em certidão conjunta de débitos relativos a tributos federais e dívida ativa da União);

6.1.2.3.2 - a Fazenda Estadual (consistindo em certidão negativa quanto à dívida ativa do Estado);

6.1.2.3.3 - a Fazenda Municipal (através de certidão negativa de débitos relativos a tributos municipais);



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

6.1.2.3.4 - a Seguridade Social (CND - Certidão Negativa de Débitos junto ao INSS);

6.1.2.3.5 - o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (Certificado de regularidade junto ao FGTS).

6.1.2.4 – prova de inexistência de débitos trabalhistas (CNDT – Certidão Negativa de Débito Trabalhista).

6.1.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

6.1.3.1 - Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede da licitante para este fim, datada de no máximo 90 (noventa) dias corridos anteriores à data de realização da sessão pública de processamento do presente pregão, se outro prazo não for definido na própria certidão.

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

6.1.3.2.1 - Serão considerados aceitos, na forma da lei, o Balanço Patrimonial e Demonstração de Resultado apresentados em uma das seguintes formas:

a) Inscritos no Livro Diário, devidamente registrado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, acompanhados do respectivo Termo de Abertura e Termo de Encerramento.

b) Arquivados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

6.1.3.2.2 - Serão habilitados os licitantes que apresentarem os seguintes indicadores:

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

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

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

$$ISG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} \geq 1$$

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

6.1.3.2.4 – O Balanço Patrimonial e a Demonstração de Resultado deverão vir acompanhados da “Certidão de Regularidade Profissional”, vinculada ao



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

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 das demonstrações contábeis.

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

6.1.4 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.1.4.1 Comprovação de aptidão do licitante, de que executou objeto semelhante ao desta licitação, tendo prestado satisfatoriamente o serviço, através de atestado (s) ou Certidão (ões) fornecida (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado compatível com o objeto do certame, na forma do item 4, b, do Termo de Referência (TR).

6.1.4.2 Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutrição – CRN, conforme item 4, b.2, do TR.

6.1.4.3 Comprovação de que a empresa possui dentre os profissionais a seu serviço, 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.

6.1.4.3.1 Deverá ser apresentado, obrigatoriamente, comprovante de vínculo permanente entre o profissional e a empresa; essa comprovação deverá ser feita através de:

a) Relação empregatícia, por Carteira de Trabalho ou livro de Registro de Emprego autenticado pelo Tribunal Regional do Trabalho, ou;

b) Contrato de prestação de serviço ou outro devidamente reconhecido pela entidade profissional competente, devidamente registrado no CRN com atribuições compatíveis com o objeto da licitação.

6.1.4.4 Alvará ou licença de funcionamento da empresa em nome da Contratada expedido pela autoridade sanitária competente, em plena validade.

6.1.4.5 Declaração de atendimento da exigência estabelecida no item 4, a, do TR, no que se refere à infraestrutura mínima para execução do objeto da licitação.

6.1.4.5.1 O atendimento da exigência estabelecida no item 4, a, do TR deverá ser homologado pelo TCE-AM, nos termos do item 9.3, 9.3.1, 9.3.1.1 e 9.3.1.2 deste edital.

6.1.5 - OUTRAS COMPROVAÇÕES

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



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

com o Poder Público, ou suspensão de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes (Anexo III);

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 IV).

6.2 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

6.2.1 - A documentação exigida poderá ser apresentada no original ou através de impresso informatizado obtido via Internet, com data de expedição não anterior a **90 (noventa) dias** da data de abertura da licitação, se outro prazo de validade não constar dos documentos.

6.2.1.1 - A documentação também poderá ser apresentada através de cópia, produzida por qualquer processo de reprodução, autenticada por cartório competente ou pela Comissão Permanente de Licitação do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, até 2 (dois) dias antes da abertura do certame.

6.2.2 - Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, o Pregoeiro 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 interessados em participar do certame.

7.2 - Após os respectivos credenciamentos, as licitantes entregarão ao Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o estabelecido no Anexo I do Edital e, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação, conforme item 4.1.

7.2.1 - Iniciada a abertura do primeiro envelope proposta, estará encerrado o credenciamento e, por conseqüência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

8 – SEGUNDA FASE: ANÁLISE DAS PROPOSTAS DE PREÇOS E LANCES VERBAIS

8.1 - A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, **sendo desclassificadas as propostas:**

a) cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados no Edital;

b) que apresentem:

b.1) erro de cálculo na composição de seus preços;

b.2) preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes;



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

c) em que não conste declaração expressa do licitante de que incluiu na composição de preços apresentados todas as despesas necessárias à perfeita formação do valor do objeto, tais como: material de consumo, salários, seguros, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, transporte ao local da prestação do serviço e todos os demais custos necessários ao perfeito cumprimento das obrigações objeto desta licitação, constituindo assim, a única remuneração pelos fornecimentos contratados.

8.2 - As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

a) seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;

b) não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida na letra "a", 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.

8.2.1 - Para efeito de seleção será considerado o preço global.

