





TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

PREGÃO PRESENCIALN.º 16/2024

CONTRATANTE (UASG): 925459

OBJETO

Concessão onerosa de uso de bens públicos (áreas, equipamentos, instalações e mobiliários) para exploração dos serviços de lanches aos servidores e público em geral, que frequentam as dependências do TCE/AM, conforme as previsões, exigências e especificações descritas neste Termo de Referência.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

Não se aplica.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 13/11/2024 às 9h (horário de Manaus).

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Maior desconto percentual.

MODO DE DISPUTA:

A disputa dar-se-á pelo modo ABERTO e os lances deverão respeitar o INTERVALO MÍNIMO de 0,10 % (um décimo por cento).

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

Não.





SUMÁRIO

1.	DO OBJETO
2.	SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO PRESENCIAL
3.	DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO5
4.	DO CREDENCIAMENTO6
5. DO	DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS CUMENTOS DE HABILITAÇÃO9
6.	ABERTURA DA SESSÃO10
	DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "PROPOSTA DE DESCONTO RCENTUAL"11
8.	DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES 12
9.	EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO15
10.	DA VISITA TÉCNICA19
11.	DA FASE DE JULGAMENTO DE PROPOSTAS19
12.	HABILITAÇÃO22
13.	DOS RECURSOS23
14.	DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES24
15.	DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO 27
16.	DAS DISPOSIÇÕES GERAIS27
17.	DO FORO31





TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

PREGÃO PRESENCIAL N.º 16/2024

(Processo SEI n.º 010160/2024)

Torna-se público que o Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, por meio de seu Pregoeiro e de sua equipe de apoio, com endereço laboral situado à Av. Efigênio Salles, 1155 – Bairro Parque 10, Manaus - AM, 69060-020, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma PRESENCIAL, do tipo MAIOR DESCONTO PERCENTUAL, nos termos do art. 17, §§2º e 5º, da Lei N.º 14.133/2021 e demais dispositivos da legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

- 1.1 Concessão onerosa de uso de bens públicos (áreas, equipamentos, instalações e mobiliários) para exploração dos serviços de lanches aos servidores e público em geral, que frequentam as dependências do TCE/AM, conforme as previsões, exigências e especificações descritas neste Termo de Referência.
- 1.2 O item 3 do Termo de Referência descreve a solução como um todo, considerando o ciclo de vida do objeto.

1.3 Quadro 1:

Prédio Principal (subsolo) 37,14 m2 (trinta e sete metros quadrados e quatorze décimos quadrados			
ITEM	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO MENSAL	
1	Energia	R\$ 512,75	
2	Água	R\$ 390,65	
3	Seguro predial e manutenção do sistema contra incêndio	R\$ 35,90	
TOTAL	Valor total	R\$ 939,30	



1.4 Quadro 2:

1º andar do Prédio da Escola de Contas -ECP 35,28 m2 (trinta e cinco metros quadrados e vinte e oito).			
ITEM	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO MENSAL	
1	Energia	R\$ 512,75	
2	Água	R\$ 706,99	
3	Seguro predial e manutenção do sistema contra incêndio	R\$ 34,49	
TOTAL	Valor total	R\$ 1.254,23	

- 1.5 Caberá a empresa Concessionária recolher mensalmente a Taxa Mensal de Utilização do Espaço, observando a metodologia prevista nos itens 4.8, 4.9, 4.10 e 4.11 do Termo de Referência.
- 1.6 Os preços máximos cobrados na comercialização dos lanches e demais produtos serão os constantes na tabela do item 4.1 do Termo de Referência após aplicação do desconto percentual.
- 1.7 A licitação será realizada em único lote e o critério de julgamento da proposta será o maior desconto percentual ofertado.
- 1.8 O desconto percentual será único e incidirá linearmente sobre cada lanche, refeição ou produto constante na tabela do item 4.1 do Termo de Referência.
- 1.9 Havendo divergência entre as especificações descritas neste Edital e as lançadas no site Compras Governamentais (Comprasnet), prevalecerão as do Edital.
- 1.10 As justificativas da opção pela realização deste pregão na forma presencial constam na Exposição de Motivos N.º 175/2024/SEGER/GP, disponível no Processo SEI n.º 010160/2024.

2. SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO PRESENCIAL

2.1 Os envelopes, contendo a Proposta de Desconto Percentual e os Documentos de Habilitação definidos neste Edital, deverão ser entregues na data, no horário e no local abaixo indicados, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos



interessados que se apresentarem para participar do certame.

Data: 13 de novembro de 2024.

Horário: 09 horas (Manaus/AM)

Local: Prédio sede do TCE-AM, sala da Comissão Permanente de Licitação (CPL) – Av. Efigênio Sales n.º 1155 – Bairro Parque 10.

Informações pelo e-mail: cpl@tce.am.gov.br .

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 3.1 Poderão participar deste Pregão as empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constantes deste Edital e seus anexos.
- 3.2 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, bem como assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante.
- 3.3 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos mencionados no artigo 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021, bem como nos limites previstos da Lei Complementar n.º 123, de 2006.
- 3.4 Não poderão disputar esta licitação:
 - 3.4.1 Aquele que não atenda às condições deste Edital e de seu(s) anexo(s);
 - 3.4.2 Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;



- 3.4.3 Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.4.4 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 3.4.5 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei n.º 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 3.4.6 Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 3.4.7 Agente público do órgão ou entidade licitante;
- 3.4.8 Pessoas jurídicas reunidas em consórcio que não estiverem em conformidade com o art. 15, da Lei n.º 14.133/21;
- 3.4.9 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.4.10 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme §1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 3.5 Caso seja constatada a ocorrência de quaisquer das situações referidas no item 3.4 e seus subitens, ainda que a posteriori, a empresa licitante será desqualificada, ficando esta e seus representantes sujeitos às penas legais cabíveis.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1 Somente poderão participar do certame os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF do Sistema de Compras do Governo Federal, por



meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil, devendo, no início da sessão apresentar o comprovante no nível de credenciamento.

- 4.2 Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 4.3 É de responsabilidade do cadastrado, conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantêlos atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 4.4 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 4.5 A verificação da compatibilidade do objeto da contratação com a atividade da licitante dar-se-á na fase de Habilitação.
- 4.6 Aos interessados em participar do certame, deverão obedecer às regras abaixo:
 - 4.6.1 Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
 - 4.6.2 Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
 - 4.6.3 Não possui, em sua cadeia produtiva, empregado executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
 - 4.6.4 Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
 - 4.6.5 O licitante organizado em cooperativa está ciente que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei n.º 14.133, de 2021;



- 4.6.6 Na condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, estar ciente que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar n.º 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133. de 2021.
- 4.7 No dia, horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, o representante da licitante deverá apresentar, em separado dos envelopes, documentos que o credencie a se manifestar, assinar e/ou rubricar documentos ou de responder pela empresa durante a sessão pública, devendo, ainda, identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.
- 4.8 No caso de representação por sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado, tal condição deverá ser demonstrada mediante apresentação de documento de identificação civil, acompanhado de cópia do respectivo Contrato, Estatuto Social ou outro instrumento de constituição jurídica, devidamente registrado, no qual estejam expressos seus poderes para individualmente exercer direitos e assumir obrigações em nome da empresa.
- 4.9 No caso de representação por **procurador**, o credenciamento far-se-á por meio de instrumento público ou particular de procuração, neste caso com firma reconhecida em cartório, no qual conste expresso poder para formular ofertas e lances verbais, assinar atas e planilhas, negociar valores, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente/outorgante com poder para tal outorga.
- 4.10 Será admitido apenas **01 (um)** representante para cada licitante, não sendo admitida a participação de um mesmo representante legal para mais de uma empresa.
- 4.11 Os documentos apresentados exigidos para fins de credenciamento poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada, por cópia, ou por qualquer outro meio legalmente admitido.
- 4.12 A licitante que se enquadre como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, conforme os critérios estabelecidos na Lei Complementar nº 123/06, e que tenha a intenção de usufruir do tratamento diferenciado, deverá apresentar **Declaração de Qualificação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**, de acordo com modelo estabelecido no ANEXO II deste Edital (modelo de declaração de enquadramento de microempresa ou empresa de pequeno porte).



- 4.13 A utilização dos benefícios concedidos pela LC n.º 123/2006 por licitante que não se enquadra na definição legal reservada a essas categorias configura fraude ao certame, sujeitando à mesma a aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo de outras sanções legais cabíveis.
- 4.14 Se a licitante não credenciar um representante estará abdicando do direito de fazer lance e de recorrer dos atos do Pregoeiro.
- 4.15 Quaisquer afirmações falsas sujeitará o licitante às sanções, previstas na Lei n.º 14.133, de 2021 e neste Edital, em qualquer fase da licitação ou do contrato.

5. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1 documentos PROPOSTA referentes à DE DESCONTO Os PERCENTUAL HABILITAÇÃO deverão е à ser entregues, impreterivelmente, no dia, hora e local determinados neste Edital, mediante a apresentação de 02 (dois) envelopes não transparentes, fechados e indevassáveis, contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, além do nome empresarial e CNPJ da licitante, os seguintes dizeres:

ENVELOPE N.º 01 – PROPOSTA DE DESCONTO PERCENTUAL
PREGÃO PRESENCIAL N.º 16/2024 – TCE/AM
PROCESSO SEI N.º 010160/2024
[NOME EMPRESARIAL – CNPJ]

5.2 No referido envelope deverá constar a Proposta de desconto percentual preenchida, respondendo todos os tópicos, conforme orientações da Seção 7 deste edital.

ENVELOPE N.º 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL N.º 16/2024 – TCE/AM
PROCESSO SEI N.º 010160/2024
[NOME EMPRESARIAL – CNPJ]

5.3 No Envelope destinado aos documentos de Habilitação, para as empresas que estão cadastradas no SICAF e no Sistema de Compras



do Governo Federal, deverão inserir o comprovante regularizado e atual de cadastro dos sistemas, cuja documentação poderá ser consultada "online" pelo pregoeiro e pela equipe de apoio, bem como pelos demais licitantes.

- 5.4 As licitantes apresentarão <u>fora dos envelopes mencionados no item 5.1</u>, declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo estabelecido no ANEXO III deste Edital (modelo de declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação).
- 5.5 Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 5.6 Os descontos percentuais ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.7 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 5.8 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha de proposta de preços, no momento do pagamento, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 5.9 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratuais, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 5.10 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6. ABERTURA DA SESSÃO

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



- 6.2 Após o credenciamento, os representantes entregarão ao Pregoeiro a Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação, de acordo com o modelo estabelecido no ANEXO III deste Edital e, em envelopes separados, a Proposta de desconto percentual e os Documentos de Habilitação, conforme item 5.
- 6.3 Em seguida, será feita a abertura dos envelopes contendo a proposta e a verificação da conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos neste Edital, especialmente no item 7.
- 6.4 Iniciada a abertura do primeiro envelope com Proposta de desconto percentual, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

7. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "PROPOSTA DE DESCONTO PERCENTUAL"

- 7.1 A Proposta deverá ser apresentada em documento original, através de carta datilografada ou impressa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, em papel timbrado da licitante, redigida com clareza e em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, datada, assinada na última folha e rubricada nas demais pelo proponente ou seu representante legal ou procurador.
 - 7.1.1 Caso a proposta tenha sido assinada por outro representante da licitante, diferente daquele credenciado, o representante credenciado deve apresentar a comprovação dos poderes do signatário da proposta.
 - 7.1.2 A Proposta de desconto percentual deverá:
 - 7.1.2.1 Indicar o nome empresarial da licitante, o CNPJ, o endereço completo, o CEP, o telefone e o endereço eletrônico (e-mail), se houver, para contato.
 - 7.1.2.2 Conter as informações especificadas no Anexo VI Modelo de Proposta de desconto percentual.
 - 7.1.2.3 Conter declaração do licitante de que foi incluído na composição dos preços com desconto apresentados, além do lucro, todos os custos e despesas decorrentes da execução do objeto desta licitação, tais como: materiais, salários, benefícios, encargos sociais e trabalhistas, seguros, impostos, taxas, transporte e insumos diversos.
 - 7.1.2.4 Quaisquer tributos, custos e despesas eventualmente omitidos na



proposta ou incorretamente cotados, serão considerados inclusos nos preços, sendo vedado alegar tal omissão em momento posterior à apresentação da proposta, como justificativa para se eximir das obrigações assumidas e para reivindicar alteração de preços.

- 7.1.2.5 Consignar validade não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data da abertura da sessão pública.
- 7.1.2.6 Se, por falha do proponente, a proposta não indicar o prazo de sua validade, esta será considerada válida por 60 (sessenta) dias a contar da data da abertura da sessão pública, independentemente de qualquer outra manifestação.
- 7.1.2.7 Indicar o número da conta corrente da empresa, agência e banco correspondente, para que sejam efetuados os pagamentos do serviço, no caso de contratação.
- 7.2 A apresentação da proposta implicará a plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital, no Termo de Referência e demais Anexos.
 - 7.2.1 Depois de aberta, a proposta se acha vinculada ao processo pelo seu prazo de validade, não sendo permitida sua retirada ou a desistência de sua participação por parte do proponente.
- 7.3 A proposta escrita, no que concerne ao objeto, condições de execução, prazo de validade da proposta, não será objeto de alteração. Apenas os preços com desconto cotados poderão ser revistos, para fins de oferta de lances, que deverá ser o maior desconto percentual.

8. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 8.1 Nessa licitação será adotado o modo de disputa aberto.
- 8.2 O lance deverá ser ofertado na forma de maior desconto percentual e incidirá linearmente sobre cada lanche, refeição ou produto constante na tabela do item 4.1 do Termo de Referência, consoante o §2º, art. 34, da Lei n.º 14.133/2021.
- 8.3 O licitante somente poderá oferecer lance maior ao último por ele ofertado.
- 8.4 Conforme art. 22, §1° da IN SEGES n.° 73, de 30 de setembro de 2022, o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à melhor



oferta, deverá ser de 0,10 % (um décimo por cento).

- 8.4.1 A etapa aberta de lances da sessão pública terá duração de dez (10) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pela equipe de pregão quando houver lance ofertado nos últimos dois (2) minutos do período de duração da sessão pública.
- 8.4.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois (2) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 8.4.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á, automaticamente, e a equipe de pregão ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 8.4.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 8.4.5 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários, podendo optar por manter o seu último lance.
- 8.5 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, a equipe de pregão ordenará e divulgará os lances segundo a ordem decrescente de valores, iniciando com o maior desconto e assim sucessivamente.
- 8.6 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 8.7 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados do valor do melhor lance registrado.
- 8.8 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 8.9 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. A equipe de pregão identificará em coluna própria às microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para



o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123, de 2006, regulamentados pelo Decreto n.º 8.538, de 2015.

- 8.9.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou do melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 8.9.2 A melhor classificada, nos termos do subitem anterior, terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente com desconto percentual superior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pela equipe de pregão, contados após a comunicação do pregoeiro para tanto.
- 8.9.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 8.9.4 No caso de equivalência dos valores percentuais apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 8.10 Encerrada a etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado, após definido o resultado do julgamento previsto no item 11 deste edital.
 - 8.10.1 A negociação será realizada pelo pregoeiro, com auxílio da equipe de apoio, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 8.10.2 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 8.11 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de até 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, conforme modelo previsto no anexo VII Modelo de Proposta Final, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
 - 8.11.1 O licitante deverá enviar a proposta reformulada para o endereço de e-mail cpl@tce.am.gov.br, no prazo indicado no item anterior.



8.12 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada pelo licitante, antes de findo o prazo inicial.

9. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

9.1 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

HABILITAÇÃO JURÍDICA

- 9.2 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
- 9.3 Microempreendedor Individual MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor.
- 9.4 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.
- 9.5 Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.
- 9.6 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.
- 9.7 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei n.º 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 9.8 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 9.9 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de



- documento comprobatório de seus administradores, no caso de sociedade empresária.
- 9.10 No caso de sociedade por ações, apresentar também os documentos de eleição dos atuais administradores.
- 9.11 Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores, no caso de sociedade simples.
- 9.12 Os documentos atuais, caso tenham sofrido mudanças, deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva e deles deverá constar, entre os objetivos sociais, a execução de atividades da mesma natureza ou compatível com o objeto deste Pregão.
- 9.13 Os documentos exigidos não precisarão constar do Envelope "Documentos de Habilitação" se tiverem sido apresentados para o credenciamento.

HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- 9.14 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.
- 9.15 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- 9.16 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta n.º 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradoria- Geral da Fazenda Nacional.
- 9.17 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).
- 9.18 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1º de maio de 1943.