8.2.2 – O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma seqüencial, 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;

8.2.2.1 - 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 - 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**;

8.4 - 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 classificadas 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;

8.6 – O Pregoeiro, com vistas à redução do preço, poderá negociar com o autor da oferta de menor valor;

8.7 - Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

8.7.1 - A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

8.8 - 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



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à melhor proposta, proceder-se-á da seguinte forma:

8.8.1 - A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, que se iniciará após a fase de lances, apresentar uma última oferta, necessariamente inferior àquela apresentada pela primeira colocada, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;

8.9 - Caso não haja a possibilidade de realização do cálculo no momento da sessão, por ser o mesmo de natureza complexa, o Pregoeiro suspenderá e designará uma data para prosseguimento do certame, a fim de que a licitante vencedora apresente uma Planilha Demonstrativa Final, com os preços finais unitários e totais, em papel timbrado da empresa, acompanhada dos respectivos dados (razão social, CNPJ, endereço, bairro, CEP, telefone e nº do pregão), devidamente datada e identificada com a assinatura do responsável, vinculando a apresentação da respectiva planilha à adjudicação do (s) objeto (s) do certame.

9 - TERCEIRA FASE: HABILITAÇÃO

9.1 – Encerrada a fase de lances, o Pregoeiro procederá à abertura dos envelopes contendo os documentos de habilitação da (s) licitante (s) que apresentou (aram) a (s) melhor (es) proposta (s) de preços ou lances verbais, verificando sua habilitação ou inabilitação.

9.2 - No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) 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, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.2.1 - A não-regularização da documentação 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, para a retirada da nota de empenho, ou revogar a licitação.

9.3 - A sessão do pregão será suspensa para fins de verificação do pleno atendimento da qualificação técnica exigida no item 6.1.4 deste edital, especialmente no item 6.1.4.5.

9.3.1 – A qualificação técnica somente será atestada após a vistoria no estabelecimento do licitante e emissão de relatório com parecer conclusivo da Comissão Técnica do TCE-AM, prevista no item 4, a.1, do TR, sobre o atendimento ou não da infraestrutura mínima exigida no item 4, a, do TR, bem como sobre a qualidade e segurança dos produtos e serviços, nos termos da Resolução de Diretoria RDC 216/04, de 15/09/2004 (item 4, a.1, do TR).

9.3.1.1 – A data da vistoria será definida na sessão inicial do pregão, mediante consenso entre Comissão Técnica do TCE-AM, licitante melhor classificada e Pregoeiro,



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

em primeiro em prazo não superior a 5 (cinco) dias úteis contados da data dessa sessão, ficando facultado aos demais licitantes acompanhar a vistoria.

9.3.1.2 – A Comissão Técnica do TCE-AM terá um prazo de 3 (três) dias úteis para emissão do relatório, contados da data da vistoria.

9.4 – Emitido o relatório previsto no item 9.3.1, o Pregoeiro informará, via Diário Oficial Eletrônico e via Portal do TCE-AM, a data para prosseguimento do certame.

9.5 – Se a licitante melhor classificada no tocante ao preço desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

9.6 - Constatado o atendimento das exigências editalícias, a licitante será declarada vencedora, com indicação dos valores unitário e global, e o Pregoeiro adjudicará o objeto caso não haja interposição de recurso.

10 - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

10.1 - No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 3 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

10.2 - A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará: a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação;

10.3 - Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar ou não a sua decisão. Na segunda hipótese, o processo deve ser encaminhado à autoridade superior;

10.4 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento;

10.5 - O recurso terá efeito suspensivo, e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

10.6 - A adjudicação será feita por preço por global;

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



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

protocolar os memoriais originais junto ao TCE/AM, sob pena de decadência e nesse caso, o Pregoeiro não apreciará o teor dos citados memoriais;

10.7.3 - as razões 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;

11 - DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

11.1 - A contratação da empresa vencedora, será realizada no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da homologação, relativo ao objeto licitado.

11.2 - A contratação tratada neste Edital vigorará a partir da data da assinatura do Contrato, com eficácia condicionada a sua publicação.

11.3 - Farão parte integrante da contratação todos os elementos apresentados pela licitante vencedora que tenham servido de base à presente licitação, bem como as condições estabelecidas neste Edital e Anexos.

11.4 - Como condição para a celebração do Contrato (Anexo VI), o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação.

11.5 - Como condição para emissão da Nota de Empenho, o licitante vencedor deverá comprovar situação regular perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, a Seguridade Social (INSS) e o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

11.6 - Se as certidões referidas no item anterior não comprovarem a situação regular do licitante, a sessão será retomada e os demais chamados, na ordem de classificação, para fazê-lo nas condições de suas respectivas ofertas, observado que o Pregoeiro examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto e valor, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

11.7 - O licitante vencedor se obriga, nos termos deste Edital, a:

11.7.1 - Após a homologação da licitação, retirar a Nota de Empenho no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da convocação formal;

11.7.2 – Iniciar o atendimento do objeto adjudicado, a partir da data do recebimento da nota de empenho, conforme solicitação do TCE-AM;

11.7.3 - Substituir, às suas expensas, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após notificação formal, os serviços em desacordo com as especificações deste Edital, seus anexos e com a respectiva proposta, ou que apresente vício de qualidade;

11.7.4 - A licitante vencedora ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições deste edital, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do objeto adjudicado, devendo supressões acima desse limite ser resultantes de acordo entre as partes.

11.8 - Se o licitante vencedor não cumprir com o prazo dos itens 11.1 e 11.7.1 ou sem justificativa formalmente aceita pelo TCE/AM, decairá do direito de prestar o serviço adjudicado, sujeitando-se às penalidades dispostas neste Edital de Pregão.



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

12 - DA FORMA DE PAGAMENTO

12.1 - O pagamento será realizado no prazo de até **10 (dez) dias corridos**, contados da data da apresentação da fatura e nota fiscal, condicionada ao atesto do servidor designado para tal mister ou do fiscal do contrato.

12.1.1 - Os recursos financeiros serão atendidos pelas seguintes dotações:

Programa de Trabalho: **01.122.0056.2466** – Manutenção da Unidade Administrativa; Dotação Orçamentária: **339039- Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica**; Fonte de Recurso – **100**.

12.2 - O TCE/AM não efetuará pagamento através de cobrança bancária. Os pagamentos serão efetuados através de ordem de pagamento bancária, devendo a adjudicatária indicar o número de sua conta corrente, agência e banco correspondente;

13 - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

13.1 - A licitante, que convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e no contrato e das demais cominações legais;

13.2 - A recusa injustificada da adjudicatária em aceitar ou retirar a Nota de Empenho dentro do prazo de 05 (cinco) dias da convocação da homologação/adjudicação a ocorrer mediante publicação no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se, sem prejuízo das demais sanções previstas, em multa pecuniária de 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida;

13.3 - Pela inexecução total ou parcial do contrato o TCE/AM poderá, garantida a defesa prévia, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

13.3.1 - advertência;

13.3.2 - multa indenizatória pecuniária de 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida;

13.3.3 - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

13.3.4 - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item 13.3.3;

13.3.5 - facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, as sanções previstas acima poderão ser aplicadas cumulativamente;



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

13.3.5.1 - no prazo de 05 (cinco) dias úteis da intimação da CONTRATADA, as estabelecidas nos itens 13.3.1, 13.3.2 e 13.3.3;

13.3.5.2 - no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, a estabelecida no item 13.3.4, podendo ser requerida à reabilitação 02 (dois) anos após a aplicação da pena;

13.4 - As sanções previstas nos itens 13.3.1, 13.3.2, 13.3.3 e 13.3.4 poderão ser aplicadas cumulativamente de acordo com as circunstâncias do caso concreto;

13.5 - O valor da multa será automaticamente descontado de pagamento a que a contratada tenha direito, originário de fornecimento anterior ou futuro;

13.5.1 - não havendo possibilidade dessa forma de compensação, o valor da multa, atualizado, deverá ser pago pelo inadimplente à Fazenda Estadual, na condição "à vista". Na ocorrência do não pagamento, o valor será cobrado judicialmente.

14 - DAS IMPUGNAÇÕES AO EDITAL

14.1 - Até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

14.1.1 - As petições deverão ser dirigidas à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de 1 (um) dia útil, e protocoladas junto ao Setor de Protocolo, no Prédio-Sede do TCE/AM, localizado na Avenida Efigênio Sales, 1155 – Parque 10 – Manaus-AM;

14.1.2 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame;

14.1.3 - Em caso de alteração no texto do edital e de seus anexos, que afete a formulação das propostas, o prazo de divulgação será restituído na íntegra;

14.2 - Nos eventuais atos de impugnações, o interessado deverá obedecer ao procedimento abaixo:

14.2.1 – o pedido de impugnação deve estar no original, podendo juntar documentos em cópias autenticadas;

14.2.2 - quando encaminhados via FAC-SÍMILE, esses documentos serão válidos por até 48 (quarenta e oito) horas, tempo que o interessado deverá protocolar os documentos originais junto ao TCE/AM, sob pena de decadência e nesse caso, o Pregoeiro não apreciará o teor dos citados memoriais;

14.2.3 - os documentos deverão ser protocolados no Setor de Protocolo, andar térreo do TCE/AM, no prédio-sede, localizado na Avenida Efigênio Sales, 1155, Parque 10, Manaus-AM, no horário das 7 às 15h;

15 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1 - As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação;



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

15.2 - De todas as sessões públicas realizadas para esta licitação será lavrada ata circunstanciada dos trabalhos, onde serão registradas as impugnações fundamentadas porventura apresentadas pelos representantes legais presentes;

15.2.1- As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.

15.3 - Toda a documentação referente à habilitação e às propostas será rubricada pelo Pregoeiro, pela equipe de apoio e pelos licitantes presentes;

15.4 - O comunicado de abertura de licitação será divulgado através de publicação no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, na Imprensa local e no portal do TCE-AM (www.tce.am.gov.br);

15.5 - Os demais atos pertinentes, como resultado, intimações, comunicados e outros relativos à licitação presente, quando necessários 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);

15.6 - Após o encerramento da sessão, todos os envelopes contendo as documentações ficarão em poder do Pregoeiro e da equipe de apoio e só poderão ser devolvidos após a publicação do extrato do contrato ou da homologação no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas;

15.6.1 – Transcorridos 3 (três) dias úteis da publicação acima referida, não havendo reclamação dos licitantes, os envelopes serão inutilizados.

15.7 - Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio;

15.8 - A qualquer tempo esta licitação poderá ser anulada ou revogada, com amparo na legislação que rege o presente certame;

15.9 – O licitante que retirar o edital on-line obriga-se a acompanhar toda e qualquer alteração realizada no edital e em seus anexos no sítio eletrônico desta Corte de Contas, inclusive no Diário Oficial Eletrônico, no que couber.