- 9.19 Prova de regularidade com a Fazenda estadual ou municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.
- 9.20 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estadual ou municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 9.21 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.
- 9.22 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, mediante apresentação de Certificado de Regularidade do FGTS.
- 9.23 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.
- 9.24 As certidões e certificados aqui exigidos deverão ter validade na data da abertura da sessão pública deste pregão presencial, com a ressalva do disposto no art. 43 da Lei Complementar n.º 123/2006 (caput e parágrafos).
 - 9.24.1 O Pregoeiro e equipe de apoio poderão consultar sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões e certificado, para confirmar a autenticidade dos documentos apresentados.

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- 9.25 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor (Lei n.º 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II).
- 9.26 Balanço patrimonial, Demonstração de Resultado do exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
 - 9.26.1 Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
 - 9.26.2 Patrimônio Líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor da proposta, quando qualquer dos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral, informados pelo Sicaf, for igual ou



inferior a 1;

- 9.26.3 A habilitação econômico-financeira deverá ser assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos previstos no edital;
- 9.26.4 Serão aceitas as demonstrações contábeis arquivadas na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou órgão equivalente, ou ainda aquelas apresentadas na forma de Escrituração Contábil Digital (ECD) junto ao Sistema Público de Escrituração Digital (SPED) assinados pelo contabilista e pelo responsável legal da empresa, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 2003/2021, suas exceções e alterações.
- 9.27 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (Lei n.º 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- 9.28 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
- 9.29 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.30 Conforme disposições do item 4.14 e subitens do Termo de Referência.

DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

- 9.31 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada, por cópia, ou por qualquer outro meio legalmente admitido.
- 9.32 A documentação exigida, no que couber, poderá ser apresentada através de impresso original obtido via Internet, desde que seja possível a confirmação, também pela Internet, de sua autenticidade.
- 9.33 Os documentos exigidos neste edital deverão estar com prazo de validade em vigor na data prevista para abertura dos envelopes de habilitação.
- 9.34 Eventuais documentos que não contenham expresso o prazo de validade, quando cabível, deverão ser apresentados acompanhados de declaração do órgão emissor informando essa condição de validade



indeterminada.

- 9.35 Os documentos apresentados deverão estar em nome da licitante, com o n.º do CNPJ e o endereço respectivo, observado o seguinte:
 - 9.35.1 Se a licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
 - 9.35.2 Se a licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
 - 9.35.3 No caso dos dois itens anteriores, serão dispensados da filial aqueles documentos que, comprovadamente, podem ou devem ser emitidos pela matriz, e vice-versa.
- 9.36 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.

10. DA VISITA TÉCNICA

- 10.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, as empresas licitantes poderão realizar visita técnica às instalações do local de execução dos serviços, de acordo com as especificações do item 4.13 do Termo de Referência.
- 10.2 Devem ser firmadas as declarações de vistoria (anexo III do TR) ou de não usufruto de vistoria (anexo IV do TR). Caso não tenha sido encaminhada conforme item 4.13.5 do Termo de Referência, a declaração deverá ser entregue junto com os documentos de habilitação.

11. DA FASE DE JULGAMENTO DE PROPOSTAS

- 11.1 Encerrada a etapa de classificação das propostas e formulação de lances, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei n.º 14.133/2021, na legislação correlata e no item 3.4 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
 - a) SICAF;
 - b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS,



mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis);

- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas CNEP, mantido pela Controladoria- Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).
- d) Portal eletrônico do TCU, na ferramenta de pesquisa consolidada de pessoa jurídica, disponível no endereço https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/.
- 11.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n.º 8.429, de 1992.
- 11.3 Caso conste, na Consulta de Situação do licitante, a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN n.º 3/2018, art. 29, caput).
 - 11.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN n.º 3/2018, art. 29, §1º).
 - 11.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).
 - 11.3.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 11.4 Caso atendidas às condições de participação será iniciado o procedimento de habilitação.
- 11.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se ele faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 4.12 e 8.9 deste edital.
- 11.6 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do desconto percentual em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES n.º 73, de 30 de setembro de 2022.
- 11.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:



- 11.7.1 Contiver vícios insanáveis;
- 11.7.2 Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência:
- 11.7.3 Apresentar descontos inexequíveis ou permanecerem acima do desconto percentual máximo definido para a contratação, inclusive em relação aos valores unitários e totais dos serviços que compõem o item;
- 11.7.4 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 11.7.5 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 11.8 No caso de bens e serviços em geral, poderá ser indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, o que será avaliado pelo Pregoeiro e sua equipe de apoio em cada caso.
 - 11.8.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
 - a) Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - b) Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 11.9 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de desconto percentual, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 11.10 Em qualquer caso, o pregoeiro poderá solicitar do setor técnico parecer formal, com vistas a subsidiar a decisão final quanto à análise de exequibilidade da proposta.
- 11.11 Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
 - 11.11.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;



- 11.11.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 11.11.3 O pregoeiro poderá estabelecer prazo extra para correção de erros no preenchimento da planilha, adotando o mesmo prazo concedido nesta situação para todos os licitantes que disputem o certame e se enquadrem em situação similar, sempre observada a ordem de classificação.

12.HABILITAÇÃO

- 12.1 A licitante que apresentou a melhor proposta deverá comprovar a situação de habilitação, na forma do item 9 deste Edital.
 - 12.1.1 Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
 - 12.1.2 A não regularização da documentação, no prazo previsto no item 12.1.1, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, e na Lei n.º 14.133/2021 e demais cominações legais, bem como facultará ao Pregoeiro convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do termo de contrato, ou à autoridade superior revogar a licitação, nos termos da legislação correlata às contratações públicas.
- 12.2 Se a licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de maior desconto percentual, negociará com o seu autor e decidirá sobre a sua aceitabilidade. Em caso positivo, examinará os documentos de habilitação, e assim sucessivamente, até a seleção da proposta que atenda aos requisitos de habilitação.
- 12.3 Constatado o atendimento das exigências editalícias, a licitante será declarada vencedora do certame, com indicação do desconto percentual único que incidirá linearmente sobre cada lanche, refeição ou produto constante na tabela do item 4.1 do Termo de Referência.



13. DOS RECURSOS

- 13.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165, parágrafos, incisos e alíneas da Lei n.º 14.133/2021.
- 13.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 13.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
 - 13.3.1 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
 - 13.3.2 Nos termos do art. 40 da IN SEGES n.º 73/2022, qualquer licitante poderá, na sessão pública, de forma imediata, após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.
- 13.4 O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.
- 13.5 Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei n.º 14.133 de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 13.6 O recurso será dirigido ao pregoeiro ou autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 13.7 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 13.8 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 13.9 Tanto os recursos quanto as contrarrazões deverão ser enviados exclusivamente para o endereço eletrônico cpl@tce.am.gov.br, até às 18h, do terceiro dia do prazo legal.



- 13.10 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 13.11 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 13.12 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados que deverá protocolar pedido expresso junto ao TCE/AM.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 14.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
 - 14.1.1 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;
 - 14.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
 - 14.1.3 Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 14.1.4 Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 14.1.5 Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 14.1.6 Deixar de apresentar amostra;
 - 14.1.7 Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.
 - 14.1.8 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 14.1.9 Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
 - 14.1.10 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
 - 14.1.11 Fraudar a licitação;



- 14.1.12 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 14.1.13 Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 14.1.14 Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 14.1.15 Apresentar amostra falsificada ou deteriorada.
- 14.1.16 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 14.1.17 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 14.2 Com fulcro na Lei n.º 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 14.2.1 advertência;
 - 14.2.2 multa;
 - 14.2.3 impedimento de licitar e contratar; e
 - 14.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 14.3 Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 14.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - 14.3.2 as peculiaridades do caso concreto;
 - 14.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - 14.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;
 - 14.3.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 14.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 14.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.



- 14.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 14.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas, que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 14.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas na legislação de regência e infrações administrativas, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 14.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 14.10 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido nos termos do art. 158 da Lei n.º 14.1333/21.
- 14.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 14.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 14.13 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade



competente.

14.14 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos eventualmente causados.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 15.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei n.º 14.133/2021 ou para pedir esclarecimentos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 15.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 15.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento devem ser realizados, mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico cpl@tce.am.gov.br até às 17 horas, no horário oficial de Manaus/AM.
- 15.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
 - 15.4.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação, conforme § 2º do artigo 16 da IN SEGES n.º 73, de 2022.
- 15.5 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 16.1 Será divulgada ata da sessão pública no Diário Oficial Eletrônico do TCE/AM ou no Portal eletrônico do Tribunal (área de licitações e credenciamentos): https://www.tce.am.gov.br/.
- 16.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.



- 16.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Manaus AM.
- 16.4 A adjudicação e a homologação do certame ficarão a cargo da autoridade competente.
- 16.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 16.6 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 16.7 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 16.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 16.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 16.10 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 16.11 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (https://www.gov.br/pncp/pt-br), no sítio de Compras Governamentais (www.gov.br/compras) e no Portal eletrônico do Tribunal (área de licitações e credenciamentos): https://www.tce.am.gov.br/.
- 16.12 O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Carta-Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 16.13 O Aceite da Carta-Contrato ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
 - 16.13.1 A referida Carta-contrato/Autorização aplica-se a relação de negócios ali estabelecida e as disposições da Lei n.º 14.133/2021;



- 16.13.2 A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital e seus anexos;
- 16.13.3 A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas na Lei n.º 14.133/21 e reconhece os direitos da Administração previstos na mesma Lei.
- 16.14 O prazo de vigência da contratação segue o estabelecido no Termo de Referência.
- 16.15 É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.
 - 16.15.1 A inobservância do prazo fixado pelo pregoeiro ou autoridade superior para a entrega das respostas e/ou informações solicitadas em eventual diligência ou ainda o envio de informações ou documentos considerados insuficientes ou incompletos ocasionará a desclassificação da proposta.
- 16.16 À Presidente do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas ou por delegação ao Secretário-Geral de Administração do TCE-AM compete anular este Pregão Presencial por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.
- 16.17 As proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 16.18 Incorre em crime aquele que impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato do procedimento licitatório, sujeitando-se à pena de detenção de 6 (seis) meses a 2 (dois) anos, além de multa, nos termos da nova lei de licitações e contratos.
- 16.19 De todas as sessões públicas realizadas para esta licitação será lavrada ata circunstanciada dos trabalhos, onde serão registrados todos os fatos relevantes da sessão.
 - 16.19.1 As recusas ou as impossibilidades de assinaturas serão registradas expressamente na própria ata.
- 16.20 Toda a documentação que for apresentada na sessão referente ao credenciamento, às propostas e à habilitação será rubricada pelo Pregoeiro, pela equipe de apoio e pelas licitantes presentes.



- 16.21 O comunicado de abertura de licitação será divulgado através de publicação no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas, jornal contratado para divulgar atos do TCE e portal do TCE-AM (www.tce.am.gov.br).
 - 16.21.1 Os demais atos pertinentes do certame, como republicações e retificações do edital, resultado da licitação, comunicados, suspensão, e outros serão formalizados através de publicação no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas e no portal do TCE-AM (www.tce.am.gov.br).
 - 16.21.2 Ao retirar o edital online, a licitante obriga-se a acompanhar toda e qualquer alteração realizada no edital e em seus anexos, se houver, no sítio eletrônico desta Corte de Contas e no Diário Oficial Eletrônico.
- 16.22 Os casos omissos serão solucionados pelo Pregoeiro com fundamento nas disposições constantes na legislação pertinente, especialmente na Lei n.º 14.133/2021 e considerando a jurisprudência e doutrina existente sobre o tema.
- 16.23 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I do Edital - Termo de Referência (TR):

Anexo I do TR: Minuta de contrato;

Anexo II do TR: Extrato de publicação;

Anexo III do TR: Modelo de declaração de vistoria;

Anexo IV do TR: Modelo de declaração de não usufruto de vistoria:

Anexo V do TR: Pesquisa de satisfação;

Anexo VI do TR: Tabela de irregularidades e suas classificações.

ANEXO II do Edital – Declaração de enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

ANEXO III do Edital - Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação;

ANEXO IV do Edital - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo;

ANEXO V do Edital - Declaração de Regularidade para com o Ministério



do Trabalho;

ANEXO VI do Edital – Modelo de Proposta de Desconto Percentual;

ANEXO VII do Edital – Modelo de Proposta Final – Apenas para o licitante vencedor.

17.DO FORO

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

Manaus/AM, 23 de outubro de 2024 CARLOS ANTÔNIO ROCHA SILVA Pregoeiro – TCE/AM



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

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

ANEXO I DO EDITAL

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 112/2024/SEGER/GP

PROCESSO nº 010160/2024

CONCESSÃO DE UTILIZAÇÃO PRIVATIVA DE ESPAÇO PÚBLICO POR PARTICULAR

PARA INSTALAÇÃO DAS LANCHONETES DO PRÉDIO PRINCIPAL (SUBSOLO) E 1º

ANDAR DA ESCOLA DE CONTAS PÚBLICAS DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

DADOS DO PROPONENTE

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

ENDEREÇO: AV. EFIGÊNIO SALLES, 1155 – PARQUE 10 DE NOVEMBRO – CEP 69.055-376

CNPJ 05.829.742/0001-48

- 1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (ART. 6º, inciso XXIII, "a" e "i" da Lei nº 14.133/2021)
- **1.1. OBJETO:** Concessão onerosa de uso de bens públicos (áreas, equipamentos, instalações e mobiliários) para exploração dos serviços de lanches aos servidores e público em geral, que frequentam as dependências do TCE/AM, conforme as previsões, exigências e especificações descritas neste Termo de Referência.
- **1.1.1.** Os significados dos termos utilizados na presente especificações são os seguintes:

CONCESSÃO DE USO: Contrato Administrativo pelo qual o poder Público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particular, para que explore segundo sua destinação específica.

CONCEDENTE: Estado do Amazonas, por intermédio do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas - TCE/AM;

CONCESSIONÁRIA: Empresa a que será concedido a utilização privativa do espaço público para instalação das lanchonetes do TCE/AM;

ÁREA DE CONCESSÃO: Espaço privativo a ser disponibilizado pelo CONCEDENTE para exploração de atividades pela CONCESSIONÁRIA;

TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO: Valor a ser pago pela CONCESSIONÁRIA ao CONCEDENTE pela área de concessão.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (ART. 6º, inciso XXIII, "b" da Lei nº 14.133/2021)

- **2.1.** O Tribunal de Contas do Estado do Amazonas TCE/AM dispõe de espaços destinados especificamente para **2 (duas) lanchonetes**, localizadas no subsolo do **Prédio Principal (subsolo) e no 1º andar do prédio da Escola de Contas –ECP**, para exploração comercial no ramo de alimentação coletiva, por meio de concessão onerosa de uso de área, equipamentos, instalações e mobiliários, objetivando a comercialização de refeições aos servidores e público em geral, que frequentam as dependências desta Corte de Contas, conforme as previsões, exigências e especificações descritas neste Termo de Referência.
- **2.2.** A concessão dos espaços acima mencionados, tem por objetivo colocar a disposição servidores, colaboradores, visitantes, jurisdicionados, alunos da ECP, funcionários de empresas terceirizadas e outros, a opção de local adequado à realização de lanches e pequenas refeições (prato executivo), sem a necessidade de deslocamento da sede do TCE/AM, proporcionando comodidade e economia de tempo aos usuários, com reflexos positivos na produtividade das rotinas de trabalho.
- **2.3.** Há anos os referidos espaços estão em funcionamento e possuem expressiva demanda por parte dos usuários. Assim, para os fins que se destinam, justifica-se a continuidade da concessão de uso de tais áreas para empresas especializadas no fornecimento de refeições
- **2.4.** Assim, se faz necessária a estipulação de cláusulas contratuais que permitam à Concessionária exercer suas atividades satisfatoriamente, sem descuidar da qualidade dos produtos ofertados ao público, levando em consideração as recomendações da Organização Mundial da Saúde OMS e orientações dos órgãos estaduais e municipais da saúde, sobretudo atinentes às medidas de prevenção ao contágio de infecção humana, com o acompanhamento e fiscalização do TCE/AM, e mediante o recolhimento de taxa mensal de utilização do espaço.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO (ART. 6º, inciso XXIII, "c" da Lei nº 14.133/2021)

- **3.1.** Trata-se de Contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva para exploração comercial dos serviços de lanchonete, por meio de concessão onerosa e uso de área, equipamentos, instalações e mobiliários, objetivando a comercialização de lanches aos servidores e público em geral , que frequentam as dependências do TCE/AM.
- **3.2.** A lanchonete, localizada no 1° andar do Prédio da Escola de Contas Públicas ECP e Lanchonete Subsolo do Prédio Principal .
- **3.2.1.** 1° andar do Prédio da Escola de Contas Públicas ECP, possui uma área total de aproximadamente 35,28 m2 (trinta e cinco metros quadrados e vinte e oito).