15.10 - Informações complementares que se fizerem necessárias deverão ser procuradas pelo interessado na Comissão Permanente de Licitação do TCE/AM, localizado na Avenida Efigênio Sales, 1155 – Parque 10 – Manaus-AM ou pelos telefones 3301-8150 e 3301-8240 (fone/fax).

Manaus, 4 de agosto de 2014.

OSWALDO DEMÓSTHENES L. CHAVER JR.

Pregoeiro da CPL/TCE-AM



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

Equipe de Apoio:

Lúcio Guimarães de Góis
Madson Lino de Assis Rodrigues
Glauციete Pereira Braga
Laís Regina Lima Paixão e Silva



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação
ANEXO I

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

AO
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Ref.: Processo n.º 2508/14 - Pregão Presencial n.º 17/2014

(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 2014.

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 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 2508/14 - Pregão Presencial n.º 17/2014

(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 2014.

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 INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

AO
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Ref.: Processo n.º 2508/14 - Pregão Presencial n.º 17/2014

(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 2014.

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 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 2508/14 - Pregão Presencial n.º 17/2014

(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 n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, 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 2014.

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

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 4.500 (quatro mil e quinhentos) participantes, atendendo por demanda por valor unitário por este Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, conforme descrições e tabelas abaixo.

1 – 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.

2 - PÚBLICO BENEFICIÁRIO

Membros, servidores, jurisdicionados e convidados do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, para os eventos descritos abaixo.

3 - DEFINIÇÕES



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

3.1 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

4 – 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



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

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 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 4.500 (quatro mil e quinhentos) participantes no decorrer do ano, a partir de junho de 2014. 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, pó, 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;



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

- 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:
- 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;

4.1 A licitante vencedora deverá ter capacidade de fornecimento de alimentação para eventos até **4.500 (quatro mil e quinhentas)** pessoas, no decorrer de 12 (doze) meses, a partir de junho de 2014, 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 / Coffe-Break / Lanche	1500
Almoço/Jantar	1500



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

Coquetel	1500
----------	------

4.2 - A quantidade anual estipulada foi estimada com base nos eventos realizados por este TCE-AM no ano de 2013 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.

4.3 - 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.

5 – 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:

5.1 Eventos oficiais deste TCE-AM, tais como:

- Comemoração de datas históricas e festivas;
- Inauguração de Espaço Físico;
- Lançamento de livro;
- Atividades Pedagógicas realizadas pela Escola de Contas Públicas do TCE-AM;
- Lançamento de programas;
- Outorga de títulos;
- Posses.

5.2 Eventos Técnico-Científicos, tais como:

- Debate:** evento caracterizado pela discussão entre dois oradores, cada um defendendo o seu ponto de vista antagônico e polêmico.
- Encontro:** reunião de pessoas de uma mesma categoria profissional, para debates sobre temas polêmicos, apresentados por representantes dos grupos participantes.
- 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.
- Exposição/Feira/Mostra:** é ampla e visa divulgar, pode ser vista em vários locais com a mesma forma e atitude.
- 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.



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

- 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.

5.3 Eventos de Capacitação e Treinamento, tais como:

- a) **Palestra:** apresentação de um tema pré-determinado a um grupo pequeno, que já possui noções sobre o assunto. O palestrante deve dominar o tema, mas não é necessário ser especialista.
- b) **Curso:** reunião de pessoas de um mesmo segmento de mercado ou que tenham os mesmos interesses, no qual o professor demonstra sua experiência e trabalha, com os participantes, sobre o tema abordado.
- c) **Oficina:** é semelhante ao workshop, sendo que é mais utilizada na área educacional e o segundo na área comercial/empresarial. Pode fazer parte de eventos maiores.

5.4 – 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 10 (dez) participantes, que deverão ter vestimenta e treinamento adequados para cada tipo de serviço solicitado, tais como:
- ✓ Serviço à Americana – 02 garçons para cada 15 (quinze) pessoas;
 - ✓ Serviço à Inglesa – 01 garçom para cada 10 (dez) pessoas; e
 - ✓ Serviço à Francesa – 01 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;



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

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;

5.5 – 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.

5.6 – 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 500 (quinhentas) pessoas, adequados para cada tipo de serviço e que possuam atualização compatível com os existentes no mercado.

5.7 – 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.

5.8 – 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:

Legendas:

1) Café da manhã (Tipo 1): café, leite, chocolate quente, *petit fours*, doces e salgados;

Café da Manhã (Tipo 2): café, leite, chocolate quente; no mínimo, três sabores de sucos de frutas naturais e Água Mineral. Ovos mexidos, salsicha; Croissants misto e de queijo; tapioca; sanduíche regionais; *petit fours*, doces e salgados; mini sanduíches de pão manteiguinha c/queijo e presunto; Pão de queijo/bolos brancos, macaxeira e banana frita; Frutas da Estação (melão/melancia, manga, banana, maçã).