3.2.1.1. Salão: 25,72 m

3.2.1.2. Copa: 9,56m

3.2.2. A Lanchonete - Subsolo do Prédio Principal, possui uma área total de aproximadamente 37,14 m2 (trinta e sete metros quadrados e quatorze décimos quadrados), distribuídos..

3.2.1 Salão: 19,70 m2

3.2.2.Cozinha: 12,33 m23.2.3.Despensa: 5,11m2

- **3.3.** As quantidades médias de usuários baseada em contratos anteriores é de aproximadamente 75 (setenta e cinco) usuários por dia, para cada lanchonete, que encontra-se a disposição de 1000 (mil) servidores, podendo essa quantidade ser ampliada em virtude de visitantes, jurisdicionados, alunos da ECP e funcionários de empresas terceirizadas..
- **3.4.** O quantitativo estimado descrito no subitem 3.3 não constitui qualquer compromisso presente ou futuro parte do CONCEDENTE.
- **3.5.** Os equipamentos e materiais disponibilizados pelo CONCEDENTE serão descritos no Anexo II do presente Termo de Referência.

- **3.6.** Os preços unitários a serem praticados pela CONCESSIONÁRIA não poderão exceder os valores descritos no subitem descrito 4.1 do presente Termo de Referência.
- **3.7.**Durante o horário de funcionamento a CONCESSIONÁRIA ficará obrigada, diariamente, a disponibilizar todos os alimentos previstos no cardápio (composição mínima) constante no subitem descrito 4.1 do presente Termo de Referência, sendo facultada a sua substituição por equivalente, devidamente autorizada pela FISCALIZAÇÃO.
- **3.8.** As instalações dos equipamentos, a exemplo para funcionamentos da lanchonete do 1° Andar do Prédio da Escola de Contas Públicas ECP será do tipo elétrico, não sendo permito de uso sistema a gás, devido normas de segurança de engenharia por estar em local de ambiente fechado qualquer solicitação será mediante anuência prévia e aprovação a encargo do setor técnico-especializado em Conservação e Manutenção (GTE-CM).
- **3.9.** Os equipamentos de materiais disponibilizados pela Concedente da Lanchonete 1° andar do Prédio da Escola de Contas Públicas ECP são:

SUBITEM	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	STATUS
3.8.1	2	AR CONDICIONADO	вом
3.8.2	7	MESAS REDONDA DE MADEIRA AVELÃ	вом
3.8.3	16	CADEIRAS PLASTICAS BEGE	вом
3.8.4	8	CADEIRAS PLASTICAS LARANJA	вом
3.8.5	5	CADEIRAS COM ENCONSTO E ASSENTO TAMPO OVO	вом
3.8.6	1	CADEIRA OPERATIVA COM MOVIMENTOS GIRATÓRIOS VERDE	вом
3.8.7	1	BEBEDOURO ESMALTEC	вом
3.8.8	4	ARMÁRIOS ALTO COM 2 PORTAS	вом
3.8.9	2	ARMÁRIO PRESIDENTE COR AVELÃ	вом

3.10. Os equipamentos de materiais disponibilizados pela Concedente da Lanchonete do subsolo do Prédio principal são:

SUBITEM	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMEMTO	
3.9.1	1	AR CONDICIONADO 36.000 BTU HITASHI	вом
3.9.2	1	AR CONDICIONADO 30.000 BTU HITASHI	вом
3.9.3	1	AR CONDICIONADO SPLIT MITISUBISH FDC 206	вом
3.9.4	3.9.4 1 MESA DE MADEIRA PERTA QUADRADA, PÉS DE FERRO FIXOS		вом

3.9.5	1	BEBEDOURO ESMALTEC	вом
-------	---	--------------------	-----

- **3.11.** Os itens que possuem números de patrimônio dos bens a serem utilizados pela Concessionária serão relacionados em um Termo de Responsabilidade com a respectiva descrição e numeração, devendo ser assinado pelo responsável da mesma.
- **3.12.** As benfeitorias realizadas pela Concessionária incorporam-se ao imóvel, independente de qualquer ressarcimento e/ou indenização por parte do Concedente.
- **3.12.1.** As instalações, reformas e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos, a exemplo de sistemas de exaustão, elétrico, hidráulico e de gás, mediante anuência prévia e aprovação do Concedente, serão de responsabilidade da Concessionária , sem qualquer ônus para o TCE/AM, ficando seu acompanhamento a encargo do setor técnico-especializado em Conservação e Manutenção (GTE-CM).
- **3.13.** A Concessionária poderá instalar linha telefônica privativa, desde que não gere quaisquer ônus ao Concedente.
- 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ART. 6º, inciso XXIII, "d" da Lei nº 14.133/2021)

 DOS PREÇOS DE REFERÊNCIA QUE PODERÃO SER COBRADOS NA COMERCIALIZAÇÃO DAS REFEIÇÕES E DEMAIS PRODUTOS
- **4.1.**Os preços máximos que deverão ser cobrados na comercialização dos lanches e demais produtos serão os constantes da tabela abaixo:

ITEM	TIPO	UNIDADE/GRAMA	PREÇO MÉDIO
SOPAS	CALDO VERDE, CANJA, CARNE, FEIJÃO, LEGUMES E OUTRAS. 2 tipos diferentes <u>por dia</u>	500ML	R\$ 20,33
SALGADOS	COXINHA DE GALINHA, EMPADA, PASTEL DE FORNO, FOLHADOS E ETC.	1	R\$ 8,67
	PÃO COM MANTEIGA / CHAPA	1	R\$ 4,33
	PÃO COM QUEIJO	1	R\$ 7,00
	PÃO COM QUEIJO SEM LACTOSE		R\$11,50
	PÃO COM PRESUNTO	1	R\$ 7,67
	PÃO COM OVO	1	R\$ 6,33
	PÃO COM TUCUMÃ	1	R\$ 11,00
	PÃO COM TUCUMÃ E QUEIJO	1	R\$ 14,00
SANDUICHES	PÃO COM TUCUMÃ, QUEIJO E BANANA	1	R\$ 17,00
	PÃO COM QUEIJO MINAS E TOMATE E ALFACE/RUCULA	1	R\$17,00
	PÃO MISTO (MUÇARELA E PRESUNTO)	1	R\$8,67
	MISTO (MUÇARELA E PRESUNTO) COM OVO	1	R\$11,00
	BURACO QUENTE	1	R\$13,67
	NATURAIS (ATUM, SARDINHA, OVO, PRESUNTO E OUTROS).	1	R\$12,67
	HAMBURGUER ARTESANAL COM QUEJO	150G	R\$18,00
SANDUICHE	HAMBURGUER ARTESANAL COM QUEJO E PRESUNTO	150G	R\$20,00
ESPECIAL	HAMBURGUER ARTESANAL SALADA (COM QUEIJO, PRESUNTO E OVO)	150G	R\$22,50
	HAMBURGUER ARTESANAL COM BACON	150G	R\$ 21,50
FAROFAS	FAROFA DE OVO	150G	R\$10,00

ITEM	TIPO	UNIDADE/GRAMA	PREÇO MÉDIO
	FAROFA DE OVO E BACON	150G	R\$13,66
	FAROFA DE CALABRESA	150G	R\$ 12,67
	FAROFA DE JABA	150G	R\$ 18,00
	BOLO FATIA (CHOCOLATE, LARANJA, LIMÃO CENOURA E OUTROS).	100G	R\$ 7,66
DOCES	TORTA (BANANA, CHOCOLATE, SONHO DE VALSA, MERENNGUE E OUTROS)	200G	R\$16,50
	MOUSSE (CHOCOLOTE, MARACUJA , LIMÃO E OUTROS)	200G	R\$10,00
	OMELETE	1	R\$14,67
	TAPIOCA SIMPLES	1	R\$ 5,33
	TAPIOCA COM QUEIJO	1	R\$8,67
	TAPIOCA COM QUEIJO E BANANA	1	R\$13,00
	TAPIOCA COM QUEIJO E BANANA E TUCUMA	1	R\$ 16,66
	TAPIOCA COM QUEIJO E LEITE CONDENSADO	1	R\$ 15,00
	PANQUECA (COM RECHEIO)	1	R\$ 15,67
	CREPIOCA (COM RECHEIO)	1	R\$ 17,00
	SALADA DE FRUTA	1	R\$16,00
DIVERSOS	CUSCUZ	1	R\$ 9,33
	PÁO DE QUEIJO PEQUENO	1	R\$ 4,00
	PÁO DE QUEIJO MÉDIO	1	R\$6,00
	PÁO DE QUEIJO GRANDE	1	R\$7,50
	MIX TERRAZ (MACAXEIRA, BANANA ASSADA, BATATA DOCE, CARA)	150G	R\$15,00
	PORÇÃO DE BANANA FRITA/ BANANA ASSADA/MACAXEIRA	150G	R\$ 14,00

	PAMONHA	1	R\$ 16,50
	MINGUAU (BANANA, TAPIOCA, MUNGUZA E OUTROS	250G	R\$ 11,33
Milni Pizza	PIZZA DE CALABRESA	1	R\$ 11,67
MIINI PIZZA	PIZZA PORTUGUESA	1	R\$ 15,00
	PIZZA DE MUÇARELA	1	R\$10,33
BEBIDAS	ÀGUA GASEFICADA COM SABOR	350 ML	R\$ 9,50
	ÀGUA MINERAL COM GÁS	350 ML	R\$ 4,33
	ÀGUA MINERAL SEM GÁS	350ML	R\$ 4,00
	CAFÉ PEQUENO EXPRESSO	60ML	R\$ 5,50
	CAFÉ MÉDIO EXPRESSO	180ML	R\$7,50
	CAFÉ COADO PEQUENO	60ML	R\$ 6,50
	CAFÉ COADO MÉDIO	180 ML	R\$ 6,67
	CAFÉ COADO GRANDE	250 ML	R\$ 8,33
	CAPUCCINO	180ML	R\$15,00
	LEITE PEQUENO QUENTE	60 ML	R\$ 7,00
	LEITE MÉDIO QUENTE	180ML	R\$ 6,67
	LEITE GRANDE QUENTE	250 ML	R\$ 9,00
	CAFÉ COM LEITE	180 ML	R\$ 6,33

ITEM	TIPO	UNIDADE/GRAMA	PREÇO MÉDIO
	CAFÉ COM LEITE SEM LACTOSE	180ML	R\$ 9,50
	ACHOCOLATADO QUENTE PEQUENO	60ML	R\$6,50
	ACHOCOLATADO QUENTE MÉDIO	180ML	R\$ 6,66
	ACHOCOLATADO QUENTE GRANDE	250ML	R\$ 8,67
	CHÁ GELADO LATA (VÁRIOS SABORES)	350ML	R\$ 8,50
	CHÁ GELADO GARRAFA (VÁRIOS SABORES)	350ML	R\$ 9,50
	CHA QUENTE (VÁRIOS SABORES)	180ML	R\$ 7,50
	SUCOS NATURAIS (LARANJA, E OUTROS)	350 ML	R\$ 11,00
	SUCO DETOX	350ML	R\$ 12,50
	SUCOS COM POLPAS (VARIOS SABORES)	350 ML	R\$ 8,33
	SUCOS EM LATAS (VÁRIOS SABORES)	350 ML	R\$ 9,00
	REFRIGERANTE DE LATA	355 ML	R\$ 6,67
PRATO FEITO	ARROZ, MACARRÃO, FEIJÃO , SALADA E PROTEINA (CARNE, FRANGO OU PEIXE)	1 UNID	R\$22,33

- **4.2.** O valor máximo dos demais itens fixados na tabela acima decorre da média aritmética simples dos preços colhidos por meio de pesquisa mercadológica realizada pela Secretaria Geral de Administração SEGER, no mês de setembro de 2024.
- **4.3**. Valor Médio por itens: A tabela referencial deve ser utilizada para a licitação, servindo de base para os fornecedores terem ciência das mercadorias a serem comercializadas. Ela contempla valores médios o quais servirão para o desconto único que deverá ser dado pelo futuro contratado.
- **4.4.** O desconto incidirá, pois sobre todos os itens constantes da tabela, devendo os fornecedores enviarem propostas e lances adequados a sua possibilidade comercial, bem como ao atendimento de todas as cláusulas do Edital e seu Termo de Referência

- **4.5.** Poderão ser incluídos itens não descritos acima, bem como sorvetes, picolés, bombonieri, desde que prévia e expressamente autorizados pela Administração do CONCEDENTE e observados os preços de mercado devidamente comprovados mediante pesquisa mercadológica.
- **4.6.** Na ocorrência de produtos constantes do item 4.1 serem disponibilizados no mercado em apresentações e volumes diversos daqueles previstos, a CONCESSIONÁRIA poderá cobrar conforme os preços de mercado, devidamente comprovados mediante pesquisa mercadológica.

DO VALOR DA ÁREA DE CONCESSÃO

4.7 O valor mínimo da área total de concessão das lanchonetes (72,42 m2) foi determinado em função das despesas administrativas regulares custeadas pelo TCE/AM ocorridas a cada mês, conforme as seguintes fórmulas paramétricas abaixo:

Prédio Principal (subsolo) 37,14 m2 (trinta e sete metros quadrados e quatorze décimos quadrados						
ITEM	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO MENSAL				
1	Energia	R\$ 512,75				
2	Água	R\$ 390,65				
3	Seguro predial e manutenção do sistema contra incêndio	R\$ 35,90				
TOTAL	Valor total	R\$ 939,30				

1º andar do Prédio da Escola de Contas –ECP 35,28 m2 (trinta e cinco metros quadrados e vinte e oito).						
ITEM	DESPESAS ADMINISTRATIVAS	CUSTO MENSAL				
1	Energia	R\$ 512,75				
2	Água	R\$ 706,99				
3	Seguro predial e manutenção do sistema contra incêndio	R\$ 34,49				
TOTAL	Valor total	R\$ 1.254,23				

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

4.8. Quanto a Pesquisa de satisfação:

- **4.8.1**. Tem por objetivo avaliar as condições de atendimento e a qualidade dos serviços prestados pela Concessionária.
- **4.8.2.** Será realizada trimestralmente pela Fiscalização do Contrato com, no mínimo, 50 (cinquenta) usuários do restaurante, escolhidos de forma aleatória, os quais serão submetidos ao preenchimento do questionário constante no Anexo V, para fins de apuração do índice de satisfação e aplicação dos descontos previstos no Item 4.11 (DOS PARÂMETROS PARA DESCONTO SOBRE A TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO).

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

$$ps = \frac{\Sigma ni}{r} x 20$$

Onde:

ps = nota de pesquisa de satisfação.

Σ ni = somatório das notas dos itens de avaliação.

r = quantidade de itens respondidos.

$$NPS = \frac{\Sigma ps}{N}$$

Onde:

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

N = quantidade de usuários entrevistados.

4.9. Quanto a Avaliação Técnica:

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

NAT = 100 - Σ pd

Onde Σ pd = somatório dos pontos descontados relativo às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela constante no Anexo II.

4.9.4. Não haverá limite de supervisões a serem, realizadas.

4.10. Quanto a Nota final:

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

$$NF = \frac{NPS + NAT}{2}$$

Onde:

NPS - Nota Geral da Pesquisa de Satisfação.

NAT - Nota de Avaliação Técnica.

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

4.11.1 A concessão de desconto (R\$500,00) sobre a Taxa de Utilização do Espaço (R\$ 939,30) da Lanchonete do Prédio Principal (Térreo), obedecerá aos parâmetros estabelecidos no quadro abaixo:

NOTA FINAL DE DESEMPENHO	DESCONTO SOBRE O VALOR R\$ 500,00	VALOR DA TAXA DE UTILIZAÇÃO (COM
80.01 a 100,00	100%	R\$ 439,30
50,01 a 80,00	50%	R\$ 689,30
0,00 a 50,00	0%	R\$ 939,30

4.11.2 A concessão de desconto (R\$ 500,00) sobre a Taxa de Utilização do Espaço (R\$ 1.254,23) da Lanchonete da 1º Andar Escola de Contas, obedecerá aos parâmetros estabelecidos no quadro abaixo:

NOTA FINAL DE DESEMPENHO	DESCONTO SOBRE O VALOR R\$ 500,00	VALOR DA TAXA DE UTILIZAÇÃO (COM
80.01 a 100,00	100%	R\$ 754,23
50,01 a 80,00	50%	R\$ 1.004,23
0,00 a 50,00	0%	R\$ 1.254,23

4.11.3 Em nenhuma hipótese serão permitidos descontos cumulativos.

4.12. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- **4.12.1.** O critério de julgamento da proposta será o maior desconto ofertado.
- **4.12.2.** Serã desclassificadas as propostas das licitantes que apresentarem percentual de desconto manifestadamente inexequível, assim consideradas aquelas cujo valor seja superior a 15% do valor orçado pela Administração.

4.13. DA VISITA TÉCNICA

- **4.13.1.** Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00 às 14:00.
- **4.13.2.** Caso o licitante deseje realizar a vistoria, esta deverá ser marcada previamente de segunda à sexta-feira, das 08:00 às 14:00, pelo telefone (92) 3301-8129 / 3301-8186 SEGER ou por email seger@tce.am.gov.br.
- **4.13.3.** O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo- se até dois dias úteis anteriores à data prevista para a abertura da sessão pública.
- **4.13.3.1.** Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
- **4.13.3..2.** Após a vistoria, será firmada declaração, conforme modelo de declaração de vistoria técnica, Anexo III do Termo de Referência, em conformidade com o inciso VI, do art. 67, da Lei nº 14.133/21.
- **4.13.4.** O licitante que não realizar vistoria não poderá alegar desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o licitante vencedor assumir os ônus dos serviços decorrentes, sendo responsabilizado pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de tal omissão.
- **4.13.5.** O licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação apresentando declaração de acordo com modelo Anexo III ou Anexo IV do Termo de Referência, conforme o caso, nos termos do art. 63 da Lei 14.133/2021.

4.14. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- **4.14.1** Atestado de aptidão técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, para comprovar os desempenhos de atividade pertinente e compatível em características e quantidades ao objeto deste Termo de Referência, demonstrando que executa ou já executou pelo menos 50% (cinquenta por cento) das quantidades descritas no item 3.3. deste Termo de Referência, dentro do período de 12 (doze) meses.
- **4.14.2** Comprovação de experiência mínima de 3 (três) anos na prestação de serviços de lanchonete, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura do Pregão;
- **4.14.3** Apresentação de Licença Sanitária e Alvará de Funcionamento do lugar em que já exerce atividades ligadas ao ramo alimentício, compatíveis com o objeto deste certame;
- **4.14.4** Registro ou Inscrição na entidade profissional competente Conselho Regional de Nutricionista (art.18 do Decreto de n°84.444 de 31.01.80, que regulamenta a Lei n°6583 de 20.10.78) e Resolução n°50/840 do Conselho Federal dos Nutricionistas.
- **4.14.5** Comprovante fornecido pela licitante de que possui, em seu quadro permanente, nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição correspondente, detentor(a) de 1 (um) ou mais atestados de responsabilidade técnica relativos à elaboração de cardápio, fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto deste Pregão:
- **4.14.5.1** Entende-se por quadro permanente o vínculo empregatício, de trabalho, de prestação de serviço ou societário.
- **4.14.5.2** A comprovação do vínculo far-se-á por documento como cópia do livro ou da ficha de registro de empregados, carteira profissional, contrato de trabalho ou de prestação de serviços, entre outros, ou declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado de responsabilidade técnica apresentado;
- **4.14.5.3** No caso de vínculo societário a prova far-se-á por meio de Contrato Social e suas alterações, devidamente arquivado na Junta Comercial.
- **4.14.9**. Demonstração de que a empresa possui código CNAE (Classificação Nacional de Atividades Econômicas) compatível com a área específica do objeto ou que possua permissão para exercer a atividade referenciada prevista no objeto de seu Contrato Social, o qual deve constar na Junta Comercial de local de funcionamento, com sujeição à apreciação pela Administração.
- **4.14.10** Declaração de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação apresentando declaração de acordo com modelo Anexo III ou Anexo IV do Termo de Referência, conforme o caso.
- **4.14.11** Em razão da natureza da contratação, os demais requisitos de habilitação constarão no edital.
- **4.14.12** Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital, neste Termo de Referência e outras previstas no Contrato.
- 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (ART. 6º, inciso XXIII, "e" da Lei nº 14.133/2021)

5.1. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DAS LANCHONETES

- **5.1.1.** As lanchonetes funcionarão sempre que haja expediente, de segunda a sexta-feira, exceto nos feriados, durante a vigência do contrato de concessão de uso de bem público, no mínimo das 07h00 e no máximo até 17h00.
- **5.1.2.** Os funcionários da(s) CONCESSIONÁRIAS terão acesso aos ambientes objeto da concessão no horário das 06h00 às 18h00.
- **5.1.3**. Entre a última quinzena de dezembro e a primeira de de janeiro, período de recesso do TCE/AM, a demanda de atendimento é reduzida, sendo facultado à CONCESSIONÁRIA o funcionamento das LANCHONETES.
- **5.1.4.** A Administração poderá fazer uso dos ambientes cedidos para celebração de eventos oficiais esporádicos sem, contudo, utilizar qualquer maquinário ou equipamento da CONCESSIONÁRIA .

5.2. DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DAS LANCHONETES

- **5.2.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar cardápio contendo, no mínimo, os itens obrigatórios previstos no item 6.1, podendo acrescer outras opções, as quais obedecerão ao mesmo ou maior padrão das opções existentes, e submetido à FISCALIZAÇÃO. O cardápio aprovado deverá ser assinado e exposto na entrada da LANCHONETE.
- **5.2.2.** A CONCESSIONÁRIA deverá prestar atendimento ininterrupto no balcão durante todo o horário de funcionamento.
- **5.2.3.** A CONCESSIONÁRIA disponibilizará serviço de entrega para os pedidos efetuados por telefone para os produtos ofertados na Lanchonete, devendo efetuar a entrega de qualquer item em embalagens descartáveis com tampa, quando possível, nos setores do TCE/AM, podendo ou não ser cobrado do usuário valor justo e razoável por tais itens;
- **5.2.3.1.** O preparo dos lanches será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- **5.2.3.2.**Os alimentos servidos deverão corresponder ao cardápio aprovado, ser preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável e de acordo com técnicas de culinária que cumprem pela redução de gordura e sódio e pela inclusão de alimentos/ingredientes funcionais.
- **5.2.3.3.** Na composição do cardápio poderão ser sugeridos acréscimos de outras opções, as quais obedecerão, no mínimo, ao mesmo padrão as opções existentes e deverão ser submetidos previamente ao Concedente, que avaliará e autorizará, quando cabível.
- **5.2.3.4.** A CONCESSIONÁRIA deverá realizar o planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento e transporte de alimentos para consumo.
- **5.2.3.5.** Os lanches deverão ser produzidos com critérios rígidos de controle microbiológico dos processos de trabalho, armazenamento e preparação dos alimentos, assepsia das instalações, inclusive infraestrutura de esgoto e agua potável.
- **5.2.3.6.** Os lanches servidos serão produzidos exclusivamente nas áreas de produção da lanchonete, sendo que o fornecimento de qualquer preparação não produzida no respectivo espaço deverá ser previamente autorizado pela FISCALIZAÇÃO.
- **5.2.3.7**. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (congressos, visitas e etc) a CONCESSIONÁRIA deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na elaboração e reposição de alimentos e na fila do caixa de pagamento.
- **5.2.3.8.** Todos os alimentos constantes do cardápio básico indicados no item 4.1 deste Termo de Referência deverão estar disponíveis do início até o fim do horário de atendimento previsto.
- **5.2.3.9.** A CONCESSIONÁRIA deverá refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pela FISCALIZAÇÃO sem condições de consumo.
- **5.2.3.10**. A CONCESSIONÁRIA deverá descartar ao final dos serviços os gêneros preparados e não vendidos expostos no balcão. As preparações prontas que não forem expostas e que serão utilizadas/comercializadas nos dias seguintes, deverão ser identificadas com etiqueta (ou similar) contendo as seguintes informações: nome da preparação; data de preparo; data de uso e assinatura do (a) responsável técnico.
- **5.2.3.11.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter todas as mesas das lanchonetes devidamente higienizadas, disponibilizando, no mínimo, os seguintes itens: adoçante, açúcar, sal, guardanapos e palitos, todos em embalagens individuais.
- **5.2.3.12.** Os preços praticados na cobrança dos produtos comercializados deverão ser mantidos em local visível na entrada das lanchonetes. não podendo ultrapassar os valores máximos fixados na tabela constante no item 4.1 deste Termo de Referência.
- **5.2.3.13.** Na composição do cardápio poderão ser sugeridos acréscimos de outras opções, as quais obedecerão, no mínimo, ao mesmo padrão das opções existentes e deverão ser submetidos previamente ao CONCEDENTE, que avaliará e autorizará, quando cabível.
- **5.2.3.14.** Quando o consumo do prato feito for no local da área objeto da concessão, a CONCESSIONÁRIA deverá servi-los em pratos de louça, talheres de aço inoxidável, podendo os copos serem de vidro ou

descartáveis. O fornecimento de tais itens é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

- **5.2.3.15.** A CONCESSIONÁRIA deverá facilitar a fiscalização dos órgãos de vigilância Sanitária e fiscais do contrato, para dar cumprimento ás determinações e cientificar o CONCEDENTE do resultado das inspeções.
- **5.2.3.16.** A CONCESSIONÁRIA deverá remover diariamente o lixo em sacos plástico apropriados e resistentes, quantas vezes for necessário , e depositá-lo em local indicado pelo CONCEDENTE.
- **5.2.3.17.** A CONCESSIONÁRA deverá promover, no mínimo mensalmente, ou sempre que houver necessidade o controle de pragas desinsetização e desratização da área concedida. Estas atividades deverão ocorrer sempre ao fim do expediente de sexta-feira, devendo ser realizada faxina/limpeza geral no fim de semana para asseio das instalações e em todos os utensílios .
- **5.2.3.18.** A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar ao CONCEDENTE, mensalmente, o documento comprobatório da realização do controle de pragas, do qual trata o subitem anterior.
- **5.2.3.19.** A disponibilização de cilindros (botijões) e mangueiras, bem como a reposição do gás de cozinha utilizado nas atividades da lanchonete serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem ônus ao CONCEDENTE, estando ainda sob sua tutela o monitoramento da instalação e as providências cabíveis em caso de vazamento nos botijões, bicos ou mangueiras, acompanhado dos Brigadista deste TCE/AM.
- **5.2.3.20.** A CONCESSIONÁRA responsabilizar-se-á pelo descarte de óleo proveniente de frituras em local apropriado ou a reciclagem do material, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto.
- **5.2.3.21.** Para execução eficiente dos serviços a CONCESSIONÁRIA deverá utilizar, no mínimo, os seguintes profissionais de cada lanchonete:
- **5.2.3.21.1.** 01 (um) auxiliar de cozinha com conhecimento em preparo de lanches rápidos e prato;
- 5.2.3.21.2. 01(um) balconista
- 5.2.3.21.3. 01(um) nutricionista
- **5.2.3.21.4.** 01(um) entregador
- **5.2.3.22.** O nutricionista será responsável técnico da CONCESSIONÁRIA, devendo apresentar registro no Conselho Regional de Nutrição, bem como estar disponível para esclarecer à fiscalização quaisquer dúvidas que porventura surgirem, no que tange sua competência.
- **5.2.3.23**. Não há obrigatoriedade da permanência do nutricionista nas dependências da Lanchonete, contudo, o profissional deverá implantar, conduzir, planejar e direcionar todas as etapas do preparo e comercialização dos alimentos.
- **5.2.3.24.** Os uniformes dos funcionários responsáveis pela produção dos alimentos deverão ser brancos e lavados ou trocados diariamente.
- **5.2.3.25.**Os funcionários designados para a função de caixa ou qualquer outra que manipule cédula e moedas não poderão participar de etapas de pré-preparo, preparo, distribuição, recebimento e armazenamento de alimentos.
- **5.2.3.26**. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (congressos, visitas, etc.), a Concessionária deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar na reposição de alimentos e na fila do caixa de pagamento.
- **5.2.3.27.**Poderá ainda, a Concessionária prestar o serviço por meio de delivery (serviço de entregas de alimentos), dentro das dependências da Corte de Contas, podendo se valer de aplicativos facilitadores (como por exemplo, o whatsapp), ampliando seus serviços e garantindo melhor retorno de sua clientela.
- 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (ART. 6º, inciso XXIII, "f" da Lei nº 14.133/2021)
- 6.1. DO REAJUSTE DA TAXA DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO
- **6.1.1.**O valor da taxa mensal de utilização do espaço poderá ser reajustado anualmente, de acordo com a variação geral do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPC-A) divulgado pelo Instituto

Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), ou pelo índice que venha a substituí-lo, com base na seguinte fórmula:

R = V * I

Onde:

R = valor do reajuste procurado

V = valor inicial do contrato

I = IPC-A (FGV) acumulado dos últimos 12 (doze) meses, a contar da data limite fixada para apresentação da proposta.

- **6.1.2.** O reajustamento a que se refere o subitem anterior poderá ser negociado com a Administração, de forma a manter o equilíbrio econômico e financeiro do Contrato a ser firmado, com a menor repercussão possível no custo final da alimentação a ser fornecida.
- **6.1.3**.O reajustamento também incidirá no desconto aplicado da taxa mensal de utilização do espaço, devidamente previsto no item 12 deste Termo de Referência.

6.2. DO REAJUSTE DOS PREÇOS DOS ALIMENTOS E DEMAIS PRODUTOS

- **6.2.1** O reajuste de preços poderá ser utilizado na presente contratação, desde que justificado pelo Contratado.
- **6.2.2.** No momento da apresentação do primeiro pedido de reajuste deverá ser computada pela Concessionária a variação dos custos dos alimentos, materiais e equipamentos necessários à execução do serviço, se houver, devendo, neste caso, ser considerada, como data base para os cálculos, a data limite para apresentação da proposta comercial.
- **6.2.3**. Para proposta de reajuste dos preços dos lanches e prato feito, sobremesas e demais produtos constantes na tabela referenciada no item 6.1 deste Termo de Referência, será utilizado como parâmetro máximo aceitável, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPC-A) Grupo Alimentação e Bebidas Item Alimentação fora do Domicílio no Brasil divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE);
- **6.2.4.** A mesma variação de índice de reajuste de que trata o subitem anterior, deverá ser adotada para os demais itens comercializados.
- **6.2.5.** Os efeitos financeiros dos reajustes serão aplicados a partir da aprovação e certificação da Concessionária, pela Administração do Concedente.
- **6.2.6.** É vedada a inclusão, por ocasião do reajuste, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva;
- **6.2.7.** A variação de custos decorrente do mercado somente será concedida mediante a comprovação pela Concessionária do aumento dos custos, considerando-se:
- **6.2.7.1.** Os preços praticados no mercado ou em outros contratos da Administração;
- **6.2.7.2.** As particularidades do contrato em vigência;
- **6.2.7.3.** A nova planilha com variação dos custos apresentada;
- **6.2.7.4.** Indicadores setoriais, tabelas de fabricantes, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes.
- **6.2.8** Os reajustes serão formalizados por meio de apostilamento, e não poderão alterar o equilíbrio econômico e financeiro dos contratos, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, em que deverão ser formalizadas por adiantamento.
- **6.2.9**.Os reajustes a que a Concessionária fizer jus e não forem solicitadas durante a vigência do Contrato, ou durante a anualidade a que se refere no deste Termo de Referência, serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual, com o termo da anualidade ou com o encerramento do contrato, conforme o caso.

- **6.2.10** Os novos valores contratuais decorrentes dos reajustes terão suas vigências iniciadas do interregno mínimo de 01 (um) ano da data de ocorrência do fato gerador que deu causa ao reajuste, ou seja, do aniversário da data-limite para apresentação das propostas constante no procedimento licitatório, em relação aos custos com insumos e materiais necessários à execução do objeto contratado.
- **6.2.11.** Os efeitos financeiros do reajuste ocorrerão exclusivamente para os itens que o motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.
- **6.2.12.**O reajuste não interfere no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico- financeiro dos contratos com base no disposto no art. 124 da Lei nº 14.133/21.