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 ou jantar (Tipo 1):

a) Entrada: pratos frios (saladas/cremes/*mousses* e/ou frutas) - 2 (duas) opções;



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

- b) Prato principal: 02 (dois) tipos de carnes (vermelha e branca e/ou pescado), com respectivas guarnições e bebidas;
- c) Sobremesa: 02 (dois) tipos de doces, frutas e sorvetes;
- d) Bebidas – sucos de frutas , refrigerante e água, com gás e sem gás.

Almoço ou Jantar (Tipo 2):

- a) Entrada: pão sírio ou pãezinhos integrais com pasta de berinjela;
- b) Salada: vegetais folhosos, vegetais crus e cozidos, frutas da estação – 02 (duas) opções;
- c) Acompanhamentos: arroz branco ou com vegetais (brócolis, cenoura, vagem, etc).
- d) Feijão simples (sem farinhas ou carnes tipos charque, calabresa, bacon, etc).
- e) Pratos principais: bife acebolado grelhado, frango com legumes, carne assada ou frango grelhado ou assado;
- f) Guarnições: batata assada, legumes sauté, legumes cozidos.
- g) Sobremesas: salada de frutas sem creme de leite e leite condensado, gelatina sem creme de leite e leite condensado, frutas;
- h) Bebidas – sucos de frutas , refrigerante e água com gás e sem gás.

Almoço ou jantar (Tipo 3):

- a) Entrada: salpicão de frango, salada russa, salada tropical e maionese de legumes, salada de mariscos;
- b) Pratos principais: medalhão de filé ao molho madeira, escalopinho ao molho mostarda, estrogonofe de filé, supremo de frango, peito de peru à Califórnia, filé a milanesa, salmão ao molho tártaro, filé de tambaqui ao molho de maracujá – 04 (quatro) opções;
- c) Guarnições: arroz com passas, arroz com açafrão, arroz à grega, arroz branco, batatas sauté, batatas palha, legumes na manteiga – 04 (quatro) opções;
- d) Sobremesas: sorvete com cobertura, salada de frutas com chantily, pudim de leite, pavê, torta de frutas;
- e) Canapés: espetinho de melão, presunto e cereja, kani com queijo, damasco com creme de queijo – Opcional;
- f) Bebidas – sucos de frutas , coquetel de frutas, refrigerantes e água com gás e sem gás.

3) Coquetel/Brunch:

Coquetel(Tipo 1):

- a) Suco de fruta (03 tipos);
- b) Refrigerante (02 tipos);
- c) Coquetel de frutas sem álcool,
- d) Água Mineral com e sem gás; e
- e) até 06 (seis) tipos dos seguintes itens, tais como: canapés frios variados, mousses salgados diversos (gorgonzola, salmão), folhados de bacon com ameixa, mini-quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícias de queijo, cascatas de ovos de



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. Observar em sua composição, os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequada a portadores de patologias especiais ou outros a serem definidos em conformidade com o tipo de evento e de comum acordo com o Cerimonial do TCE-AM;

Coquetel (Tipo 2):

- a) Suco de fruta (02 tipos);
- b) Refrigerante (02 tipos);
- c) Água Mineral com e sem gás; e
- d) Coquetel de frutas e até 10 (dez) tipos dos seguintes itens, tais como: canapés frios variados, mousses salgados diversos (gorgonzola, salmão), folhados de bacon com ameixa, mini-quiche de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícia de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. (sugestões)

Brunch (Tipo 1):

a) Frutas frescas fatiadas: melão, melancia, manga, kiwi, Queijos: Prato e Minas, Presunto cru, salmão defumado, sanduichinhos de peru defumado e de tomate seco com mussarela de búfala, strudel de palmito com mussarela, salada verde com bacon, torradas, lascas de parmesão e figo fresco, salada de alface americana com berinjela, azeitona preta e passas, Mousse de ricota com maracujá com molho de mostarda a parte, Cesta de pães, sobremesa:

Bebidas: Suco de Frutas(Laranja, manga, goiaba, caju, uva, pêssego, limão, graviola, cajá, cupuaçu e etc), refrigerantes, coquetel de frutas sem álcool e água mineral com e sem gás.

Brunch (Tipo 2):

a) Cesto de pães, Geléias, Patês diversos, Pasta de salmão defumado, Tábua de queijos e frios, Torta de palmito ou torta de ricota, Cuscuz com camarão, Peito de peru com molho de iogurte e uva, Bolo de abobrinha, Água, Sucos diversos, Refrigerantes diversos, Café, Leite, Chás diversos, Sobremesa: Bolo de chocolate com creme de framboesa, Salada de frutas com calda de morango. Petit Fours diversos. Biscoitos finos de polvilho, amanteigados, biscoitos pequenos recheados com geléias, bolos diversos, pão de queijo, entre outros, nos sabores doce e salgado.

Bebidas: Suco de Frutas(Laranja, manga, goiaba, caju, uva, pêssego, limão, graviola, cajá, cupuaçu e etc), refrigerantes e água mineral com e sem gás.

4) Coffee/Break: café, leite, sucos, chás, iogurtes, cereais, *petit fours* (doces e salgados), sanduíches, doces e salgados finos diversos ou outros a serem definidos em conformidade com o tipo de evento e de comum acordo com o Cerimonial do TCE-AM.