6.3. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSSSIONÁRIA

- **6.3.1.** Respeitar as especificações e/ou condições constante na Proposta enviada no procedimento licitatório, bem como edital e seus anexos.
- **6.3.2** Executar diretamente o objeto, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pelo Concedente.
- **6.3.3** Manter os seus empregados com higiene pessoal adequada, usando uniformes completos em bom estado (calçados antiderrapantes fechados, calças, camisas ou camisetas) e, quando necessário, os respectivos Equipamentos de Proteção Individual EPI, bem assim identificados durante o horário de trabalho, mediante uso permanente de crachás, com fotografia recente e nome visível.
- **6.3.4** Manter os seus empregados envolvidos nos processos de produção e distribuição devidamente uniformizados, utilizando acessórios especiais inerentes à manipulação de alimentos, tais como: luvas, aventais, botas, máscaras, protetores de cabelos, etc., de acordo com a legislação em vigor, devendo ser realizada vistoria para fins de início de funcionamento.
- **6.3.5** Manter quadro de pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão.
- **6.3.6** Arcar com quaisquer prejuízos causados ao CONCEDENTE, provocados pelo mau uso do mobiliário, equipamentos e instalações físicas da área objeto da concessão, quando evidenciada a culpa da Concessionária, por negligência, ação ou omissão.
- **6.3.7** Fornecer e manter atualizada relação de todos os seus funcionários, alocados para prestação dos serviços, objeto deste Termo de Referência, devendo constar os nomes, identidades, função, horários de trabalho (início e final da jornada diária), horários dos intervalos (almoço).
- **6.3.8** Apresentar ao Concedente, que poderá requerer a qualquer momento, cópia dos contracheques de todos os empregados, recibo de vale-transporte, comprovante de recolhimento do FGTS e outros documentos.
- **6.3.9.** Manter livro diário, ou sistema que o substitua com a mesma eficiência, para registro das ocorrências relativas ao Contrato.
- **6.3.10**. Comparecer, sempre que convocada, às reuniões solicitadas pelo Concedente, assumido ônus por sua ausência.
- **6.3.11.** Manter nutricionista, devidamente registrado(a) no CRN, como responsável técnico, que deverá estar à disposição sempre que convocado pela Fiscalização do Concedente.
- **6.3.12** Indicar formalmente, quando da assinatura do Contrato, Preposto que tenha capacidade legal e gerencial para tratar de todos os assuntos previstos neste Termo de Referência e no instrumento contratual correspondente, sem implicar em ônus para o Concernente, constando o nome completo do preposto, número de CPF, número do documento de identidade, números de telefones e e-mails para contato, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.
- **6.3.12 .1** O Preposto, a ser mantido pela Concessionária para representá-la na execução do Contrato, deverá acompanhar e fiscalizar a execução do objeto, de modo a assegurar o fiel cumprimento das cláusulas contratuais. Receber as manifestações do fiscal da Administração relacionadas à execução contratual e determinar as medidas cabíveis para o saneamento das falhas verificadas. Solicitar à Administração, em tempo hábil, as providências a seu cargo. Tomar conhecimento em nome da

Concessionária das exigências e reclamações da Administração. E assegurar a prática de todos os atos necessários à perfeita execução do Contrato, notadamente o regular cumprimento das obrigações assumidas.

- **6.3.13** Assinar, por meio de seu Preposto, todos os documentos entregues ao Concedente.
- **6.3.14.** Assumir todas as responsabilidades na ocorrência de acidentes de trabalho, quando forem vítimas os seus empregados ou por eles causados a terceiros no desempenho de suas atividades e nos horários da prestação dos serviços, em conformidade com a legislação trabalhista específica, garantindo a devida e imediata assistência.
- **6.3.15.** Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas internas disciplinares e de segurança do Concedente.
- **6.3.16.** Responsabilizar-se integralmente pela área ora objeto do Contrato, nos padrões estabelecidos no procedimento licitatório, vindo a responder pelos danos causados diretamente a Concedente ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado, conforme determina o art. 120 da Lei nº 14.133/21.
- **6.3.17.** Responsabilizar-se integralmente pela reparação das instalações (elétrica, hidráulica e civil), dos equipamentos (refrigeradores, fornos, câmaras frias e exaustão) e mobiliários (mesas e cadeiras) sob sua guarda, que em decorrência do desgaste pelo uso necessitem de conserto ou manutenção.
- **6.3.18.**Responsabiliza-se pelas despesas diretas e indiretas, tais como: salários, transporte, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou preposto resultantes da execução do objeto deste Termo de Referência, conforme art. 121 da Lei nº 14.133/21.
- **6.3.19.** Atender prontamente todas as solicitações do Concedente prevista no Edital, neste Termo de Referência e outras estabelecidas no Contrato.
- **6.3.20** Comunicar ao Concedente, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos necessários.
- **6.3.21.** Não empregar menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não empregar menores de 16 nos em qualquer trabalho, salvo nas condições de aprendiz, a partir de 14 anos.
- **6.3.22.** Manter durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XIII do art. 92 da Lei nº 120 da Lei nº 14.133/21.
- **6.3.23.** Manter sempre atualizados os seus dados cadastrais, alteração da constituição social ou do estatuto, conforme o caso, inclusive em caso de modificação de telefone, endereço eletrônico ou endereço físico, sob pena de infração contratual.
- **6.3.24.** Utilizar, para a cocção dos alimentos, exclusivamente o sistema de gás encanado instalado na área objeto da concessão.
- **6.3.25.** Não comercializar, expor ou autorizar o consumo, a qualquer título, de bebidas alcoólicas nas dependências das áreas do objeto de concessão.
- **6.3.26.**Realizar diariamente a limpeza do espaço físico da área objeto da concessão, incluindo exaustores, equipamentos, materiais utilizados e caixa de gordura, mantendo o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização.
- **6.3.27.** Realizar, no mínimo mensalmente ou sempre que houver necessidade, o controle de pragas, desinsetização e desratização da área objeto da concessão, sem ônus ao Concedente, e comprovar através da afixação, no local, de selo de execução do serviço pela empresa desinsetizadora , que apresente os requisitos legais para exercício desta atividade (responsável técnico, registros e descrição de produtos).
- **6.3.28.** Manter em local visível comprovante vigente de inspeção da Vigilância Sanitária.

- **6.3.29.** Receber, no início da prestação dos serviços, os equipamentos e materiais fornecidos pelo Concedente, conferindo seu estado de conservação e funcionamento, bem assim assinando o Termo de Recebimento e Guarda dos bens.
- **6.3.30.** Todos os bens, equipamentos e materiais recebidos no início da vigência contratual, além de outros que por ventura venham a ser fornecidos pela Administração, deverão ser devolvidos na hipótese de extinção ou rescisão contratual, nas mesmas condições de uso e funcionamento em que foram recebidos.
- **6.3.31.** Disponibilizar, no início da execução do objeto deste Termo de Referência, os equipamentos e materiais que façam necessários para prestação do serviço.
- **6.3.32.** Disponibilizar aos usuários a opção de pagamento por dinheiro, cartão de crédito ou débito, sem acréscimo ao valor cobrado à vista e através de, pelo menos, duas bandeiras de cartões de crédito, sendo facultada a aceitação de vales refeição/alimentação ou outras formas legalmente reconhecidas.
- **6.3.33.** Fornecer nota fiscal ou documento equivalente a todos os consumidores de seus produtos.
- **6.3.34.** Obedecer a legislação tributária, previdenciária e trabalhista, mantendo, durante todo o período de execução do objeto contratado, a regularidade com os encargos legais, principalmente o FGTS, INSS e os das Fazenda Federal, Estadual e Municipal, apresentando ao Concedente sempre que solicitado.
- **6.3.35.** Permitir o acesso de fornecedores, ou qualquer pessoa estranha ao serviço, e/ou realizar a entrada de mercadorias somente pela entrada principal do Tribunal, acompanhada por funcionário da Concessionária e, em horário devidamente autorizado pela Administração.
- **6.3.36.** Adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como:
- **6.3.36.1** Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
- **6.3.36.2** Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxidade;
- **6.3.36.3** Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
- **6.3.36.4** Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios/poluição;
- **6.3.36.5** Reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de manutenção predial.

6.4. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- **6.4.1**. Observar para que durante a vigência contratual sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigida para contratação, bem como sua compatibilidade com as obrigações assumidas.
- **6.4.2.**Disponibilizar para Concessionária, em até 05 (cinco) dias úteis a contar da assinatura do contrato, as instalações objeto da concessão, incluindo-se os equipamentos e materiais descritos neste Termo de Referência.
- **6.4.3.** Nomear pelo menos 01 (um) Gestor e 01 (um) Fiscal para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato a ser firmado, em conformidade com suas competências e demais disposições legais, devendo observar, no mínimo, as atribuições expressamente previstas neste Termo de Referência.
- **6.4.4.** Por intermédio de Fiscal(is) nomeado(s), acompanhar, fiscalizar e avaliar o cumprimento do objeto desta Contratação, solicitado à Concessionária todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços, bem como anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, devendo notificar a Concessionária quando da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.
- **6.4.5**. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Concessionária.
- **6.4.6**. Certificar a Concessionária sobre as normais internas vigentes relativas à segurança, inclusive aquelas atinentes ao controle de acesso de pessoas e veículos, bem assim sobre a Política de Segurança da Informação do Concedente.

- **6.4.7.** Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitir o acesso de representantes, prepostos ou empregados da Concessionária aos locais onde serão prestados os serviços, observadas as normas que disciplinam a segurança do patrimônio e das pessoas.
- **6.4.8.** Inspecionar periodicamente as instalações internas das áreas objeto das concessões de forma a verificar as condições de execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.
- **6.4.9.** Determinar a substituição de pratos e demais produtos oferecidos em desacordo com o Cardápio descrito no item 6.1 deste Termo de Referência, salvo aqueles autorizados previamente.
- **6.4.10.** Cumprir as demais obrigações constantes deste Termo de Referência, do instrumento convocatório e outras imposições previstas no Contrato.
- **6.4.11**. A Concedente irá informar os dados bancários para recebimento da taxa mensal de uilização do espaço.

6.5. DAS SANÇÕES

- **6.5.1.**Comete infração administrativa nos termos da legislação vigente a Contratada que:
- **6.5.1.1.** Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação, concomitantemente, sem prejuízo de outras;
- **6.5.1.2.** Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- **6.5.1.3** Fraudar na execução do contrato;
- **6.5.1.4** Comportar-se de modo inidôneo;
- **6.5.1.5** Cometer fraude fiscal;
- **6.5.2.**Não mantiver a proposta;
- **6.5.3.** Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Termo, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- **6.5.3.1.** advertência por escrito;
- **6.5.3.2.** Multa de 0,5% (meio por cento) ao dia, sobre o valor estimado do Contrato, nos casos de atraso injustificado no cumprimento dos prazos especificados no Termo de 6eferência anexo e neste Contrato, limitada ao percentual máximo de 10% (dez por cento);
- **6.5.3.3.** Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do Contrato, pela inexecução parcial das obrigações contidas no Termo de Referência anexo e neste Contrato;
- **6.5.3.4.** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do Contrato, pela inexecução total das obrigações contidas no Termo de Referência anexo e neste Contrato;
- **6.5.3.5.** Suspensão temporária de participação em licitação;
- **6.5.3.6.** Impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento do Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos termos da Lei 14.133/2021;
- **6.5.3.7.**Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, nos termos do art. 156 da Lei nº 14.133/21.
- **6.5.4.** Se o motivo ocorrer por comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do TCE-AM, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas.
- **6.5.5**.As sanções estabelecidas nos itens 6.5.3.1, 6.5.3.5, 6.5.3.6 e 6.5.3.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente àquelas previstas nos itens 6.5.3.3 e 6.5.3.4, descontando-se esses valores dos pagamentos a serem efetuados à CONTRATADA.
- **6.5.6.** As situações ensejadoras de penalidades serão previamente analisadas pelo gestor do Contrato, que deverá informar detalhadamente o fato ocorrido e o(s) eventual(is) prejuízo(s) sofrido(s) pela

Administração, observado o devido contraditório.

- **6.5.7.** Da aplicação das penalidades previstas caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis a partir da data da intimação.
- **6.5.8.**Os atos administrativos de aplicação das sanções serão publicados resumidamente no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas e cadastrados no SICAF.
- **6.5.9.** Após o trânsito em julgado do processo de aplicação de penalidade, o valor da multa porventura aplicada à CONTRATADA será descontado automaticamente da nota fiscal a que vier fazer jus, inclusive de faturas oriundas de outros contratos celebrados com o TCE-AM. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito, será enviada à CONTRATADA o Guia de Recolhimento, e, caso não haja o pagamento no prazo estipulado, o valor devido será objeto de inscrição em Dívida Ativa, cobrado com base na Lei nº 6.830, de 22 de setembro de 1980, sem prejuízo da correção monetária pelo Índice Geral de Preços do Mercado (IGPM), ou outro índice que porventura venha a substituí-lo.

6.6. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

- **6.6.1** A Fiscalização será exercida por servidores designados pela Secretaria Geral deste Tribunal.;
- **6.6.2** A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação do representante do contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei nº 14.133/21.
- **6.6.3.**O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade do contratado e nem confere ao contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos no fornecimento dos produtos.
- **6.6.4.** O contratante se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os equipamentos e insumos entregues em desacordo com este Termo de Referência.

6.7. DAS CONDIÇÕES GERAIS

- **6.7.1**. O Tribunal de Contas poderá a qualquer tempo recusar serviços, no todo ou em parte, sempre que não atender ao estipulado neste Termo ou padrões técnicos de qualidade exigíveis.
- **6.7.2**.No interesse do Tribunal de Contas, o objeto da contratação poderá sofrer acréscimos ou supressões, nos termos do art. 124 da Lei nº 14.133/21. e alterações posteriores, com a apresentação das devidas justificativas.
- **6.7.3.**Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido em lei, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.
- **6.7.4.**È admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original, sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato, não haja prejuízo á execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.
- **6.7.5.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 15, caput)

6.8. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

6.8.1. O presente contrato poderá ser extinto, assegurados o contraditório e ampla defesa, em uma das hipóteses elencadas pelo art. 137 da Lei 14.133/2021, através de uma das formas prescritas pelos arts. 138 e 139 ambos da Lei n° 14.133/2021.

6.9. DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL E DOS CASOS OMISSOS

- **6.9.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021. Os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurado o contraditório e ampla defesa.
- **6.9.2.** Na hipótese de apuração de final de desempenho, a que se refere o subitem 4.10 deste Termo de Referência, representar um grau de satisfação inferior a 50% (cinquenta por cento) por duas vezes

consecutivas ou três vezes intercaladas no período de 12 (doze) meses, a Administração poderá instaurar procedimento específico com vistas contratualmente e na Lei vigente.

6.9.3. A rescisão da contratação poderá ser determinada por ato unilateral e escrito do Concedente nos casos enumerados na lei nº 14.133/2021, seja amigavel, por acordo entre as partes, reduzidas a termo, desde que haja conveniência para a CONCEDENTE, seja judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO DE PAGAMENTO (ART. 6º, inciso XXIII, "g" da Lei nº 14.133/2021)

7.1 DA TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO

- **7.1.1.** Caberá a empresa Concessionária recolher mensalmente a Taxa Mensal de Utilização do Espaço, observando-se a metodologia prevista nos Itens 4.8, 4.9 e 4.10 (DOS CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO, DA AVALIAÇÃO TÉCNICA E NOTA FINAL) e a taxa de desconto previsto no item 4.11 (DOS PARÂMETROS PARA DESCONTO SOBRE A TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO) deste Termo de Referência.
- **7.1.2.** O valor da Taxa Mensal de Utilização do Espaço deverá ser recolhido por meio de depósito bancário identificado, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à utilização do espaço destinado ao restaurante, devendo o comprovante do recolhimento ser entregue a Fiscalização do Contrato até o 10º (décimo) dia do mês subsequente.
- **7.1.3.**Caso a Concessionária não realize o depósito da taxa mensal de utilização do espaço até o prazo estipulado no item 7.1.2 do Termo de Referência, deverá ser suspensa a taxa de desconto previsto no item 4.11 (DOS PARÂMETROS PARA DESCONTO SOBRE A TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO), devendo realizar o depósito integral do valor com juros de 1% sobre o valor ao dia.

8. DAS DISPOSIÇÕES LEGAIS:

8.1. A participação implica na aceitação, integral e irretratável do conteúdo deste Termo de Referência.

9. DOS CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE:

9.1. O serviço ofertado deverá estar plenamente de acordo com a especificação constante no presente Termo de Referência.

10. DECLARAÇÕES LEGAIS:

10.1. Declaramos para os devidos fins que o presente Termo de Referência acha-se de acordo com o preconizado no inciso XXIII, do artigo 6º da Lei nº 14.133/2021.

HIGOR LINCOLN GOMES MARTINS

Assessor da Secretaria-Geral de Administração

Revisado por:

LUCIANE CAVALCANTE LOPES

GTE-Chefe de Planejamento de Contratações Públicas

11. APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:

11.1. APROVO o presente Termo de Referência, após constar que o mesmo foi elaborado consoante os requisitos do inciso XXIII, do artigo 6º da Lei nº 14.133/2021.

ANTÔNIO CARLOS SOUZA DA ROSA JUNIOR

Secretário-Geral de Administração

ANEXOS:

ANEXO I - MINUTA DE CONTRATO

ANEXO II - EXTRATO DE PUBLICAÇÃO

ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO USUFRUTO DE VISTORIA

ANEXO V - PESQUISA DE SATISFAÇÃO

ANEXO VI - TABELA DE IRREGULARIDADES E SUAS CLASSIFICAÇÕES



Documento assinado eletronicamente por **HIGOR LINCOLN GOMES MARTINS**, **Assessor(a) da Secretaria Geral de Administração**, em 17/10/2024, às 14:07, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento na Resolução n.º 07, de 30 de agosto de 2022, publicada na Edição n.º 2880, Pag. 18, do Diário Oficial Eletrônico (D.O.E.) do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas.



Documento assinado eletronicamente por Luciane Cavalcante Lopes, Chefe de Planejamento de Contratações Públicas, em 17/10/2024, às 14:07, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento na Resolução n.º 07, de 30 de agosto de 2022, publicada na Edição n.º 2880, Pag. 18, do Diário Oficial Eletrônico (D.O.E.) do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.tce.am.gov.br/sei/autenticar, informando o código verificador **0628861** e o código CRC **D29C1F57**.

Referência: Processo nº 010160/2024 SEI nº 0628861



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Av. Efigênio Sales, 1155, - Bairro Parque 10, Manaus/AM, CEP 69055-736 Telefone: e Fax: @fax_unidade@ - http://www.tce.am.gov.br

* MINUTA DE DOCUMENTO

ANEXO I DO TR

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DO AMAZONAS, POR INTERMÉDIO DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS NA QUALIDADE DE CONTRATANTE, E A EMPRESA XXX, NA QUALIDADE DE CONTRATADA, PARA O FIM EXPRESSO NAS CLÁSULAS QUE O INTEGRAM.

Aos XX dias do mês de XX do ano de dois mil e vinte e XX (XX/XX/2024), nesta cidade de Manaus, Capital do Estado do Amazonas, República Federativa do Brasil, na sede do TCE/AM, situada à Av. Efigênio Salles, nº 1155, Parque 10 de Novembro, CEP 69.055-736, presentes, de um lado, o Estado do Amazonas, por intermédio do TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS - TCE/AM, CNPJ 05.829.742/0001-48, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado por sua Presidente, Conselheira YARA AMAZÔNIA LINS RODRIGUES DOS SANTOS, e de outro lado a neste ato representado por sua Presidente, Conselheira YARA AMAZÔNIA LINS RODRIGUES DOS SANTOS, e de outro lado a Empresa XXX, com sede na Cidade de XX/XX, endereço, CEP XXX, inscrita no CNPJ/MF sob o nº XXX, neste ato representado por XXX, pactuam o presente ajuste, tendo em vista o que consta no Processo nº 010160/2024 - SEI-TCE/AM e em observância às disposições da Lei nº 14.1333/2021, com suas alterações, e demais legislações complementares e/ou ulteriores acerca da espécie, mediante as seguintes cláusulas e condições:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto a Concessão onerosa de uso de bens públicos (áreas, equipamentos, instalações e mobiliários) para exploração dos serviços de lanches aos servidores e público em geral, que frequentam as dependências do TCE/AM, conforme as previsões, exigências e especificações descritas neste Termo de Referência. conforme Edital e seus Anexos e especificações no Termo de Referência.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DAS LANCHONETES

- 2.1. Os serviços serão explorados em conformidade com as diretrizes mínimas listadas nestas especificações e de acordo com as recomendações da Organização Mundial de Saúde OMS e orientações dos órgãos estaduais e municipais de saúde, sobretudo atinentes às medidas de prevenção ao contágio de infecção humana em decorrência do Coronavírus.
- 2.2. A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar cardápio contendo, no mínimo, os itens obrigatórios previstos no item 3.1, podendo acrescer outras opções, as quais obedecerão ao mesmo ou maior padrão das opções existentes, e submetido à FISCALIZAÇÃO. O cardápio aprovado deverá ser assinado e exposto na entrada da LANCHONETE.
- 2.3. A CONCESSIONÁRIA deverá prestar atendimento ininterrupto no balcão durante todo o horário de funcionamento.

- 2.4. A CONCESSIONÁRIA disponibilizará serviço de entrega para os pedidos efetuados por telefone para os produtos ofertados na Lanchonete, devendo efetuar a entrega de qualquer item em embalagens descartáveis com tampa, quando possível, nos setores do TCE/AM, podendo ou não ser cobrado do usuário valor justo e razoável por tais itens:
- 2.5. O preparo dos lanches será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRA.
- 2.6. Os alimentos servidos deverão corresponder ao cardápio aprovado, ser preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável e de acordo com técnicas de culinária que cumprem pela redução de gordura e sódio e pela inclusão de alimentos/ingredientes funcionais.
- 2.7. Na composição do cardápio poderão ser sugeridos acréscimos de outras opções, as quais obedecerão, no mínimo, ao mesmo padrão as opções existentes e deverão ser submetidos previamente ao Concedente, que avaliará e autorizará, quando cabível.
- 2.8. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar o planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento e transporte de alimentos para consumo.
- 2.9. Os lanches deverão ser produzidos com critérios rígidos de controle microbiológico dos processos de trabalho, armazenamento e preparação dos alimentos, assepsia das instalações, inclusive infraestrutura de esgoto e agua potável.
- 2.10. Os lanches servidos serão produzidos exclusivamente nas áreas de produção da lanchonete, sendo que o fornecimento de qualquer preparação não produzida no respectivo espaço deverá ser previamente autorizado pela FISCALIZAÇÃO.
- 2.11. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (congressos, visitas e etc) a CONCESSIONÁRIA deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na elaboração e reposição de alimentos e na fila do caixa de pagamento.
- 2.12. Todos os alimentos constantes do cardápio básico indicados no item 6.1 deste Termo de Referência deverão estar disponíveis do início até o fim do horário de atendimento previsto.
- 2.13. A CONCESSIONÁRIA deverá refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pela FISCALIZAÇÃO sem condições de consumo.
- 2.14. A CONCESSIONÁRIA deverá descartar ao final dos serviços os gêneros preparados e não vendidos expostos no balcão. As preparações prontas que não forem expostas e que serão utilizadas/ comercializadas nos dias seguintes, deverão ser identificadas com etiqueta (ou similar) contendo as seguintes informações: nome da preparação; data de preparo; data de uso e assinatura do (a) responsável técnico.
- 2.15. A CONCESSIONÁRIA deverá manter todas as mesas das lanchonetes devidamente higienizadas, disponibilizando, no mínimo, os seguintes itens: adoçante, açúcar, sal, guardanapos e palitos, todos em embalagens individuais.
- 2.16. Os preços praticados na cobrança dos produtos comercializados deverão ser mantidos em local visível na entrada das lanchonetes. não podendo ultrapassar os valores máximos fixados na tabela constante no ANEXO III deste Termo de Referência.
- 2.17. Na composição do cardápio poderão ser sugeridos acréscimos de outras opções, as quais obedecerão, no mínimo, ao mesmo padrão das opções existentes e deverão ser submetidos previamente ao CONCEDENTE, que avaliará e autorizará, quando cabível.
- 2.18. A CONCESSIONARIA deverá facilitar a fiscalização dos órgãos de vigilância Sanitária e fiscais do contrato, para dar cumprimento ás determinações e cientificar o CONCEDENTE do resultado das inspeções.
- 2.19. A CONCESSIONÁRIA deverá remover diariamente o lixo em sacos plástico apropriados e resistentes, quantas vezes for necessário , e depositá-lo em local indicado pelo CONCEDENTE.
- 2.20. A CONCESSIONÁRA deverá promover, no mínimo mensalmente, ou sempre que houver necessidade o controle de pragas desinsetização e desratização da área concedida. Estas atividades deverão ocorrer sempre ao fim do expediente de sexta-feira, devendo ser realizada faxina/limpeza geral no fim de semana para asseio das instalações e em todos os utensílios .
- 2.21. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar ao CONCEDENTE, mensalmente, o documento comprobatório da realização do controle de pragas, do qual trata o subitem anterior.

- 2.22. A disponibilização de cilindros (botijões) e mangueiras, bem como a reposição do gás de cozinha utilizado nas atividades da lanchonete serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem ônus ao CONCEDENTE, estando ainda sob sua tutela o monitoramento da instalação e as providências cabíveis em caso de vazamento nos botijões, bicos ou mangueiras, acompanhado dos Brigadista deste TCE/AM.
- 2.23. A CONCESSIONÁRA responsabilizar-se-á pelo descarte de óleo proveniente de frituras em local apropriado ou a reciclagem do material, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto.
- 2.24. Para execução eficiente dos serviços a CONCESSIONÁRIA deverá utilizar, no mínimo, os seguintes profissionais de cada lanchonete:
- 2.24.1. 01 (um) auxiliar de cozinha com conhecimento em preparo de lanches rápidos e prato;
- 2.24.2. 01(um) balconista
- 2.24.3. 01(um) nutricionista
- 2.24.4. 01(um) entregador
- 2.25. O nutricionista será responsável técnico da CONCESSIONÁRIA, devendo apresentar registro no Conselho Regional de Nutrição, bem como estar disponível para esclarecer à fiscalização quaisquer dúvidas que porventura surgirem, no que tange sua competência.
- 2.26. Não há obrigatoriedade da permanência do nutricionista nas dependências da Lanchonete, contudo, o profissional deverá implantar, conduzir, planejar e direcionar todas as etapas do preparo e comercialização dos alimentos.
- 2.27. Os uniformes dos funcionários responsáveis pela produção dos alimentos deverão ser brancos e lavados ou trocados diariamente.
- 2.28. Os funcionários designados para a função de caixa ou qualquer outra que manipule cédula e moedas não poderão participar de etapas de pré-preparo, preparo, distribuição, recebimento e armazenamento de alimentos.
- 2.29. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (congressos, visitas, etc.), a Concessionária deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar na reposição de alimentos e na fila do caixa de pagamento.
- 2.30. Poderá ainda, a Concessionária prestar o serviço por meio de delivery (serviço de entregas de alimentos), dentro das dependências da Corte de Contas, podendo se valer de aplicativos facilitadores (como por exemplo, o whatsapp), ampliando seus serviços e garantindo melhor retorno de sua clientela.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PREÇOS DOS LANCHES E DEMAIS PRODUTOS

3.1. Os preços máximos que deverão ser cobrados na comercialização dos lanches e demais produtos serão os constantes da tabela abaixo:

ITEM	TIPO	UNIDADE/GRAMA	PREÇO OFERTADO
SOPAS	CALDO VERDE, CANJA,	500ML	
	CARNE, FEIJÃO, LEGUMES E		
	OUTRAS		
SALGADOS	COXINHA DE GALINHA,	1	
	EMAPADA, PASTEL DE		
	FORNO, FOLHADOS E ETC.		
SANDUICHES	PÃO COM MANTEIGA / CHAPA	1	
	PÃO COM QUEIJO	1	
	PÃO COM QUEIJO SEM		
	LACTOSE		
	PÃO COM PRESUNTO	1	
	PÃO COM OVO	1	
	PÃO COM TUCUMÃ	1	

	PÃO COM TUCUMÃ E QUEIJO	1	
	PÃO COM TUCUMÃ, QUEIJO E BANANA	1	
	PÃO COM QUEIJO MINAS E TOMATE E ALFACE/RUCULA	1	
	PÃO MISTO (MUÇARELA E PRESUNTO)	1	
	MISTO (MUÇARELA E PRESUNTO) COM OVO	1	
1	BURACO QUENTE	1	 ,
	NATURAIS (ATUM, SARDINHA, OVO, PRESUNTO E OUTROS).	1	
SANDUICHES ESPECIAL			
	HAMBURGUER ARTESANAL SALADA (COM QUEJO, PRESUNTO E OVO)	150G	
	HAMBURGUER ARTESANAL COM BACON	150G	
FAROFAS	FAROFA DE OVO	150G	
	FAROFA DE OVO E BACON	150G	
	FAROFA DE CALABRESA	150G	
	FAROFA DE JABA	150G	
DOCES	BOLO FATIA (CHOCOLATE, LARANJA, LIMÃO CENOURA E OUTROS).	100G	
	TORTA (BANANA, CHOCOLATE, SONHO DE VALSA, MERENNGUE E OUTROS)	200G	
	MOUSSE (CHOCOLOTE, MARACUJA , LIMÃO E OUTROS)	200G	
DIVERSOS	OMELETE	1	
	TAPIOCA SIMPLES	1	
	TAPIOCA COM QUEIJO	1	
	TAPIOCA COM QUEIJO E BANANA	1	
	TAPIOCA COM QUEIJO E BANANA E TUCUMA	1	
	TAPIOCA COM QUEIJO E LEITE CONDENSADO	1	
	PANQUECA (COM RECHEIO)	1	
	CREPIOCA (COM RECHEIO)	1	
	SALADA DE FRUTA	1	
	CUSCUZ	1	
	PÁO DE QUEIJO PEQUENO	1	
	PÁO DE QUEIJO MÉDIO	1	

	PÁO DE QUEIJO GRANDE	1	
	MIX TERRAZ (MACAXEIRA, BANANA ASSADA, BATATA DOCE, CARA)	150G	
	PORÇÃO DE BANANA FRITA/ BANANA ASSADA/MACAXEIRA	150G	
	PAMONHA	1	
	MINGUAU (BANANA, TAPIOCA, MUNGUZA E OUTROS	250G	
MINI PIZZA	PIZZA DE CALABRESA	1	
	PIZZA PORTUGUESA	1	
	PIZZA DE MUÇARELA	1	
BEBIDAS	ÀGUA GASEFICADA COM SABOR	350 ML	
	ÀGUA MINERAL COM GÁS	350 ML	
	ÀGUA MINERAL SEM GÁS	350ML	
	CAFÉ PEQUENO EXPRESSO	60ML	
	CAFÉ MÉDIO EXPRESSO	180ML	
	CAFÉ COADO PEQUENO	60ML	
	CAFÉ COADO MÉDIO	180 ML	
	CAPLICONIO	250 ML	
	CAPUCCINO LEITE PEQUENO QUENTE	180ML 60 ML	
	LEITE PEQUENO QUENTE LEITE MÉDIO QUENTE	180ML	
	LEITE MEDIO QUENTE LEITE GRANDE QUENTE	250 ML	
	CAFÉ COM LEITE	180 ML	
	CAFÉ COM LEITE SEM	180ML	
	LACTOSE ACHOCOLATADO QUENTE	60ML	
	PEQUENO ACHOCOLATADO QUENTE	180ML	
	MÉDIO ACHOCOLATADO QUENTE GRANDE	250ML	
	CHÁ GELADO LATA (VÁRIOS SABORES)	350ML	
	CHÁ GELADO GARRAFA (VÁRIOS SABORES)	350ML	
	CHA QUENTE (VÁRIOS SABORES)	180ML	
	SUCOS NATURAIS (LARANJA, E OUTROS)	350 ML	
	SUCO DETOX	350ML	
	SUCOS COM POLPAS (VARIOS SABORES)	350 ML	
	SUCOS EM LATAS (VÁRIOS SABORES)	350 ML	
	REFRIGERANTE DE LATA	350 ML	

PRATO FEITO	ARROZ, MACARRÃO, FEIJÃO	1 UNID	
	, SALADA E PROTEINA		
	(CARNE, FRANGO OU PEIXE)		

- 3.2. Poderão ser incluídos itens referente a sobremesas, salgados, sanduíches, bebidas, bem como sorvetes, picolés e itens de bomboniere, desde que prévia e expressamente autorizados pela Administração do CONCEDENTE e observados osprecos de mercado devidamente comprovados mediante pesquisa mercadológica.
- 3.3. Na ocorrência de produtos constantes do Termo de Referência a serem disponibilizados no mercado em apresentações e volumes diversos daqueles previstos, a CONCESSIONÁRIA poderá cobrar conforme os preços de mercado, devidamente comprovados mediante pesquisa mercadológica.
- 3.4. Durante a execução do contrato a CONTRATADA poderá aplicar descontos adicionais e fazer promoções, desde que devidamente aprovada pela fiscalização e gestão contratual.

4. CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR DA TAXA DE UTILIZAÇÃO

- 4.1. Caberá à empresa CONCESSIONÁRIA recolher mensalmente a Taxa Mensal de Utilização do Espaço da Lanchonete do Prédio Principal (subsolo) que corresponde ao valor mensal de R\$ 939,30 (novecentos e trinta e nove reais e trinta centavos), observando-se a metodologia prevista no Termo de Referência.
- 4.2. Caberá à empresa CONCESSIONÁRIA recolher mensalmente a Taxa Mensal de Utilização do Espaço da Lanchonete do 1º andar da Escola de Contas ECP que corresponde ao valor mensal de R\$ 1.254,23 (um mil duzentos e cinquenta e quatro reais e vinte e três centavos), observando-se a metodologia prevista no Termo de Referência.
- 4.3. O valor da Taxa Mensal de Utilização do Espaço deverá ser recolhido por meio de depósito bancário identificado, até o 5º dia útil do mês subsequente à utilização do espaço destinado à lanchonete, devendo o comprovante do recolhimento ser entregue à fiscalização do Contrato imediatamente ao pagamento.

5. CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE

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

- 5.9. Determinar a substituição de pratos e demais produtos oferecidos em desacordo com o Cardápio descrito no item 6.1 deste Termo de Referência, salvo aqueles autorizados previamente.
- 5.10. Cumprir as demais obrigações constantes deste Termo de Referência, do instrumento convocatório e outras imposições previstas no Contrato.
- 5.11. A Concedente irá informar os dados bancários para recebimento da taxa mensal de utilização do espaço.

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 6.1. Respeitar as especificações e/ou condições constante na Proposta enviada no procedimento licitatório, bem como edital e seus anexos.
- 6.2. Executar diretamente o objeto, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pelo Concedente.
- 6.3. Manter os seus empregados com higiene pessoal adequada, usando uniformes completos em bom estado (calçados antiderrapantes fechados, calças, camisas ou camisetas) e, quando necessário, os respectivos Equipamentos de Proteção Individual EPI, bem assim identificados durante o horário de trabalho, mediante uso permanente de crachás, com fotografia recente e nome visível.
- 6.4. Manter os seus empregados envolvidos nos processos de produção e distribuição devidamente uniformizados, utilizando acessórios especiais inerentes à manipulação de alimentos, tais como: luvas, aventais, botas, máscaras, protetores de cabelos, etc., de acordo com a legislação em vigor, devendo ser realizada vistoria para fins de início de funcionamento.
- 6.5. Manter quadro de pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão.
- 6.6. Arcar com quaisquer prejuízos causados ao CONCEDENTE, provocados pelo mau uso do mobiliário, equipamentos e instalações físicas da área objeto da concessão, quando evidenciada a culpa da Concessionária, por negligência, ação ou omissão.
- 6.7. Fornecer e manter atualizada relação de todos os seus funcionários, alocados para prestação dos serviços, objeto deste Termo de Referência, devendo constar os nomes, identidades, função, horários de trabalho (início e final da jornada diária), horários dos intervalos (almoço).
- 6.8. Apresentar ao Concedente, que poderá requerer a qualquer momento, cópia dos contracheques de todos os empregados, recibo de vale-transporte, comprovante de recolhimento do FGTS e outros documentos.
- 6.9. Manter livro diário, ou sistema que o substitua com a mesma eficiência, para registro das ocorrências relativas ao Contrato.
- 6.10. Comparecer, sempre que convocada, às reuniões solicitadas pelo Concedente, assumido ônus por sua ausência.
- 6.11. Manter nutricionista, devidamente registrado(a) no CRN, como responsável técnico, que deverá estar à disposição sempre que convocado pela Fiscalização do Concedente.
- 6.12. Indicar formalmente, quando da assinatura do Contrato, Preposto que tenha capacidade legal e gerencial para tratar de todos os assuntos previstos neste Termo de Referência e no instrumento contratual correspondente, sem implicar em ônus para o Concernente, constando o nome completo do preposto, número de CPF, número do documento de identidade, números de telefones e e-mails para contato, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.
- 6.13. O Preposto, a ser mantido pela Concessionária para representá-la na execução do Contrato, deverá acompanhar e fiscalizar a execução do objeto, de modo a assegurar o fiel cumprimento das cláusulas contratuais. Receber as manifestações do fiscal da Administração relacionadas à execução contratual e determinar as medidas cabíveis para o saneamento das falhas verificadas. Solicitar à Administração, em tempo hábil, as providências a seu cargo. Tomar conhecimento em nome da Concessionária das exigências e reclamações da Administração. E assegurar a prática de todos os atos necessários à perfeita execução do Contrato, notadamente o regular cumprimento das obrigações assumidas.

- 6.14. Assinar, por meio de seu Preposto, todos os documentos entregues ao Concedente.
- 6.15. Assumir todas as responsabilidades na ocorrência de acidentes de trabalho, quando forem vítimas os seus empregados ou por eles causados a terceiros no desempenho de suas atividades e nos horários da prestação dos serviços, em conformidade com a legislação trabalhista específica, garantindo a devida e imediata assistência.
- 6.16. Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas internas disciplinares e de segurança do Concedente.
- 6.17. Responsabilizar-se integralmente pela área ora objeto do Contrato, nos padrões estabelecidos no procedimento licitatório, vindo a responder pelos danos causados diretamente a Concedente ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado, conforme determina o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.
- 6.18. Responsabilizar-se integralmente pela reparação das instalações (elétrica, hidráulica e civil), dos equipamentos (refrigeradores, fornos, câmaras frias e exaustão) e mobiliários (mesas e cadeiras) sob sua guarda, que em decorrência do desgaste pelo uso necessitem de conserto ou manutenção.
- 6.19. Responsabiliza-se pelas despesas diretas e indiretas, tais como: salários, transporte, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou preposto resultantes da execução do objeto deste Termo de Referência, conforme art. 121 da Lei nº 14.133/2021.
- 6.20. Atender prontamente todas as solicitações do Concedente prevista no Edital, neste Termo de Referência e outras estabelecidas no Contrato.
- 6.21. Comunicar ao Concedente, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos necessários.
- 6.22. Não empregar menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não empregar menores de 16 nos em qualquer trabalho, salvo nas condições de aprendiz, a partir de 14 anos.
- 6.23. Manter durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, conforme inciso XVI do art. 92 da Lei nº 14.133/2021.
- 6.24. Manter sempre atualizados os seus dados cadastrais, alteração da constituição social ou do estatuto, conforme o caso, inclusive em caso de modificação de telefone, endereço eletrônico ou endereço físico, sob pena de infração contratual.
- 6.25. Utilizar, para a cocção dos alimentos, exclusivamente o sistema de gás encanado instalado na área objeto da concessão.
- 6.26. Não comercializar, expor ou autorizar o consumo, a qualquer título, de bebidas alcoólicas nas dependências das áreas do objeto de concessão.
- 6.27. Realizar diariamente a limpeza do espaço físico da área objeto da concessão, incluindo exaustores, equipamentos, materiais utilizados e caixa de gordura, mantendo o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização.
- 6.28. Realizar, no mínimo mensalmente ou sempre que houver necessidade, o controle de pragas, desinsetização e desratização da área objeto da concessão, sem ônus ao Concedente, e comprovar através da afixação, no local, de selo de execução do serviço pela empresa desinsetizadora, que apresente os requisitos legais para exercício desta atividade (responsável técnico, registros e descrição de produtos).
- 6.29. Manter em local visível comprovante vigente de inspeção da Vigilância Sanitária.
- 6.30. Receber, no início da prestação dos serviços, os equipamentos e materiais fornecidos pelo Concedente, conferindo seu estado de conservação e funcionamento, bem assim assinando o Termo de Recebimento e Guarda dos bens.
- 6.31. Todos os bens, equipamentos e materiais recebidos no início da vigência contratual, além de outros que por ventura venham a ser fornecidos pela Administração, deverão ser devolvidos na hipótese de extinção ou rescisão contratual, nas mesmas condições de uso e funcionamento em que foram recebidos.
- 6.32. Disponibilizar, no início da execução do objeto deste Termo de Referência, os equipamentos e materiais que façam necessários para prestação do serviço.

- 6.33. Disponibilizar aos usuários a opção de pagamento por dinheiro, cartão de crédito ou débito, sem acréscimo ao valor cobrado à vista e através de, pelo menos, duas bandeiras de cartões de crédito, sendo facultada a aceitação de vales refeição/alimentação ou outras formas legalmente reconhecidas.
- 6.34. Fornecer nota fiscal ou documento equivalente a todos os consumidores de seus produtos.
- 6.35. Obedecer a legislação tributária, previdenciária e trabalhista, mantendo, durante todo o período de execução do objeto contratado, a regularidade com os encargos legais, principalmente o FGTS, INSS e os das Fazenda Federal, Estadual e Municipal, apresentando ao Concedente sempre que solicitado.
- 6.36. Permitir o acesso de fornecedores, ou qualquer pessoa estranha ao serviço, e/ou realizar a entrada de mercadorias somente pela entrada principal do Tribunal, acompanhada por funcionário da Concessionária e, em horário devidamente autorizado pela Administração.
- 6.37. Adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como:
- 6.37.1. Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
- 6.37.2. Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxidade;
- 6.37.3. Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;
- 6.37.4. Treinamento/capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios/poluição;
- 6.37.5. Reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de manutenção predial.
- 6.38. Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital, neste Termo de Referência e outras previstas no Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA E DO INÍCIO DA EXCUÇÃO DOS SERVICOS

- 7.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, a contar do dia 01/03/2024 até 28/02/2025, podendo ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, na forma do artigo 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.2. O prazo de início dos serviços se dará a partir do dia 01/03/2024.

8. CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTE DOS PRECOS DOS ALIMENTOS E DEMAIS PRODUTOS

- 8.1. O reajuste de preços poderá ser utilizado na presente contratação, desde que justificado pelo Contratado.
- 8.2. No momento da apresentação do primeiro pedido de reajuste deverá ser computada pela Concessionária a variação dos custos dos alimentos, materiais e equipamentos necessários à execução do serviço, se houver, devendo, neste caso, ser considerada, como data base para os cálculos, a data limite para apresentação da proposta comercial.
- 8.3. Para proposta de reajuste dos preços dos lanches e prato feito, sobremesas e demais produtos constantes na tabela referenciada no item 6.1 deste Termo de Referência, será utilizado como parâmetro máximo aceitável, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPC-A) Grupo Alimentação e Bebidas Item Alimentação fora do Domicílio no Brasil divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE);
- 8.4. A mesma variação de índice de reajuste de que trata o subitem anterior, deverá ser adotada para os demais itens comercializados, em conformidade com o item 6 deste Termo de Referência.
- 8.5. Os efeitos financeiros dos reajustes serão aplicados a partir da aprovação e certificação da Concessionária, pela Administração do Concedente.
- 8.6. É vedada a inclusão, por ocasião do reajuste, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva;

- 8.7. A variação de custos decorrente do mercado somente será concedida mediante a comprovação pela Concessionária do aumento dos custos, considerando-se:
- 8.7.1. Os preços praticados no mercado ou em outros contratos da Administração;
- 8.7.2. As particularidades do contrato em vigência;
- 8.7.3. A nova planilha com variação dos custos apresentada;
- 8.7.4. Indicadores setoriais, tabelas de fabricantes, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes.
- 8.8. Os reajustes serão formalizados por meio de apostilamento, e não poderão alterar o equilíbrio econômico e financeiro dos contratos, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, em que deverão ser formalizadas por adiantamento.
- 8.9. Os reajustes a que a Concessionária fizer jus e não forem solicitadas durante a vigência do Contrato, ou durante a anualidade a que se refere no deste Termo de Referência, serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual, com o termo da anualidade ou com o encerramento do contrato, conforme o caso.
- 8.10. Os novos valores contratuais decorrentes dos reajustes terão suas vigências iniciadas do interregno mínimo de 01 (um) ano da data de ocorrência do fato gerador que deu causa ao reajuste, ou seja, do aniversário da data-limite para apresentação das propostas constante no procedimento licitatório, em relação aos custos com insumos e materiais necessários à execução do objeto contratado.
- 8.11. Os efeitos financeiros do reajuste ocorrerão exclusivamente para os itens que o motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.
- 8.12. O reajuste não interfere no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico- financeiro dos contratos com base na Lei nº 14.133/2021.

9. CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE DA TAXA DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO

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

R = V * I Onde:

R = valor do reajuste procurado

V = valor inicial do contrato

I = IPC-A (FGV) acumulado dos últimos 12 (doze) meses, a contar da data limite fixada para apresentação da proposta.

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES

- 10.1. Comete infração administrativa nos termos da legislação vigente a Contratada qUE:
- 10.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação, concomitantemente, sem prejuízo de outras;
- 10.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 10.1.3. Fraudar na execução do contrato;
- 10.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

- 10.1.5. Cometer fraude fiscal;
- 10.1.6. Não mantiver a proposta;
- 10.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Termo, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 10.2.1. advertência por escrito;
- 10.2.2. Multa de 0,5% (meio por cento) ao dia, sobre o valor estimado do Contrato, nos casos de atraso injustificado no cumprimento dos prazos especificados no Termo de 6eferência anexo e neste Contrato, limitada ao percentual máximo de 10% (dez por cento);
- 10.2.3. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do Contrato, pela inexecução parcial das obrigações contidas no Termo de Referência anexo e neste Contrato;
- 10.2.4. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do Contrato, pela inexecução total das obrigações contidas no Termo de Referência anexo e neste Contrato;
- 10.2.5. Suspensão temporária de participação em licitação;
- 10.2.6. Impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento do Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos termos do art. 7.º da Lei n.º 10.520/2002;
- 10.2.7. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, nos termos do art. 156, IV, da Lei nº 14.133/2021.
- 10.3. Se o motivo ocorrer por comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do TCE-AM, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas.
- 10.4. As sanções estabelecidas nos itens 10.2.1, 10.2.5, 10.2.6 e 10.2.7 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente àquelas previstas nos itens 10.2.3 e 10.2.4, descontando-se esses valores dos pagamentos a serem efetuados à CONTRATADA.
- 10.5. As situações ensejadoras de penalidades serão previamente analisadas pelo gestor do Contrato, que deverá informar detalhadamente o fato ocorrido e o(s) eventual(is) prejuízo(s) sofrido(s) pela Administração, observado o devido contraditório.
- 10.6. Da aplicação das penalidades previstas caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis a partir da data da intimação.
- 10.7. Os atos administrativos de aplicação das sanções serão publicados resumidamente no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas e cadastrados no SICAF.
- 10.8. Após o trânsito em julgado do processo de aplicação de penalidade, o valor da multa porventura aplicada à CONTRATADA será descontado automaticamente da nota fiscal a que vier fazer jus, inclusive de faturas oriundas de outros contratos celebrados com o TCE-AM. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito, será enviada à CONTRATADA o Guia de Recolhimento, e, caso não haja o pagamento no prazo estipulado, o valor devido será objeto de inscrição em Dívida Ativa, cobrado com base na Lei nº 6.830, de 22 de setembro de 1980, sem prejuízo da correção monetária pelo Índice Geral de Preços do Mercado (IGPM), ou outro índice que porventura venha a substituí-lo.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

11.1. O presente contrato poderá ser extinto, assegurados o contraditório e ampla defesa, em uma das hipóteses elencadas pelo art. 137 da Lei 14.133/2021, através de uma das formas prescritas pelos arts. 138 e 139 ambos da Lei nº 14.133/2021.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL E DOS CASOS OMISSOS

- 12.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.
- 12.2. A rescisão da contratação poderá ser determinada por ato unilateral e escrito do Concedente nos casos enumerados na lei nº 14.133/2021, seja amigável, por acordo entre as partes, reduzidas a termo,

desde que haja conveniência para a CONCEDENTE, seja judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

- 13.1. A Fiscalização será exercida por servidores designados pela Secretaria Geral deste Tribunal;
- 13.2. A execução dos fornecimentos será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação do representante do contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei nº 14.133/2021.
- 13.3. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade do contratado e nem confere ao contratante responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos no fornecimento dos produtos.
- 13.4. O concedente se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os equipamentos e insumos entregues em desacordo com este Termo de Referência.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 14.1. O Tribunal de Contas poderá a qualquer tempo recusar serviços, no todo ou em parte, sempre que não atender ao estipulado neste Termo ou padrões técnicos de qualidade exigíveis.
- 14.2. No interesse do Tribunal de Contas, o objeto da contratação poderá sofrer acréscimos ou supressões, nos termos do art. 124 da Lei 14.133/2021 e alterações posteriores, com a apresentação das devidas justificativas.
- 14.3. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido em lei, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.
- 14.4. È admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original, sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato, não haja prejuízo á execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.
- 14.5. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 15, caput)

15. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO CONTRATUAL

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no <u>art. 94 da Lei 14.133, de 2021,</u> bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao <u>art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.</u>

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

YARA AMAZÔNIA LINS RODRIGUES DOS SANTOS

Conselheira-Presidente do TCE/AM



Documento assinado eletronicamente por **HIGOR LINCOLN GOMES MARTINS**, **Assessor(a) da Secretaria Geral de Administração**, em 21/10/2024, às 10:49, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento na Resolução n.º 07, de 30 de agosto de 2022, publicada na Edição n.º 2880, Pag. 18, do Diário Oficial Eletrônico (D.O.E.) do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.tce.am.gov.br/sei/autenticar, informando o código verificador **0629918** e o código CRC **765DDF8B**.