Coffee-Break (Tipo 1):

- a) Café, leite, chá, suco de fruta (02 tipos);



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

- b) refrigerante (02 tipos); e
- c) Até 6 (seis) tipos dos itens abaixo que seguem como sugestão: Pão de queijo, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, míni sonhos, míni croissants de queijo, míni croissants com ervas finas, míni croissants com gergelim e catupiry, míni sanduíche natural, míni bom-bocado, míni pudim, míni pizzas, míni rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, míni canapé.

Coffee-Break (Tipo 2):

- a) Chocolate quente, *capuccino*, café, leite, chá, suco de fruta (03 tipos);
- b) refrigerante (02 tipos), e
- c) Até 10 (dez) tipos dos itens abaixo discriminados: Pão de queijo, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, míni sonhos, míni croissants de queijo, míni croissants com ervas finas, míni croissants com gergelim e catupiry, míni sanduíche natural, míni bombocado, míni pudim, míni pizzas, míni rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, míni canapé.

Considerações:

- a) Os preços para os itens: coquetel, tipo 1 e 2 , café da manhã/*coffee-break*, 1 e 2, almoço/jantar, tipo 1 e 2, deverão ser apresentados por participante considerada a média de 100 (cem) participantes por evento. O preço para o item almoço/jantar, tipo 3, deverá ser apresentado por participante, considerando a média de 50 (cinquenta) participantes por evento;
- b) Os preços devem incluir todas as taxa 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”).



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

g) Observar em sua composição os requerimentos necessários para o fornecimento de alimentação adequado a portadores de patologias especiais.

6 - 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:

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

6.1.1 IV Encontro Social e Esportivo dos Adolescentes Aprendizizes do TCE-AM, a ser realizado no mes de agosto de 2014, na sede campestre do TCE-AM/ASTEÇ;

	COMPONENTES
CAFÉ DA MANHÃ (Tipo 2) 75 PESSOAS e	<ul style="list-style-type: none">✓ <i>Petit fours</i> (doces e salgados);✓ Sanduíches e Pães variados,✓ Frios sortidos✓ Ovos mexidos,✓ Cachorro-quente e✓ Frutas da estação;
ALMOÇO (Tipo 2) 75 PESSOAS	<ul style="list-style-type: none">✓ Churrasco completo (carnes variadas, frango, lingüiça e calabresa de frango e suína, coração de frango, abacaxi na brasa)✓ Arroz;✓ Farofa e;✓ Vinagrete.
BEBIDAS	<ul style="list-style-type: none">✓ Café preto;✓ Leite;✓ Sucos de frutas naturais;✓ Iorgutes e cereais;✓ Refrigerantes de boa qualidade, normal de zero açúcar, e;✓ Água mineral.
ESTRUTURA INDISPENSÁVEL PARA COMPOSIÇÃO DO EVENTO	. Mesas e cadeiras, de número necessário e suficiente ao evento; toalhas (cores conforme o acertado previamente), talheres de inox, pratos de



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

	louça, guardanapos de papel (cores variadas), copos de vidro, montagem de ilhas de <i>buffet</i> , conforme o evento.
--	---

6.1.2 - Aniversário do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, a ser realizado em outubro de 2014.

ALMOÇO (Tipo 3) 500 PESSOAS	COMPONENTES
	Sugestões de Entrada: <ul style="list-style-type: none">✓ Canapés diversos;✓ Salgados (fritos na hora, assados e folhados)✓ Quiches, pães e pastas;✓ Prato quente, servido em mini louça (caranguejo/massa/risoto/escondidinho, ou outro a ser previamente aprovado). Sugestões de Pratos Principais: <ul style="list-style-type: none">✓ Saladas verde, salpicão;✓ Filé de carne;✓ Bacalhau; Camarão ao Catupiry; Filé de Pirarucu; massas com molho de frutos do mar; com acompanhamentos de 02 (dois) tipos de arroz; farofa; batata palha; pães.
BEBIDAS	Refrigerantes de boa qualidade, sucos variados, água mineral, coquetel de frutas SEM ÁLCOOL, mesa de café com licor e <i>petit fours</i> .
SOBREMESA	Bolo confeitado de 8kg Tortas finas (chocolate, morango, doce de leite) e frutas da estação servidas no palito; Doces finos e chocolates finos (balas, trufados e caramelados)
ESTRUTURA INDISPENSÁVEL PARA COMPOSIÇÃO DO EVENTO	Toalhas de mesa (cor a ser definida previamente), louças diversas, guardanapos, pratos, copos, talheres, padrão classe A; <i>maitres</i> , garçons, ajudante de bar e de cozinha.

6.1.3 - IV Olimpíadas do TCE, a ser realizado em outubro de 2014, na sede campestre da ASTC – Associação dos Servidores do Tribunal de Contas.



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

CAFÉ DA MANHÃ (Tipo 2) 100 (cem) PESSOAS	COMPONENTES
	Sugestões: Ovos mexidos, salsicha; Croissants misto e de queijo; tapiquinha; sanduíche regionais; <i>petit fours</i> , doces e salgados; mini sanduíches de pão manteiguinha c/queijo e presunto; Pão de queijo/bolos brancos, macaxeira e banana frita; Frutas da Estação (melão/melancia, manga, banana, maçã). Sugestões: ✓ Churrasco completo (carnes variadas, frango, lingüiça e calabresa de frango e suína, coração de frango, abacaxi na brasa) ✓ Arroz; ✓ Farofa e; Vinagrete.
e ALMOÇO 100 (cem) PESSOAS	
BEBIDAS	Café, leite, chocolate quente; no mínimo, três sabores de sucos de frutas naturais e Água Mineral para o Café da Manhã; e ✓ Sucos de frutas naturais; ✓ Refrigerantes de boa qualidade, normal de zero açúcar, água mineral com ou sem gás, para o almoço.
ESTRUTURA INDISPENSÁVEL PARA COMPOSIÇÃO DO EVENTO	Ilhas de buffet, serviço do tipo <i>self service</i> e volante com louças diversas como: pratinhos, copos, talheres, guardanapos - padrão classe B ; <i>maitre</i> , garçons, ajudante de bar e de cozinha.

6.1.5 - Confraternização Natalina dos servidores do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, a ser realizado em dezembro de 2014.

ALMOÇO (Tipo 3) 650 PESSOAS	COMPONENTES
	Sugestões de Entrada: Canapés diversos; Salgados (fritos na hora, assados e folhados) Quiches, pães e pastas; Prato quente, servido em mini louça (caranguejo/massa/risoto/escondidinho, ou outro a ser previamente aprovado). Sugestões de Pratos Principais: Saladas verde, salpicão;



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

	Filé de carne; peru, bacalhau; pernil, tender; com acompanhamentos de 02 (dois) tipos de arroz; farofa; batata palha, pães. Caldinhos diversos para serem servidos, em mini louças, na parte da tarde, após o almoço.
BEBIDAS	Refrigerantes de boa qualidade, à base de cola, guaranás do tipo zero açúcar, sucos variados, água mineral, coquetel de frutas SEM ÁLCOOL, mesa de café com licor e <i>petit fours</i> .
SOBREMESA	Bolo gelado, bolo de frutas, mousses 03 (três) tipos de tortas finas, rabanadas, frutas da época (uvas, nozes, ameixa fresca, frutas cristalizadas, docinhos variados.
ESTRUTURA INDISPENSÁVEL PARA COMPOSIÇÃO DO EVENTO	Toalhas de mesa com motivos natalinos, louças diversas, guardanapos, pratos, copos, talheres, padrão classe A ; <i>maitres</i> , garçons, ajudante de bar e ajudante de cozinha.

6.2 – EVENTOS TÉCNICOS-CIENTÍFICOS OU DE CAPACITAÇÃO E TREINAMENTO PROMOVIDOS PELA ESCOLA DE CONTAS PÚBLICAS DO TCE-AM PARA 1.000 (HUM MIL) PESSOAS AO ANO:

Coffee-Break (Tipo 1):

- a) Café, leite, chá, suco de fruta (02 tipos);
- b) refrigerante (02 tipos); e
- c) Até 6 (seis) tipos dos itens abaixo que seguem como sugestão: Pão de queijo, pão da vovó, pão húngaro, pão de batata com presunto e queijo, rosca calabresa, broa de milho com gergelim, enroladinho de queijo com orégano e tomate, enroladinho de salsicha, enroladinho queijo e coco, religiosa de frango, míni sonhos, míni croissants de queijo, míni croissants com ervas finas, míni croissants com gergelim e catupiry, míni sanduíche natural, míni bom-bocado, míni pudim, míni pizzas, míni rabanadas, empadinha de frango, pastel milho de forno, biscoito de queijo palito, biscoitos amanteigados, frios variados fatiados, queijos variados fatiados, rosquinhas de leite condensado, barquetes de legumes, bolos tipo inglês, formigueiro, laranja, chocolate; queijadinha, quibe frito, croquetes de carne, petit fours doces e salgados, frutas variadas fatiadas, míni canapé.

Coquetel (Tipo 2):

- a) Suco de fruta (02 tipos);
- b) Refrigerante (02 tipos);
- c) Coquetel de frutas e até 10 (dez) tipos dos seguintes itens: canapés frios variados, mousse de gorgonzola, mousse de salmão, folhados de bacon com ameixa, mini-quiche



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

de espinafre, pastel assado de camarão, trouxinhas de palmito, tarteletes com creme de bacalhau, tarteletes com creme de aspargos, delícia de queijo, cascatas de ovos de codorna com molho americano, croquetes de frangos com catupiry. (sugestões)

6.3 EVENTOS REMANESCENTES E QUE SERÃO ATENDIDOS POR DEMANDA DESTE TCE-AM

CAFÉ DA MANHÃ PARA 500 PESSOAS	COMPONENTES
	✓ Tipo 1 e 2
ESTRUTURA INDISPENSÁVEL PARA COMPOSIÇÃO DO EVENTO	À critério da Comissão de Fiscalização ou da Escola de Contas Públicas
COQUETEL PARA 1.500 PESSOAS	✓ Tipos 1, 2 ou 3
ESTRUTURA INDISPENSÁVEL PARA COMPOSIÇÃO DO EVENTO	À critério da Comissão de Fiscalização ou da Escola de Contas Públicas
COFFE-BREAK 500 PESSOAS	✓ Tipos 1 e 2
ESTRUTURA INDISPENSÁVEL PARA COMPOSIÇÃO DO EVENTO	À critério da Comissão de Fiscalização ou da Escola de Contas Públicas
ALMOÇO OU JANTAR PARA 1500 PESSOAS	✓ Tipos 1, 2 ou 3
ESTRUTURA INDISPENSÁVEL PARA COMPOSIÇÃO DO EVENTO	À critério da Comissão de Fiscalização ou da Escola de Contas Públicas
BRUNCH PARA 500 PESSOAS	✓ Tipos 1 e 2
ESTRUTURA INDISPENSÁVEL PARA COMPOSIÇÃO DO EVENTO	À critério da Comissão de Fiscalização ou da Escola de Contas Públicas

7. 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.



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

- 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.

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.



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

Já para o **IV Encontro Social e Esportivo dos Adolescentes Aprendizes do TCE e a IV Olimpíada do TCE** serão servidos 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.

8 - 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/216 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 DECULTE – Departamento de Cultura e Eventos, 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.

9 – 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 de **R\$ 269.000,00 (Duzentos e sessenta e nove mil reais)**

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

CARDÁPIO (VALOR UNITÁRIO)



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

Eventos	Tipo	Valor Unitário até 99 (noventa e nove) pessoas	Valor Unitário a partir de 100 (cem) pessoas	Valor Máximo total
Café da Manhã	Tipo 1	R\$20,00 x 250	R\$30,00 x 250	R\$ 7.500,00
	Tipo 2	R\$30,00 x 250	R\$45,00 x 250	R\$ 11.250,00
Coffee-break	Tipo 1	R\$25,00 x 250	R\$40,00 x 250	R\$ 10.000,00
	Tipo 2	R\$30,00 x 250	R\$50,00 x 250	R\$ 12.500,00
Almoço/Jantar	Tipo 1	R\$60,00 x 400	R\$55,00 x 400	R\$ 24.000,00
	Tipo 2	R\$70,00 x 450	R\$60,00 x 450	R\$ 31.500,00
	Tipo 3	R\$90,00 x 650	R\$85,00 x 650	R\$ 58.500,00
Coquetel	Tipo 1	R\$35,00 x 750	R\$50,00 x 750	R\$ 37.500,00
	Tipo 2	R\$40,00 x 750	R\$55,00 x 750	R\$ 41.250,00
Brunch	Tipo 1	R\$40,00 x 250	R\$60,00 x 250	R\$ 15.000,00
	Tipo 2	R\$45,00 x 250	R\$80,00 x 250	R\$ 20.000,00
TOTAL GERAL				R\$ 269.000,00

10 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

Programa de Trabalho: XXXXXXXXXXXX – Fiscalização Externa da Arrecadação e Aplicação de Recursos Públicos Estaduais e Municipais. _ Elemento de Despesa: XXXXXXXX – Outros Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica - Fonte de Recursos: XXXX.



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

11 – 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.

Heloisa Helena de Verçoza Chã
Diretora de Administração Interna

12 – APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERENCIA

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 do TCE/AM



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 nº 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 nº 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 nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

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, delicatessens, 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.



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

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.

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.



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

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.

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



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

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



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

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.

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.



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

4.1.10 A ventilação deve 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. 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.

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



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

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



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

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

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 freqüentemente 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.



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

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

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.



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

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,



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

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.

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)



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

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.

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



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

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 c dispôr de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência 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 dispôr 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 seqüenciais das operações e a freqüência 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;



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Comissão Permanente de Licitação

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 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;



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

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



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

MINUTA DE CONTRATO Nº...../2014

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 dedo ano de dois mil e catorze (...../...../2014) 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 nº 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 nºe do CPF nº, e, de outro lado, a empresa....., daqui 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 nº, Inscrição Estadual nº....., neste ato representada por seu Sócio-Gerente Sr., residente e domiciliado na Rua, portador da Cédula de identidade nº e do CPF nº....., em consequência do resultado da Licitação na modalidade de nº, cuja homologação foi publicada no Diário Oficial do Estado, edição de, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo nº, na presença das testemunhas abaixo, é assinado o presente TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, de acordo com a Minuta Padrão da PGE Nº047/92, que se regerá pelas normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

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 empenhará estimativamente para o presente exercício o valor de R\$..... (.....), e o restante em 2015 correspondente ao valor de R\$ (.....), totalizando em R\$ (.....), cujos pagamentos dar-se-à nas formas dos parágrafos a seguir.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

O Pagamento será efetuado mensalmente, até 10 (dez) dias 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 2014, 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

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:



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

- 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 conseqüências 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, projeto básico 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. Apresentar ao TCE-AM, no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da publicidade da homologação do resultado do Pregão Nº, documentos comprobatórios de regularidade com as obrigações sociais e previdenciárias - INSS e FGTS, e CND's das Fazendas Federal, Estadual e Municipal caso o prazo de validade daqueles apresentados para a habilitação já tenha expirado;
- VI. 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 Projeto Básico, que faz parte integrante deste Termo sem a necessidade de transcrição;
- VII. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- VIII. 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.
- IX. 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 servidor(es), especialmente designados por meio de Portaria,, 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 contrato deverão 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.



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS
Comissão Permanente de Licitação

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO CONTRATUAL

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 2014.

.....
Conselheiro Presidente (PELACONTRATANTE)

.....
Sócio (PELA CONTRATADA)

TESTEMUNHAS:

NOME:
RG N.º
CIC N.º
ASS.

NOME:
RG N.º
CIC N.º
ASS.