Referência: Processo nº 010160/2024 SEI nº 0629918



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS SECRETARIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO

* MINUTA DE DOCUMENTO

ANEXO II DO TR

MINUTA EXTRATO Termo de Contrato nº XX/2024

1. Data: XX/XX/202X

3. Espécie: XXXXXXXXX.

4. Objeto: Prestação de XXXXXXXXXX, executados de forma XXXXX, XXXXXXX do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas.

5. Valor Global Estimado: R\$xxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxx).

6. Valor Mensal Estimado do contrato: R\$xxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxx).

7. Vigência: De XX/XX/201X a XX/XX/201X

8.Dotação Orçamentária: Programa de Trabalho: XXXXXXXXXXXX, Natureza da Despesa: XXXXXXXXXX, Fonte de Recursos: XXX.

Manaus, xx de xx de 2024.

ANTÔNIO CARLOS SOUZA DA ROSA JUNIOR

Secretário-Geral de Administração



Documento assinado eletronicamente por **HIGOR LINCOLN GOMES MARTINS**, **Assessor(a) da Secretaria Geral de Administração**, em 01/10/2024, às 10:03, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento na Resolução n.º 07, de 30 de agosto de 2022, publicada na Edição n.º 2880, Pag. 18, do Diário Oficial Eletrônico (D.O.E.) do Tribunal de Contas do Estado do Amazonas.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.tce.am.gov.br/sei/autenticar, informando o código verificador **0611263** e o código CRC **0E21484B**.

ANEXO III DO TR

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

PREGÃO PRESENCIAL nº XX/2024 — Processo Administrativo nº º XX/2024 - TCE

Declaramos	, em	atendi	mento	ao pre	visto	no Te	rmo d	e Refer	ência an	exo ao	Edital	de	Pregã	io
Presencial	nº	XX/20	24 q	jue a	em	presa					,	CNF	PJ N	10
		,	por	interm	nédio	de	seu	repres	entante	legal	О	(a)	Sr.(a	a)
									, carg	go				_,
vistoriou os	locais	da pre	estação	o dos se	rviços	dos ite	ens de	sta licita	ção e qu	e é dete	entora	de to	das a	as
informações	rela	tivas à	sua e	execução	, de	acordo	com	o § 2º,	, do artig	go 63,	da Lei	Fede	eral r	١٥
14.133/2021	1, nãc	poder	ndo ale	egar pos	terio	rmente	o des	conheci	mento de	e fatos	eviden	tes à	épod	:a
da vistoria p	ara s	olicitar	qualq	uer alte	ração	do val	or do	contrate	o a ser ce	elebrad	o, caso	a er	npres	a
seja a vence	dora.													
							į							
							/	AM ,	de			de 20)24.	
		Δ	ssinat	ura e ca	rimb	o do Re	prese	ntante d	do TCE/A	M				

ANEXO IV DO TR

Observação: emitir em papel que identifique a licitante

DECLARAÇÃO DE NÃO USUFRUTO DE VISTORIA

PREGÃO nº XXX/2024 – UASG XX – Processo Administrativo n° XXX

A empresa	, inscrita no CNPJ nº
	, nº
, na cidade de, visando	
Pregão nº XX/2024, que objetiva concessão on	
equipamentos, instalações e mobiliários) para e	
servidores e público em geral, que frequentam as	-
Estado do Amazonas, por	•
sr(a)	
conhecimento das condições e peculiaridades inere	
total responsabilidade por este fato e que	· •
questionamentos futuros que ensejam avenças té	
Contas do Estado do Amazonas.	
_	
	-
(Assinatura do responsávo	el pela empresa)
(Nome)	
(R.G.)	
(Cargo)	

Observações: emitir preferencialmente em papel timbrado que identifique a licitante



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

ANEXO V DO TR

DO FORMULÁRIO INDIVIDUAL DE PESQUISA DE SATISF	FAÇÃO
(identificação de lanchonetes) - Contrato nº	_/2024
ª PESQUISA – REF. AO TRIMESTRE: REALIZADA NO PERÍODO DE	_
tes aspectos do Restaurante/Lanchonete de acordo com sua sa	atisfação

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

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

ITENS DE AVALIAÇÃO		NOTAS					
	ITENS DE AVALIAÇÃO		2	3	4	5	NSA
1	Sabor e qualidade dos alimentos						
2	Apresentação dos alimentos						
3	Tempero das preparações						
4	Quantidade de sal						
5	Quantidade de gordura						
6	Disponibilidade de azeite extra virgem, sal, vinagre						
7	Espera para se servir						
8	Espera para pagar						
9	Identificação das preparações						
10	Recolhimento de bandejas/pratos						
11	Reposição de preparações/utensílios						
12	Sabor e qualidade dos sucos						
13	Sabor e qualidade das sobremesas						
14	Organização						
15	Limpeza						
16	Serviço dos Garçons (Cortesia, eficiência, agilidade)						
17	Serviço dos atendentes (Cortesia, eficiência, agilidade)						
Sug	estões, críticas e elogios:						



Estado do Amazonas TRIBUNAL DE CONTAS SECRETARIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO

PREGÃO PREGÃO № ____/2024 ANEXO VI -DO TR TERMO DE REFERÊNCIA CONTRATO ___/2024 TABELA DE IRREGULARIDADES E SUAS CLASSIFICAÇÕES

CLASS.	IRREGULARIDADES	PONTOS A SEREM DESCONTADOS
	Desorganização de ambientes/áreas	1,4
	Falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas	1,4
	Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações	1,4
Leves	Preços cobrados nos itens da lanchonete em desacordo com oEdital	1,4
	Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio	1,4
	Descumprimento dos horários de abertura e fechamento	1,5
	Ineficiência na reposição das preparações durante os lanches e prato feito	1,5
	Uso incorreto de uniformes limpos	2
	Falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos	2
	Limpeza inadequada de câmaras frigoríficas (piso, paredes, portas, teto e estantes)	2
	Limpeza inadequada de banheiros e vestiários do restaurante	2
N# 5 -11	Peso de salgados, doces, bolos e sobremesa em desacordo com o Edital	2
Médias	Presença de embalagens vazias na dispensa	2
	Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão	2
	Presença de embalagens danificadas armazenadas contendo alimentos	2
	Presença de materiais não alimentícios estocados na dispensa, freezers, câmaras frigoríficas e geladeiras	2
	Presença de restos de comidas em pias, piso, equipamentos, bancadas, etc.	2
	Presença de insetos mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	3
	Presença de utensílios/equipamentos sujos e não utilizados no momento	3
	Presença de alimentos destampados em qualquer área	3
Graves	Funcionários trabalhando de carteira assinada/atestado de saúde inválido	3
	Presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas	3
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção	3
	Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área	5
	Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento dealimentos	5
	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares	5
	Higienização inadequada de hortaliças e frutas	5
Gravíssimas	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas	5
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido	8
	Armazenamento inadequado de alimentos e preparações em qualquer área	7
	Higiene pessoal de funcionários inadequada	7
	Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações	5



ANEXO II DO EDITAL

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

٨		٦
4	ı	

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Ref.: Processo SEI n.º 010160/2024 - Pregão Presencial n.º 16/2024

(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 n.º 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 2024

Razão Social da Empresa Nome do Responsável/procurador Cargo do responsável/procurador



ANEXO III DO EDITAL

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

AO	
TRIBUNAL DE CONTAS DO	ESTADO DO AMAZONAS
Ref.: Processo SEI n.º 0101	60/2024 – Pregão Presencial n.º 16/2024
	(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:
	de participação no processo licitatório em pauta, sob as enamente aos requisitos de habilitação.
	Por ser verdade assina a presente.
	de de 2024
Razão Social da Empresa	
Nome do Responsável/procu	rador
Cargo do responsável/procur	ador



ANEXO IV DO EDITAL MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

	•	
Λ		- 1
_	•	_

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Ref.: Processo SEI n.º 010160/2024 - Pregão Presencial n.º 16/2024

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

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

Por ser verdade assina a presente.
......de de de 2024

Razão Social da Empresa Nome do Responsável/procurador Cargo do responsável/procurador



ANEXO V DO EDITAL

MODELO DE DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PARA COM O MINISTÉRIO DO TRABALHO

-	-	•
л		- 1

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Ref.: Processo SEI n.º 010160/2024 - Pregão Presencial n.º 16/2024

(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 7° 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 ().

Por ser verdade assina a presente.

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

..... de de 2024

Razão Social da Empresa Nome do Responsável/procurador Cargo do responsável/procurador



ANEXO VI DO EDITAL

MODELO DE PROPOSTA DE DESCONTO PERCENTUAL

PREGÃO PRESENCIAL N.º 16/2024

AO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Proposta que faz a empresa,	, inscrita no CNPJ (MF) n.º	
inscrição estadual n.º, estabelecida		
conformidade com o Edital do Pregão Presencial		
desconto percentual a seguir indicado:		5
accomo percomaar a cogan maicaaci		
DESCRIÇÃO DO ITEM	DESCONTO	
,	PERCENTUAL	_
Desconto único, aplicado linearmente sobre	cada lanche,	
refeição ou produto constante na tabela do item		
de Referência.		
Declaro, para os devidos fins, que na composiçã	io dos preços com o desconto per	rcentual
apresentado, foram incluídos, além do lucro, tod	los os custos e despesas decorre	ntes da
execução do objeto desta licitação, tais como:	materiais, salários, benefícios, er	ncargos
sociais e trabalhistas, seguros, impostos, taxas, t	ransporte e insumos diversos.	
Dados da empresa:		
a) Razão Social:	;	
b) CNPJ (MF) nº:	;	
c) Inscrição Estadual nº:	·	
d) Endereço:	;	
e) Fone:;		
f) E-mail:;		
g) CEP:; e		
h) Cidade:Estado: i) Banco:Agência nº:Conta	;	
ı) Banco:Conta	nº:	
Dada da mana sa final mana ancinativa da contra	ta.	
Dados do responsável para assinatura do contra		
Nome:RG nº:		
CPF nº:Cargo/Função ocupada:		
Fone:		
E-mail:		
Prazo de validade da proposta:	(não inferior a 60 dias)	
contado da data da entrega da proposta.	(rido inichor a oo dias),	
Cidade/UF, de de	_	
40	_	
(Assinatura, nome, cargo, RG do representante l	egal e carimbo da empresa)	



ANEXO VII DO EDITAL

MODELO DE PROPOSTA FINAL

(LICITANTE VENCEDOR)

PREGÃO PRESENCIAL N.º 16/2024

AO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO AMAZONAS

Proposta que faz a empresa	, inscrita no CN	NPJ (MF) n.º e
inscrição estadual n.º	, estabelecida no(a)	, em
conformidade com o Edital do Preç	gão Presencial n.º 16/2024.	Oferecemos a este Órgão
os preços com desconto a seguir i	ndicados:	

ITEM	TIPO	UNIDADE/GRAMA	PREÇO COM DESCONTO
SOPAS	CALDO VERDE, CANJA, CARNE, FEIJÃO, LEGUMES E OUTRAS. 2 tipos diferentes por dia	500ML	
SALGADOS	COXINHA DE GALINHA, EMPADA, PASTEL DE FORNO, FOLHADOS E ETC.	1	
	PÃO COM MANTEIGA / CHAPA	1	
	PÃO COM QUEIJO	1	
	PÃO COM QUEIJO SEM LACTOSE	1	
	PÃO COM PRESUNTO	1	
	PÃO COM OVO	1	
	PÃO COM TUCUMÃ	1	
	PÃO COM TUCUMÃ E QUEIJO	1	
SANDUICHES	PÃO COM TUCUMÃ, QUEIJO E BANANA	1	
	PÃO COM QUEIJO MINAS E TOMATE E ALFACE/RÚCULA	1	
	PÃO MISTO (MUÇARELA E PRESUNTO)	1	
	MISTO (MUÇARELA E PRESUNTO) COM OVO	1	
	BURACO QUENTE	1	
	NATURAIS (ATUM, SARDINHA, OVO, PRESUNTO E OUTROS).	1	
	HAMBURGUER ARTESÁNAL COM QUEIJO	150G	
SANDUICHE	HAMBURGUER ARTESANAL COM QUEIJO E PRESUNTO	150G	
ESPECIAL	HAMBURGUER ARTESANAL SALADA (COM QUEIJO, PRESUNTO E OVO)	150G	
	HAMBURGUER ARTESANAL COM BACON	150G	
	FAROFA DE OVO	150G	
FAROFAS	FAROFA DE OVO E BACON	150G	
FAROFAS	FAROFA DE CALARESA	150G	
	FAROFA DE JABA	150G	
	BOLO FATIA (CHOCOLATE, LARANJA, LIMÃO, CENOURA E OUTROS).	100G	
DOCES	TORTA (BANANA, CHOCOLATE, SONHO DE VALSA, MERENNGUE E OUTROS)	200G	
	MOUSSE (CHOCOLATE, MARACUJA, LIMÃO E OUTROS)	200G	



OMELETE 1 TAPIOCA SIMPLES 1 TAPIOCA COM QUEIJO 1	
TAPIOCA COM QUEIJO 1	
TAPIOCA COM QUEIJO E BANANA 1	
TAPIOCA COM QUEIJO E BANANA E TUCUMA 1 TAPIOCA COM QUEIJO E LEITE .	
CONDENSADO '	
PANQUECA (COM RECHEIO) 1	
CREPIOCA (COM RECHEIO) 1	
SALADA DE FRUTA 1	
DIVERSOS CUSCUZ 1	
PÃO DE QUEIJO PEQUENO 1	
PÃO DE QUEIJO MÉDIO 1	
PÃO DE QUEIJO GRANDE 1	
MIX TERRAZ (MACAXEIRA, BANANA ASSADA,	
BATATA DOCE, CARA)	
PORÇÃO DE BANANA FRITA/BANANA 150G	
ASSADA/MACAXEIRA	
PAMONHA 1	
MINGAU (BANANA, TAPIOCA, MUNGUZA E 250G	
OUTROS)	
PIZZA DE CALABRESA 1	
MINI PIZZA PORTUGUESA 1	
PIZZA DE MUÇARELA 1	
ÁGUA GASEFICADA COM SABOR 350ML	
ÁGUA MINERAL COM GÁS 350ML	
ÁGUA MINERAL SEM GÁS 350ML	
CAFÉ PEQUENO EXPRESSO 60ML	
CAFÉ MÉDIO EXPRESSO 180ML	
CAFÉ COADO PEQUENO 60ML	
CAFÉ COADO MÉDIO 180ML	
CAFÉ COADO GRANDE 250ML	
CAPUCCINO 180ML	
LEITE PEQUENO QUENTE 60ML	
LEITE MÉDIO QUENTE 180ML	
LEITE GRANDE QUENTE 250ML	
BEBIDAS CAFÉ COM LEITE 180ML	
CAFÉ COM LEITE SEM LACTOSE 180ML	
ACHOCOLATADO QUENTE PEQUENO 60ML	
ACHOCOLATADO QUENTE MÉDIO 180ML	
ACHOCOLATADO QUENTE GRANDE 250ML	
CHÁ GELADO LATA (VÁRIOS SABORES) 350ML	
CHÁ GELADO GARRAFA (VÁRIOS SABORES) 350ML	
CHÁ QUENTE (VÁRIOS SABORES) 180ML	
SUCOS NATURAIS (LARANJA E OUTROS) 350ML	
SUCO DETOX 350ML	
SUCOS COM POLPAS (VÁRIOS SABORES) 350ML	
SUCOS EM LATAS (VÁRIOS SABORES) 350ML	
REFRIGERANTE DE LATA 350ML	
ARROZ MACARRÃO FELIÃO SALADA E	
PRATO FEITO PROTEINA (CARNE, FRANGO OU PEIXE) 1 UNID	

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.



Nos preços com desconto propostos estão inclusos todos os custos necessários para execução dos serviços, bem como todos os matérias, equipamentos, ferramentas, impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, transporte, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado.

Carimbo e Assinatura

DADOS DA EMPRESA:
Razão Social:
CNPJ:
Endereco CEP Telefone E-mail: