



ESTADO DO PARÁ
TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N° 2017/10/TCM/PA

TIPO: MENOR PREÇO

O ESTADO DO PARÁ, através do **TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS**, doravante denominado **TCM/PA**, CNPJ nº 04789665/0001-87, localizado na Tv. Magno de Araújo, nº 474, bairro do Telégrafo, na cidade de Belém, Estado do Pará, CEP: 66.113-055, telefones (91) 3210-7587/3210-7502, fac símiles (91) 3244-5356/ (91) 3244-5393, por meio de seu Pregoeiro **Eduardo Lisboa** e Equipe de Apoio, designados pela Portaria nº **0633/2017**, torna público aos interessados, que, fará realizar Licitação na Modalidade **PREGÃO PRESENCIAL, sob o nº 2017/10**, do tipo “MENOR PREÇO” do QUILOGRAMA”, com observância às disposições da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Estadual nº 6.474, de 06 de agosto de 2002, Decreto Federal nº 3.555 de 08 de agosto de 2002, Decreto Estadual nº 0199 de 09 de junho de 2003, subsidiariamente pela Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e suas alterações, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, e, subordinado à forma, condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus Apensos que o integram como partes inseparáveis, os quais são os seguintes:

O Edital do Pregão Presencial nº **2017/10/TCM**, encontra-se disponível na página deste Órgão: www.tcm.pa.gov.br, podendo também, ser obtido junto ao Pregoeiro e Equipe de Apoio, na Diretoria de Administração do TCM/PA, localizada no endereço mencionado anteriormente, no horário das 8 às 14 horas, mediante disponibilização de meio eletrônico que possibilite a gravação do Edital e seus Anexos:

ANEXOS:

Anexo I – Termo de Referência.

Anexo II – Minuta do Contrato.

Anexo III – Modelo de declaração de que a empresa não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) menor(es) de 18(dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 14 (quatorze) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei nº 8.666/93 em cumprimento ao disposto no XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

Anexo IV – Modelo de Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação.

Anexo V – Modelo de Declaração de visita técnica.

Anexo VI – Modelo de Declaração de Dispensa de Visita Técnica.

ABERTURA DO CERTAME:

A DOCUMENTAÇÃO e PROPOSTA, deverão ser entregues no dia **02 de outubro de 2017**, às **09:00** horas (horário do local do certame), no TCM/PA, localizado à Tv. Magno de Araújo, nº 474, bairro do Telégrafo, na cidade de Belém, Estado do Pará, CEP: 66.113-055, em cumprimento ao prazo mínimo de 08 (oito) dias úteis, determinados pelo inciso V do art. art. 4º da Lei 10.520/2002.

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto desta licitação a contratação de empresa especializada na exploração de restaurante com serviço do tipo “self-service” e lanchonete, mediante PERMISSÃO Administrativa de uso de área localizada na parte externa do prédio-sede do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado do Pará, para atender os seus servidores, bem como o público em geral, especialmente os jurisdicionados que permanentemente frequentam este Tribunal.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar da presente licitação todos quanto militem no ramo pertinente ao seu objeto e que satisfaçam às condições deste Edital e seus Apensos.

2.2. Não poderão participar desta licitação:

2.2.1. Empresas que estejam impedidas de participar de licitações promovidas por qualquer órgão da Administração Pública;



2.2.2. Empresas que possuam entre seus dirigentes, gerentes, sócios, responsáveis e técnicos que sejam servidores do TCM na data da publicação do Edital;

2.2.3. Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, suspensas da participação em licitações, que se encontrem sob processo de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução, liquidação e empresas em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição, empresas estrangeiras que não funcionem no País.

2.2.4. Empresas cuja atividade empresarial não corresponda ao objeto desta licitação;

2.2.5. Empresas que não apresentarem a Declaração de que cumprem plenamente os requisitos de Habilitação.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O credenciamento da empresa no certame se dará mediante a apresentação dos seguintes documentos:

3.1.1. Quando a pessoa que irá representar a empresa no certame, for sócia, proprietária, dirigente ou assemelhada da empresa licitante, deverá apresentar **Carteira Oficial de Identidade** ou **outro documento oficial de identificação que contenha foto e o Estatuto/Contrato social** (em cópia simples acompanhada do respectivo documento original ou cópia autenticada por Cartório), no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura. A apresentação desses documentos é necessária para comprovação de sua condição na empresa. O referido Estatuto/Contrato Social deverá ser apresentado em original;

3.1.2. Quando a pessoa que irá representar a empresa no certame for representante legal, o mesmo deverá apresentar **Carteira Oficial de Identidade** ou **outro documento oficial de identificação que contenha foto, além do Instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida** e também o **Estatuto/Contrato Social** (em cópia simples acompanhada do respectivo original ou cópia autenticada por cartório) para identificação e qualificação da pessoa que assina o documento concedendo poderes ao credenciado. Neste caso, a empresa licitante atribui à pessoa credenciada, poderes para que possa manifestar-se em seu nome em qualquer fase do pregão.

3.1.3. Declaração de que cumpre todos os requisitos de habilitação, conforme dispõe o art. 4º, inciso VII, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002. Sendo que o modelo dessa declaração corresponde ao **Anexo IV** deste Edital;

3.1.4. As Sociedades Anônimas deverão apresentar cópia da ata da assembleia geral ou da reunião do Conselho de Administração atinente à eleição e ao mandato dos atuais administradores, que deverá evidenciar o devido registro na Junta Comercial pertinente ou publicação prevista na Lei nº 6.404/76 e suas alterações;

3.2. A não apresentação ou incorreção insanável de quaisquer documentos de credenciamento implicará na perda do direito de manifestação por parte do representante da empresa licitante. Não podendo também, formular lances após a classificação preliminar das propostas ou manifestar intenção de recorrer das decisões do pregoeiro;

3.3. Cada empresa licitante credenciará tão somente 01(um) representante legal, o qual será o único admitido a intervir nas fases da licitação e responder por todos os atos e efeitos previstos neste Edital, por sua representada, sob pena de afastamento do certame licitatório das licitantes envolvidas.

4. DA SESSÃO DO PREGÃO

4.1. No dia, hora e local fixados no preâmbulo deste Edital, será realizada sessão pública onde cada licitante deverá apresentar ao pregoeiro, os documentos necessários para o credenciamento na forma deste Edital, assim como a proposta de preço e a documentação, em envelopes identificados, separados e lacrados;

4.2. Os licitantes **deverão** apresentar a proposta de preço e a documentação para habilitação em envelopes separados, **devidamente identificados e lacrados**. Os envelopes deverão conter os seguintes dizeres:



ESTADO DO PARÁ
TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N° 2017/10/TCM/PA

TIPO: MENOR PREÇO

4.2.1. No(s) envelope(s) contendo a(s) proposta(s) de preço para o respectivo lote:

ENVELOPE DE PROPOSTA DE PREÇO

TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO PARÁ
PREGÃO PRESENCIAL N° 2017/10
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE
CNPJ N°

4.2.2. No envelope contendo a Documentação:

ENVELOPE DE DOCUMENTAÇÃO

TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO PARÁ
PREGÃO PRESENCIAL N° 2017/10
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE
CNPJ N°

4.3. Após a hora estabelecida para o início do certame, não mais serão recebidos os envelopes de proposta e de documentação.

5. DA PROPOSTA DE PREÇO

5.1. O envelope com o título “PROPOSTA”, deverá conter a proposta de preço correspondente ao quilograma da refeição;

5.2. A apresentação da proposta na licitação implicará na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste edital e seus Anexos;

5.3. A proposta de preço deverá:

5.3.1. Ser em língua portuguesa, digitada, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, preferencialmente em papel timbrado da empresa, devidamente datada, assinada pelo representante legal investido de poderes para firmar o contrato.

5.3.2. Deverá conter os seguintes dados cadastrais de identificação da empresa e do representante legal: o número do CNPJ, endereço, número do telefone, fac-símile, e-mail, nome do representante legal investido de poderes para firmar o contrato, assim como número da sua carteira de identidade ou de documento oficial, número do CPF e endereço.

5.3.3. Ser elaborada na forma deste Edital e seus Anexos, contendo o preço unitário de cada item que compõe ao GLOBAL, conforme Termo de Referência deste Edital;

5.3.4. Conter oferta firme e precisa sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado, expressa em moeda corrente nacional, em algarismos e por extenso, sendo que os preços unitários deverão ser de até 02(duas) casas decimais (ou seja, centavos de real), pois serão desprezados quaisquer valores além do centavo;

5.3.5. Incluir no preço ofertado, todas as despesas relativas ao objeto contratado, bem como o lucro empresarial, custos diretos e indiretos, tributos, remunerações, despesas fiscais e financeiras e quaisquer outras decorrentes de lei ou regulamento e necessárias ao cumprimento do objeto desta licitação;

5.3.6. Quaisquer tributos, custos, despesas diretas ou indiretas, ou mesmo o lucro, omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo o serviço licitado ser prestado ao TCM/PA sem ônus adicional;

5.3.7. Conter **prazo de validade** de no mínimo **60(sessenta) dias** contados da data da sessão de abertura do certame licitatório. E caso haja omissão desta informação na proposta, será considerado como prazo de validade da proposta o prazo de validade de sessenta dias.

5.3.8. Em caso de proposta de preço com erros aritméticos, os mesmos serão corrigidos da seguinte forma:

5.3.8.1. Se for constatada discrepância entre os valores grafados em algarismo e por extenso, prevalecerá este último;

5.3.8.2. Se for constatada divergência entre o produto da multiplicação do preço unitário pela



quantidade correspondente, prevalecerá o preço unitário;

5.3.8.3. Se for constatado erro de adição, subtração, multiplicação ou divisão, será considerado o resultado corrigido;

5.3.8.4. Caso a licitante não aceite as correções procedidas, sua proposta de preço será desclassificada.

5.3.9. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às condições do presente Edital e seus Anexos, sejam omissas ou que apresentem valores unitários simbólicos ou irrisórios, de valor zero, excessivos ou manifestamente inexequíveis, nos termos do art. 48, inciso II, da Lei n° 8.666/93;

5.3.10. Após apresentação da proposta não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro;

5.3.11. Poderão, a critério do pregoeiro, serem relevados erros ou omissões formais, que não resultarem em prejuízos para o julgamento das propostas;

5.3.12. Não serão consideradas vantagens não previstas neste Edital e seus Anexos;

5.3.13. O ônus da prova da exequibilidade do preço incumbe ao autor da proposta, no prazo de 05 (cinco) dias contados da intimação, se for o caso.

5.3.14. O não comparecimento da licitante ao ato da abertura da proposta ou a falta de sua assinatura na respectiva Ata implicará a aceitação das decisões do Pregoeiro.

6. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

6.1. Após a fase de credenciamento das licitantes, o pregoeiro procederá à abertura dos envelopes contendo as propostas de preço, verificando, a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos neste Edital e seus Anexos. E em seguida, procederá o julgamento e classificação dessas propostas, sendo classificadas para a fase de lances verbais somente as propostas que atenderem plenamente aos requisitos deste Edital e seus Anexos;

6.2. Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério do **MENOR PREÇO DO QUILOGRAMA DA REFEIÇÃO**, conforme Termo de Referência deste Edital, desde que atendidas todas as especificações constantes neste edital e seus Anexos, sendo, portanto, desclassificadas as propostas em desacordo com os mesmos ou que apresentarem preços excessivos ou inexequíveis, nos termos do inciso II do art. 48, da Lei n° 8.666/93. A média estimada para o valor do quilograma apurado no mercado é de R\$ 39,00 (trinta e nove reais), que servirá como parâmetro para análise deste Pregoeiro.

6.2.1. Considera-se preço excessivo ou inexequível, aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto licitado.

6.3. Serão qualificadas pelo pregoeiro para ingresso na fase de lances, a proposta classificada que apresentou menor preço, e todos os demais licitantes classificados que tenham apresentado proposta em valores sucessivos e superiores **em até 10%**(dez por cento) a de menor preço;

6.4. Não havendo, pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas no sub-item **6.3.**, o pregoeiro proclamará a classificação preliminar das licitantes com as três melhores propostas, quaisquer que sejam os preços oferecidos, além da licitante que tiver apresentado o menor preço na proposta escrita classificada;

6.5. Caso duas ou mais propostas escritas apresentem preços iguais, será realizado sorteio, também para determinação da ordem de oferta dos lances;

6.6. Às licitantes classificadas será dada oportunidade para oferta por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, a partir da autora da Proposta classificada de maior preço, até a proclamação do vencedor;

6.7. A oferta de lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra à licitante, obedecendo-se a ordem decrescente de preços das propostas classificadas;

6.8. Somente serão aceitos lances verbais e cujos valores sejam inferiores ao último apresentado, sendo, inclusive, vedada oferta com vistas ao empate;

6.9. A desistência dos lances já ofertados sujeitará a licitante às penalidades previstas na Lei Federal n°



ESTADO DO PARÁ
TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N° 2017/10/TCM/PA

TIPO: MENOR PREÇO

10.520 de 17/07/2002 e Lei Estadual n° 6.474, de 06/08/2002, nos termos deste Edital;

6.10. A desistência da licitante em apresentar lance verbal, quando convocada pelo pregoeiro, implicará na sua exclusão da etapa de lances e na manutenção do seu último preço ofertado, para efeito de ordenação das Propostas. Excetuando-se as empresas enquadradas na Lei Complementar n° 123/2006;

6.11. O pregoeiro poderá, motivadamente, estabelecer limite de tempo para lances, bem como o valor ou percentual mínimo para redução dos lances, mediante prévia comunicação às licitantes;

6.12. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo pregoeiro, as licitantes classificadas manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances;

6.13. Caso não se realizem lances verbais, o pregoeiro verificará a conformidade entre a proposta classificada escrita de menor valor e o valor estimado para contratação, com base na média de valores apurados na fase interna da licitação, decidindo motivadamente a respeito. E sendo constatado o atendimento das condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, será declarado pelo pregoeiro o licitante vencedor;

6.14. Na fase de análise de propostas, se a proposta classificada em primeiro lugar não for aceitável, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, na ordem de classificação, até a apuração do licitante que atenda a todas as exigências do Edital;

6.15. Após o encerramento dos lances e quando a melhor oferta **não** tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, o pregoeiro, nos termos do art. 44 da Lei Complementar n° 123/06, convocará para apresentação de nova proposta, no prazo máximo de 05(cinco) minutos, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, **com preços iguais ou até 5% (cinco por cento)** superiores à proposta de melhor preço, sob pena de preclusão;

6.16. Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, conforme art. 44 da Lei Complementar n° 123/06;

6.16.1. Entende-se por empate, aquelas situações em que propostas apresentadas pelas microempresas ou empresas de pequeno porte, sejam iguais ou até 5%(cinco por cento), superior ao menor preço, conforme parágrafo 2° do art. 44 da Lei Complementar n° 123/06;

6.16.2. No caso de empate, entre duas ou mais propostas apresentadas por proceder-se-á da seguinte forma:

6.16.2.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, dentro do prazo máximo de 5(cinco) minutos a partir da convocação pelo pregoeiro, apresentar preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado o objeto a seu favor, conforme previsto no inciso II e parágrafo 3°, ambos do art. 45 da Lei Complementar n° 123/06;

6.16.2.2. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do item **6.16.2.1**, serão convocadas as demais licitantes que se enquadrem na hipótese dos parágrafos 1° e 2° do art. 44 da Lei Complementar n° 123/06; na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

6.16.2.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e as empresas de pequeno porte que se enquadrem no intervalo estabelecido no item **6.16.1** deste Edital, será realizado SORTEIO entre elas, para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta, conforme estabelecido no inciso III do art.45 da Lei Complementar n° 123/06.

6.17. O pregoeiro poderá negociar diretamente com a licitante vencedora para que sejam obtidos melhores preços aceitáveis;

6.18. Verificado o atendimento dos requisitos para habilitação fixadas no Edital, o pregoeiro **declarará vencedora a empresa licitante** que apresentou a proposta final classificada em primeiro lugar, ou seja, que além de atender a todas as condições do Edital e seus Anexos, apresente o menor preço, correspondente ao MENOR PREÇO DO QUILOGRAMA DA REFEIÇÃO, adjudicando a ela o objeto do certame, caso nenhuma licitante manifeste a intenção de recorrer;

6.19. Caso a empresa licitante que apresentou melhor proposta desatenda às exigências de habilitação, o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, verificando a aceitabilidade da proposta e o atendimento dos requisitos de habilitação, até que uma licitante cumpra as exigências deste Edital, sendo o objeto do certame a ela adjudicado quando constatado o desinteresse das demais



licitantes na interposição de recursos;

6.20. Se a licitante que apresentou melhor proposta for microempresa ou pequena empresa, será aplicada as disposições Lei Complementar nº 123, quanto à apresentação de documentação para comprovação da regularidade fiscal.

6.21. A adjudicação realizada pelo pregoeiro ficará sujeita à homologação pela autoridade competente;

6.22. Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada que será assinada pelo pregoeiro, equipe de apoio e licitantes presentes;

6.23. O pregoeiro manterá em seu poder os envelopes de documentação das demais licitantes pelo prazo de 15(quinze) dias, após a homologação da licitação, devendo as empresas retirá-los após este período, sob pena de inutilização dos mesmos;

6.24. O licitante declarado vencedor deverá apresentar ao pregoeiro, no prazo de 1(um) dia útil após ao encerramento da licitação, a proposta de preço de preços contemplando o lance final ofertado.

7. DA HABILITAÇÃO

7.1. O envelope com o título “DOCUMENTAÇÃO” deverá conter os documentos exigidos para a habilitação no certame licitatório.

7.2. A apresentação da documentação dar-se-á por uma das seguintes formas:

7.2.1. Em original, que caso apresentados não serão devolvidos, devendo fazer-se constar nos autos do processo;

7.2.2. Por cópia autenticada por cartório competente;

7.2.3. Por cópia autenticada por servidor da Administração. Sendo, nesse caso, necessária a apresentação dos documentos originais, os quais serão devolvidos;

7.2.4. Por publicação em órgão da Imprensa Oficial.

7.3. Para os documentos cujo prazo de validade não venha expresso, será considerado o prazo como de até 180(cento e oitenta) dias anteriores à da data prevista para apresentação da proposta.

7.3. HABILITAÇÃO JURÍDICA

7.3.1 Registro comercial, no caso de Empresa individual;

7.3.2. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado do Pará ou órgão equivalente, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a devida indicação da atividade comercial compatível com o objeto da licitação;

7.3.3. No caso de sociedades anônimas, cópia da ata da assembleia geral ou da reunião do Conselho de Administração atinente à eleição e ao mandato dos atuais administradores, que deverá evidenciar o devido registro na Junta Comercial pertinente ou a publicação prevista na Lei nº 6.404/76 e suas alterações;

7.3.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.3.5. Declaração de que a empresa não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) menor(es) de 18(dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz e a partir de 14 (quatorze) anos, em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 e nos termos do inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, o qual foi acrescido pela Lei Federal nº 9.854/99, regulamentada pelo Decreto nº 4.358, de 5 de setembro de 2002.

7.4. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

7.4.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ expedido pelo Ministério da Fazenda;

7.4.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Pública, mediante a apresentação dos seguintes documentos:

7.4.2.1. Certidão conjunta de débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União,



expedida pelo Ministério da Fazenda;

7.4.2.2. Certidão Negativa de Débitos (ou Positiva com Efeito de Negativa) e também a Certidão de Regularidade, com a Fazenda estadual ou do Distrito Federal, expedida pela Secretaria da Fazenda, da sede ou domicílio do licitante;

7.4.2.3. Certidão Conjunta Negativa ou Positiva Com Efeito de Negativa, expedida pela Prefeitura Municipal de Belém ou do domicílio ou sede do licitante ou outra equivalente na forma da lei.

7.4.3. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débito – CND ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa, expedida pelo Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS);

7.4.4. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), expedida pela Caixa Econômica Federal;

7.4.5. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida, gratuita e eletronicamente, pela Justiça do Trabalho conforme a Lei n°. 12.440 de 7/07/2011.

7.5. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

7.5.1. Certidão Negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

7.6. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.6.1. Comprovação do Registro ou cadastro da empresa licitante no órgão profissional competente, no caso específico, no Conselho Regional de Nutrição.

7.6.2. Apresentar pelo menos 01(um) **Atestado de Capacidade Técnica**, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante prestou serviços compatíveis com o objeto da licitação;

7.6.3. Atestado de Visita Técnica fornecido pela DA Manutenção, deste Tribunal, que a empresa realizou vistoria técnica para conhecimento das instalações e obtenção das informações necessárias à elaboração da proposta em consonância com o objeto licitado, ou Declaração da empresa que conhece todas as condições locais para execução do objeto e elaboração de sua proposta;

a) A licitante poderá realizar a visita técnica ao TCM-PA, de segunda a sexta-feira no horário de 8h as 13h, para verificação das necessidades funcionais do objeto pretendido pela Administração, **com antecedência mínima de até 48h antes da abertura do certame licitatório**, ou DECLARAÇÃO da empresa proponente que conhece todas as condições locais para execução do objeto;

8. DAS DEMAIS EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO:

8.1. A DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE EMPREGADOS MENORES deve ser apresentada de acordo com o art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, e conforme modelo constante do **Anexo III**.

8.2. Declaração do licitante obrigando-se a manter durante toda a execução do contrato, caso seja vencedor, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, nos termos do art. 55, XIII, da Lei n° 8.666/93.

8.3. Caso a licitante seja microempresa ou empresa de pequeno porte, esta deverá apresentar declaração na forma do anexo IV – modelo de declaração para micro empresa e empresa de pequeno porte, deste edital, assinado pelo titular ou representante legal da empresa, devidamente comprovado. As empresas enquadradas no regime diferenciado e favorecido das microempresas e empresas de pequeno porte que não apresentarem a declaração prevista neste subitem poderão participar normalmente do certame, porém, em igualdade de condições com as empresas não enquadradas neste regime, orientações sobre a fase de habilitação para me e EPP;

8.4. Na forma do que dispõe o art. 42 da Lei Complementar n°. 123 de 14.12.2006, a comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito



ESTADO DO PARÁ
TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N° 2017/10/TCM/PA

TIPO: MENOR PREÇO

de assinatura da PERMISSÃO DE USO.

8.5. Para efeito do disposto no subitem acima, as microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste procedimento licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

8.6. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa.

8.7. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes na ordem de classificação, para a assinatura da do TERMO DE PERMISSÃO DE USO, ou revogar a licitação.

8.8. Serão inabilitadas as licitantes que não atenderem às exigências deste Pregão referentes à fase de habilitação, bem como apresentarem os documentos defeituosos em seu conteúdo e forma.

8.9. Serão inabilitadas ainda, de forma superveniente, as ME ou EPP que não apresentarem a regularização da documentação de Regularidade Fiscal no prazo definido no subitem 8.7.

8.10. O documento que, em seu corpo, não constar a validade, somente será considerado para efeito desta licitação, quando expedidos até 180 (cento e oitenta) dias antes da data de abertura dos envelopes da Habilitação, ressalvada a hipótese do licitante comprovar que o documento tem prazo superior ao convencionado, mediante juntada de norma legal pertinente.

8.11. Todos os documentos acima exigidos se referem à jurisdição do local de domicílio ou da sede da licitante.

8.12. A Comissão de Licitação solicita que os documentos sejam apresentados na ordem solicitada pelo Edital, com todas as folhas numeradas e rubricadas.

8.13. O licitante que deixar de apresentar qualquer documento exigido para habilitação ou apresentar documentação incompleta ou em desconformidade com as exigências deste edital, serão inabilitados e terão suas propostas financeiras assinadas pelos presentes sobre o lacre e devolvidas após o decurso do prazo recursal.

8.14. Não será aceito nenhum protocolo de entrega em substituição aos documentos relacionados neste Edital.

8.15. Quando todos os licitantes forem inabilitados ou desclassificados, aplicar-se-á o disposto no parágrafo 3º do art. 48 da Lei 8.666/93.

9. DAS SOLICITAÇÕES DE ESCLARECIMENTOS

9.1. As solicitações de esclarecimentos deverão ser feitas por escrito, endereçadas ao pregoeiro podendo ser entregues formalmente na Seção de Protocolo deste Tribunal localizada no Edifício-Sede, situada na Tv. Magno de Araújo, nº 274, Bairro Telégrafo, Belém/PA ou encaminhadas para o e-mail: licitacoes.cpl@tcm.pa.gov.br ou ainda, encaminhadas para o fone 3210-7816, em até **02 (dois)** dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, conforme previsto no art. 12 do Decreto Federal nº 3.555, de 6 de agosto de 2002.

10. DOS RECURSOS

10.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de **03 (três)** dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, conforme previsto no inciso XVIII do art. 4º da Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002 c/c parágrafo 1º, inciso IX do art. 7º da Lei Estadual nº 6.474, de 6 de agosto de 2002;

10.2. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo pregoeiro à licitante vencedora e o



encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação;

10.3. O recurso interposto às decisões relacionadas à presente licitação deverão ser elaborados com observância dos seguintes requisitos:

10.3.1. Ser datilografado ou digitado, numerado e devidamente fundamentado;

10.3.2. Conter dados do representante legal da empresa (nome, nº da carteira de identidade ou documento oficial, nº CPF e assinatura);

10.3.3. Ser entregue formalmente, dentro do prazo legal, na Seção de Protocolo deste Tribunal localizada no Edifício-Sede, situada na Trav. Magno de Araújo, nº 474, Bairro Telégrafo, Belém/PA;

10.3.4. Os expedientes recursais interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.4. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

10.5. Os recursos interpostos não providos pelo pregoeiro e suas respectivas contra-razões serão remetidos ao Presidente do TCM/PA para adjudicação e homologação;

10.6. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a Presidente do TCM/PA, apreciará e decidirá sobre a adjudicação e homologação do procedimento licitatório.

11. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

11.1. Na ausência de interposição de recursos, o pregoeiro procederá a adjudicação do objeto da licitação ao proponente declarado vencedor e remeterá o processo à autoridade competente para homologação;

11.2. Na ocorrência de interposição de recurso, e no caso de não provimento dos mesmos pelo pregoeiro, haverá a remessa dos autos à autoridade competente para decisão, e sendo constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

12. DA CONTRATAÇÃO

12.1. O adjudicatário será convocado, após homologação desta licitação e terá o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis para assinatura do Termo de Permissão de Uso, e, somente começará a desempenhar suas atividades com a Autorização emitida pela Diretoria Administrativa deste Tribunal.

12.2. Quando a LICITANTE adjudicatária não cumprir as obrigações constantes deste Edital e não assinar o Termo de Concessão de Uso no prazo estabelecido no subitem 12.1 é facultado ao TCM/PA convidar a segunda classificada, e assim sucessivamente, para assinar o contrato nas mesmas condições da primeira colocada, inclusive quanto ao preço, ou revogar a licitação.

12.3. A recusa injustificada ou desmotivada do adjudicatário em firmar o termo, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades previstas na Lei nº 8.666/93.

12.4. No caso de não cumprimento das obrigações assumidas, pelo licitante vencedor, sem haver justificativa aceita por este Órgão, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas no art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002 c/c art.11 da Lei Estadual nº 6.474, de 06 de agosto de 2002, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, garantido o direito prévio do contraditório e da ampla defesa;

12.4.1. Na ocorrência do disposto no item 12.2. deste Edital, será procedida análise, pelo pregoeiro, das ofertas dos demais licitantes assim como a sua documentação para habilitação, na ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao Edital e seus Anexos, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

12.5. A contratação e a autorização para o início dos serviços serão rescindidos ou revogadas pelo TCM/PA, conforme o caso, quando ocorrer:

12.5.1. Inobservância das cláusulas deste Edital;

12.5.2. Cumprimento irregular de cláusulas contratuais;

12.5.3. Atraso para o início da prestação dos serviços;



- 12.5.4. Subcontratação total ou parcial do objeto da licitação, bem como a concessão ou transferência a terceiros;
- 12.5.5. Decretação de Falência ou Pedido de Concordata ou a Instrução de Insolvência Civil;
- 12.5.6. Dissolução da Sociedade ou falecimento do Contratante, conforme o caso;
- 12.5.7. Razões de interesse público;
- 12.5.8. Não cumprimento das exigências sanitárias determinadas pelos Órgãos competentes.

13. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

13.1. O TERMO DE PERMISSÃO DE USO terá vigência de 12 (doze meses, a contar da data de assinatura do mesmo, podendo ser prorrogado nos limites previstos no inciso II do art. 57 da Lei Federal n° 8.666/1993.

13.2. Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que notificados no prazo de 48 (quarenta e oito) horas e aceitos pelo TCM/PA, não serão considerados como inadimplemento contratual.

14. DOS PREÇOS E DO REAJUSTAMENTO

14.1. O preço do quilo da refeição é fixo e irrevogável pelo período de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura do TERMO DE PERMISSÃO DE USO, podendo o valor ser reajustados após esse período, mediante comprovação de pesquisa de mercado que comprove a variação de preço, devendo o reajuste ser aprovado pela Diretoria Administrativa deste TCM/PA.

15. DA CONTRAPRESTAÇÃO PELA PERMISSÃO DO ESPAÇO PÚBLICO.

15.1. Como contraprestação pela permissão do espaço físico, que inclui já inclui o fornecimento do consumo de água, manutenção de ar-condicionado e de telefone (acesso à ramal interno), a PERMISSONÁRIA **assumirá os seguintes compromissos:**

15.1.1. O **preparo de uma estimativa de 100 (CEM) garrafas térmicas de capacidade de 1 litro cada, de café com açúcar;**

15.1.1.1. O café em pó, açúcar refinado especial utilizado no preparo para o abastecimento das garrafas térmicas **serão fornecidos pelo TCM**, sendo de responsabilidade da PERMISSONÁRIA apenas fornecer uma planilha com a quantidade mensal dos gêneros alimentícios para o preparo.

15.1.1.2. Se for constatado que o café está azedo ou com gosto duvidoso, a PERMISSONÁRIA deverá refazer imediatamente o serviço, independente do horário.

15.1.1.3. Diariamente, as garrafas deverão ser devidamente higienizadas e disponibilizadas para consumo até as 8 horas e 15 minutos da manhã;

15.1.1.4. No final do expediente ou antes, cada setor levará a garrafa térmica a lanchonete para que a mesma seja higienizada para o dia seguinte. Caso algum setor esqueça de levar a garrafa térmica no dia anterior, a mesma poderá ser entregue no dia, até as 08:00h, sempre no início do expediente para que a lanchonete possa fazer a higienização e fornecer o café para o Setor.

15.1.1.5. As despesas com gás para o preparo do café para abastecimento das garrafas térmicas correrão por conta da PERMISSONÁRIA;

15.1.2. **Ofertar uma vez por dia, às suas expensas, aproximadamente 40 (quarenta) lanches de boa qualidade, com grande valor nutritivo e proteico, para os adolescentes aprendizes deste Tribunal.**

15.1.2.1. Caso for constatado que o lanche, está azedo ou com gosto duvidoso, a PERMISSONÁRIA deverá refazer imediatamente o serviço, independente do horário.

15.1.2.2. Periodicamente a nutricionista do TCM avaliará o lanche servido aos adolescentes, para verificar sua qualidade.

16. DA RESPONSABILIDADE DA PERMISSONÁRIA PELO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA DO ESPAÇO.

16.1. A PERMISSONÁRIA está ciente que será responsável pelo consumo de energia elétrica do espaço físico da PERMISSÃO, sendo que, após a assinatura do ajuste, deverá se dirigir à REDE



CELPA e solicitar em seu nome e CNPJ a ligação de uma Unidade Consumidora para atender suas necessidades.

17. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

17.1. Caso haja necessidade, todos os serviços necessários a adequação do espaço físico a ser utilizado deverão ser executados pela PERMISSIONÁRIA de acordo com as exigências legais do órgão de saúde pública, devendo ainda serem submetidos à aprovação da PERMITENTE mediante a apresentação de projetos, correndo as despesas destes serviços por conta da licitante adjudicatária.

17.2. As benfeitorias porventura realizadas, incorporadas ao imóvel, passarão à propriedade da PERMITENTE, independente de indenização de qualquer natureza, retenção ou criação de outro direito para a Concessionária. As benfeitorias voluntárias poderão ser retiradas ao final do prazo contratual, desde que a estrutura das instalações não seja afetada ou por qualquer forma comprometida, sob estrita fiscalização da PERMITENTE.

17.3. Horário de funcionamento:

17.3.1. O horário de funcionamento do refeitório/ lanchonete será, de segunda a sexta-feira, das 8 às 15 horas, excluídos os feriados e pontos facultativos ou ainda de acordo com as necessidades deste Tribunal.

17.3.2. O horário de funcionamento da lanchonete será das 08 às 15 horas e do restaurante para refeições do tipo self-service por quilograma a partir das 11:30h até as 15 horas.

17.3.3. O café com açúcar especificado no item 15.2 do Edital, deverá estar disponível nas garrafas térmicas para consumo até no máximo até as 08:15h, diariamente;

17.3.4. Em período de recesso, o funcionamento do refeitório/lanchonete poderá ser alterado, a critério da Administração, em comum acordo com a permissionária.

17.3.5. A permissionária conservará um quadro de pessoal suficiente para o bom atendimento dos serviços, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, demissão e outros análogos.

17.3.6. Os preços das refeições, lanches, bebidas e outros praticados pela PERMISSIONÁRIA deverão estar sempre afixados em destaque e local visível, além de constarem dos cardápios.

17.3.7. As matérias-primas utilizadas no preparo das refeições deverão ser de primeira qualidade, adquiridas de fornecedores idôneos, exercendo a PERMITENTE o direito de plena e rigorosa fiscalização acerca das variedades, qualidades, quantidades, higiene, etc.

17.3.8. A PERMISSIONÁRIA deverá manter equipe de pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão, greve no transporte coletivo ou por qualquer outra razão, incluindo-se, neste caso, o gerente (preposto da empresa).

17.3.9. Todos os serviços deverão ser executados por profissionais devidamente habilitados, portando cartões de identificação (com nome e função) e equipamento de proteção individual (EPI).

17.3.10. Os empregados da PERMISSIONÁRIA deverão se dirigir sempre com extrema cortesia a todos os usuários do restaurante.

17.3.11. Durante o período do almoço as mesas deverão ser limpas e arrumadas a cada utilização.

17.4. Do fornecimento das refeições:

17.4.1. A refeição diária deverá ser servida através do sistema de pesagem (self-service) e também na forma de refeição comercial (prato executivo).

17.4.2. A refeição “self-service” para almoço, terá o seu preço por quilograma oferecido pela PERMISSIONÁRIA. A refeição comercial (prato executivo) será cobrada com redução de 50% (cinquenta por cento) do valor do preço por quilo da refeição normal, de acordo com as exigências do PAT.

17.4.3. As refeições serão servidas em sistema de self-service, venda por peso, e deverão ser disponibilizados, no mínimo, os tipos de alimentos especificados no Anexo I – Termo de Referência.

17.4.4. Os pratos quentes serão colocados à disposição dos usuários em balcões térmicos, em banho-maria, que deverão dispor de cubas de distribuição em número suficiente para acondicionar os pratos e as respectivas guarnições.

17.4.5. As saladas de verduras, saladas de frutas e sobremesas serão colocados à disposição dos usuários em balcões refrigerados, que deverão dispor de cubas de distribuição em número suficiente



para acondicionar os diversos tipos de pratos.

17.4.6. É vedada a cobrança de preços diferenciados para os diversos componentes da refeição no sistema self-service.

17.4.7. A permissionária deverá oferecer ainda a opção de refeição comercial (prato-executivo) que deverá ter como composição mínima os seguintes itens: feijão (uma variedade), arroz (uma variedade), prato principal (uma variedade), guarnição (uma variedade. Ex. farofa, paçoca, batata, macarrão, pirão, purê, etc.), salada (uma variedade).

17.4.8. A licitante vencedora somente poderá servir refeições preparadas sob a supervisão de um (a) nutricionista, o (a) qual deverá integrar o quadro permanente da empresa.

17.4.9. As refeições deverão ser preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnica culinárias.

17.4.10. As refeições deverão ser servidas em pratos de louça, e os líquidos, em copos descartáveis. Quanto aos talheres, todos de metal, serão acondicionados em embalagem plástica individual, com os guardanapos de papel.

17.4.11. O pagamento de café da manhã, lanches e refeições serão efetuados diretamente pelos usuários nos caixas da Permissionária, em dinheiro, cartão de débito visa ou mastercard, Cartão Vale-Alimentação da empresa SODEXO, não podendo a Permissionária recusar o recebimento deste último, pois trata-se de benefício concedido pelo TCM aos seus servidores.

18. DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

A PERMISSONÁRIA estará obrigada a satisfazer aos requisitos e atender a todas as exigências e condições a seguir estabelecidas:

- a) Prestar os serviços de acordo com o Anexo I - TERMO DE REFERÊNCIA, do Edital;
- b) Atender às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e demais normas internacionais pertinentes ao objeto contratado;
- c) Responsabilizar-se pela conformidade, adequação, desempenho e qualidade dos serviços e bens, bem como de cada material, matéria-prima ou componente individualmente considerado, mesmo que não sejam de sua fabricação, garantindo seu perfeito desempenho;
- d) As máquinas e equipamentos, materiais necessários à execução dos serviços contratados, deverão ser fornecidos pela PERMISSONÁRIA, em perfeito estado de uso e funcionamento;

19. DA RESCISÃO

19.1. A PERMITENTE poderá rescindir o Contrato, independente de interpelação judicial ou extrajudicial e de qualquer indenização, nos seguintes casos:

- a) O não cumprimento ou o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações ou prazos, por parte da PERMISSONÁRIA;
- b) A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil da PERMISSONÁRIA;
- c) O cometimento de infrações à Legislação Trabalhista por parte da PERMISSONÁRIA;
- d) Razões de interesse público ou na ocorrência das hipóteses do art. 78 da Lei 8.666/93 e suas alterações;
- e) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução da PERMISSÃO DE USO;
- f) Quando ocorrer 03 (três) notificações pelo mesmo motivo ou 05 (cinco) notificações por motivos diversificados, devendo a PERMISSONÁRIA desocupar o prédio em 30 (trinta) dias.

19.2. A rescisão ocorrerá mediante a notificação por meio de aviso prévio, com prazo de 30 (trinta) dias.

20. DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

20.1. A licitante, que convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a



ESTADO DO PARÁ
TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N° 2017/10/TCM/PA

TIPO: MENOR PREÇO

União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e das demais cominações legais, conforme dispõe o art. 7º da lei nº 10.520/2002;

20.2. Conforme dispõe os incisos I, II, III e IV do art. 87 da lei nº 8.666/93, pela inexecução total ou parcial do contrato o TCM/PA poderá, garantida a defesa prévia, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

I – advertência;

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

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

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

20.3. Facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, as sanções previstas nos itens 14.1 e 14.2 poderão ser aplicadas cumulativamente.

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

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

21. DAS IMPUGNAÇÕES AO EDITAL

21.1. Até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão, conforme determina o art. 12 do Decreto Federal nº 3.555/2000.

21.2. As petições deverão ser dirigidas à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de vinte e quatro horas, conforme prevê o §1º do referido art. 12 do Decreto Federal.

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

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

21.5. Nos eventuais atos de impugnações, o interessado deverá obedecer ao procedimento abaixo:

21.5.1. O pedido de impugnação deve estar no original, podendo juntar documentos em cópias autenticadas;

21.5.2. Ser datilografada ou digitada, e devidamente fundamentada;

21.5.3. Conter dados da empresa e do representante legal, contendo assinatura do mesmo;

21.5.4. Os documentos deverão ser protocolados no Setor de Protocolo, andar térreo do TCM/PA, no prédio-sede, localizado na Travessa Magno de Araújo, nº 474, no bairro do Telégrafo, nesta Cidade de Belém/Pa, CEP 66.113-050.

21.5.5. As impugnações realizadas fora do prazo não serão conhecidas.

22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. O Tribunal de Contas dos Municípios - TCM/PA, por intermédio de sua Presidência, poderá revogar ou anular o certame, a qualquer título, até a adjudicação do mesmo, sem que disso decorra para os licitantes o direito a qualquer reembolso de despesas ou qualquer indenização ou poderá, ainda, revogar ou anular o certame, após adjudicação e/ou homologação, em razão de fato superveniente, sem que disso decorra para os licitantes, o direito a qualquer reembolso de despesas ou qualquer indenização;

22.2. Cada licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, sendo-lhe exigível, ainda, em qualquer época ou



ESTADO DO PARÁ
TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N ° 2017/10/TCM/PA

TIPO: MENOR PREÇO

oportunidade, a apresentação de outros documentos ou informações complementares que porventura o TCM/PA julgar necessário;

22.3. A participação nesta licitação implica na aceitação integral e irrevogável das normas deste Edital e anexos, bem como na observância dos preceitos legais e regulamentares que a regem;

22.4. É facultado ao Pregoeiro, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, em especial quanto à veracidade das declarações feitas ou apresentadas em razão do cumprimento das exigências deste Edital e seus Anexos;

22.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-à o dia do início e incluir-se-à o do vencimento. Vencendo-se os prazos somente em dias de expediente normal;

22.6. A empresa adjudicatária é a responsável única e exclusiva por todas as despesas com tributos, mão-de-obra, material, seguro, equipamento, indenização, encargos sociais, fiscais e de segurança de seus empregados, bem como, por todos os atos praticados por seus empregados ou prepostos;

22.7. As despesas com o objeto licitado correrão por conta da dotação orçamentária **03101.01.122.1454.8559.339039.17.**

22.8. É competente o Foro Estadual da Comarca de Belém, para dirimir quaisquer dúvidas que possam surgir durante a aquisição do bem, quando não puder ser dirimido pela autoridade máxima do Tribunal de contas dos Municípios do Estado do Pará.

Belém, 20 de setembro de 2017.

LEONARDO RAFAEL FERNANDES
Pregoeiro/TCM

LUIS DANIEL LAVAREDA REIS JÚNIOR
Presidente do TCM/PA



ESTADO DO PARÁ
TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N ° 2017/10/TCM/PA

TIPO: MENOR PREÇO

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTE COM SERVIÇO DO TIPO “SELF-SERVICE” E LANCHONETE, MEDIANTE PERMISSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO DO TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO PARÁ.

BELÉM - PARÁ
Setembro / 2017



1. DO OBJETIVO

O presente Termo de Referência tem por objetivo fornecer as especificações técnicas para subsidiar esta licitação para a contratação de empresa especializada na exploração de restaurante com serviço do tipo “self-service” e lanchonete, mediante permissão administrativa de uso de espaço público do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado do Pará, para atender os seus servidores, bem como o público em geral, especialmente os jurisdicionados que permanentemente frequentam este Tribunal.

2. DA JUSTIFICATIVA

A Permissão de uso de espaço físico reservado para o funcionamento de restaurante/lanchonete, justifica-se pela importância de possibilitar aos servidores, terceirizados, estagiários e usuários dos serviços prestados por este Órgão, a alternativa de realizarem as suas refeições e lanches sem se deslocarem do prédio-sede do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado do Pará. Tal medida, proporcionará ao usuário do serviço maior comodidade e economia de tempo. Além disso, o prédio foi projetado com espaço reservado para funcionamento de restaurante/lanchonete, o qual deve cumprir a sua função.

3. DA ÁREA OBJETO DA PERMISSÃO.

3.1. A área no qual o restaurante será instalado está localizado na parte externa do TCM/PA, com acesso independente pela garagem da Travessa Djalma Dutra. Possui dois pavimentos, em estrutura de concreto armado, vedações em alvenaria, cobertura em telhas termo acústicas, e reservatório elevado de água com capacidade de 19.000 m³.

3.2. O restaurante funcionará no andar térreo do prédio, em uma área total de 109,19 m², composto por salão com espaço para cerca de 11 (onze) mesas com 53 (cinquenta e três) cadeiras, aproximadamente; balcão e área de atendimento com 83,60m²; espaço para cozinha com 16,99m² e espaço para despensa com 8,60m².

3.2.1. O salão possui acesso através de porta com duas folhas móveis em perfil de alumínio anodizado preto e vidro incolor liso, 07 balancins basculantes de ferro e vidro incolor canelado, piso revestido em lajota cerâmica esmaltada fosca 40x40cm branco gelo e soleiras em mármore branco. Paredes pintadas com tinta acrílica branca semibrilho e forro em régua de PVC-100mm, branco. Possui um balcão de atendimento com tampo em granito cinza e revestimento em pastilha branca 2x2cm, um lavatório em bancada de granito cinza com cuba em louça branca de embutir, torneira metálica de parede. Pia em bancada de granito cinza com cuba em inox de embutir, torneira metálica de parede. As paredes do lavatório e pia são parcialmente revestidas com pastilha branca 2x2cm. 14 luminárias de sobrepor com aletas refletoras-2x32W, 17 tomadas, 02 interruptores, 01 aparelho de ar-refrigerado tipo Split de 48.000 BTU's e instalação para mais um aparelho de ar-refrigerado, 02 quadros de distribuição de energia, 02 linhas de telefone.

3.2.2. A cozinha possui 04 portas, sendo 02 de acesso externo em perfil de alumínio anodizado preto e vidro incolor liso e 02 de passagem para o salão e despensa em perfil de alumínio anodizado preto, 02 balancins basculantes de ferro e vidro incolor canelado. Piso revestido em lajota cerâmica esmaltada fosca 40x40cm branco gelo e soleiras em mármore branco. Paredes revestidas até o teto com pastilhas brancas 2x2cm e forro em régua de PVC-100mm, branco. Uma coifa em aço inox 2,00x1,00m. Bancada em “L” em granito cinza com duas pias inox de embutir e 02 torneiras metálicas de parede, 03 luminárias de sobrepor com aletas refletoras-2x32W, 08 tomadas e 03 interruptores.

3.2.3. A despensa tem piso revestido em lajota cerâmica esmaltada fosca 40x40cm e soleiras em mármore branco, 02 balancins basculantes de ferro e vidro incolor canelado. Paredes pintadas com tinta acrílica branca semibrilho e forro em régua de PVC-100mm, branco, 02 luminárias de sobrepor com aletas refletoras-2x16W, 04 tomadas e 01 interruptor.

3.3. Na área lateral externa, está instalado um tanque em aço inox, torneira metálica de parede e parede parcialmente revestida com pastilha branca 2x2cm.

3.4. A instalação de gás GLP é encanada, aparente, em tubos de ferro com 02 bicos e reservatório localizado em cubículos de alvenaria, laje de concreto armado e portão gradeado de ferro. O GLP será fornecido mediante contrato por contrato entre o cessionário e a empresa fornecedora, que atualmente



é a Paragás.

3.5. As instalações elétricas e hidrossanitárias estão funcionando a contento e não apresentam avarias.

3.6. O consumo mensal estimado de água é de 36,3m³, o que equivale a uma média de R\$ 262,81/mês, considerando o valor atual da tarifa, que é de R\$ 7,24/m³.

3.7. A área do restaurante possui instalação de detecção e alarme de incêndio, com 03 detectores de fumaça tipo ótico, 02 detectores de fumaça tipo ótico sobre o forro, 01 detector de temperatura, 01 alarme sonoro e visual, 02 acionadores manuais e sistema de combate a incêndio e pânico composto por 04 extintores (02 de CO2-10Kg e 02 de pó químico-6Kg) e placas indicativas de rotas de fuga.

4. DA PREVISÃO DE SERVIÇOS E DO PÚBLICO ALVO.

4.1. A empresa deverá explorar comercialmente os serviços de refeição, do tipo self-service (autoatendimento) por peso, pratos comerciais (prato-executivo) e fornecimento de lanches, podendo, inclusive, oferecer café da manhã, sorvetes, sopas, etc;

4.2. O lanche deverá ser oferecido a qualquer hora do dia, independente do almoço está sendo servido;

4.3. O TCM possui em seu Quadro Funcional aproximadamente 600 (seiscentos) servidores, além de cidadãos comuns e jurisdicionados que frequentam diariamente, e que na, maioria das vezes, fazem suas refeições nas dependências desta Corte de Contas.

4.4. Periodicamente, em atenção a demanda de seus jurisdicionados, o TCM promove palestras, cursos, encontros e seminários em suas dependências, e isso gera a possibilidade de um consumo maior nas refeições e lanches nesses eventos.

5. SERVIÇOS A SEREM OFERECIDOS

5.1. A PERMISSIONÁRIA deverá oferecer diariamente opções de lanches, bebidas, refeições e sobremesas, elaborados com ingredientes de 1ª qualidade, leves, baixo teor de sal e baixo teor de gorduras.

5.1.1. Refeições executivas e refeições especiais em serviço de autoatendimento (*self service*) com cobrança “por peso”;

5.1.2. Lanches em geral (sanduíches frios e quentes), salgados, bolos, pudins, sorvetes, vitaminas de frutas, etc);

5.1.3. Bebidas quentes (café, leite etc) e frias (água mineral, suco natural sem açúcar, refrigerante, etc);

5.1.4. Não será permitido a venda ou exposição de qualquer tipo de bebida alcoólica, cigarros ou similares.

5.2. Todos os ingredientes deverão ser de 1ª qualidade, podendo esta ser aferida periodicamente pela Fiscalização do TCM/PA. E no caso de detecção de qualquer irregularidade, este Órgão determinará as devidas correções.

6. DO LOCAL DE PREPARAÇÃO DE REFEIÇÕES, LANCHES, BEBIDAS E SOBREMESAS

6.1. Os serviços de preparação de lanches, bebidas, refeições e sobremesas poderão ser realizados total ou parcialmente nas instalações da empresa vencedora do certame.

6.2. Será de inteira responsabilidade da empresa o transporte adequado do que for preparado na sede da empresa e transportado para as instalações do TCM/PA, sendo que o referido transporte deverá ser feito obedecendo rigorosamente aos padrões de conservação e higiene necessárias à saúde, conforme estabelecido na Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, sob pena de rescisão do Termo de Uso;

6.3. A empresa garantirá a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições e dos padrões de conservação e higiene necessárias à saúde;

7. DOS EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS

7.1. O fornecimento de todos os equipamentos, mobiliário, louças, utensílios necessários à prestação dos serviços serão de inteira responsabilidade da empresa vencedora do certame, que deverá utilizar bens que atendam às normas de segurança determinados pelos órgãos competentes, devendo ter, no



mínimo, para iniciar os serviços:

7.1.1. Freezer;

7.1.2. Geladeira;

7.1.3. Balcão térmico de aço para os pratos quentes;

7.1.4. Balcão térmico de aço para as saladas;

7.1.5. Expositor para as sobremesas;

7.1.6. Balança eletrônica;

7.1.7. Talheres em inox deverão ser devidamente higienizados e armazenados em local protegido;

7.1.8. As louças (pratos, pires e xícaras) utilizados no refeitório/lanchonete obedecerão ao mesmo padrão em porcelana ou vidro, não devendo haver mistura de louças de porcelana com louças de vidro;

7.1.9. Mesas, cadeiras e toalhas de mesa de tecido, higienizadas.

7.1.10. Micro-ondas;

7.1.11. Disponibilizar mobiliários para gêneros alimentícios e mobiliário para produtos de limpeza, de forma a garantir que ambos não sejam armazenados em um mesmo mobiliário;

7.1.12. Utensílios em geral;

7.1.13. Os talheres utilizados no refeitório/lanchonete serão em aço inox e deverão ser disponibilizados devidamente higienizados e serão também disponibilizados talheres descartáveis para servir os lanches;

7.1.14. As mesas e cadeiras utilizadas no refeitório/lanchonete deverão, obrigatoriamente, ser super-resistentes e atender às normas de segurança além de se encontrar em excelente estado de conservação, podendo ser em madeira ou alumínio, sendo que todo o mobiliário deverá obedecer a um mesmo padrão, não podendo haver no mesmo ambiente, portanto, mistura de móveis de madeira e de alumínio;

7.1.15. Haverá necessidade de materiais e equipamentos complementares necessários ao bom funcionamento do restaurante e da lanchonete, atentando para a complementação de *réchaud* de aço inoxidável;

7.1.16. Os mobiliários e equipamentos a serem instalados pela empresa vencedora do certame serão submetidos à vistoria pelo setor competente deste Tribunal, considerando a segurança das instalações prediais e economia dos recursos disponíveis (elétricos e hidráulicos), sendo que os equipamentos que fizerem uso de energia elétrica deverão atender às exigências de Eficiência Energética do PROCEL sendo etiquetados com selo “A” ou o mais eficiente quando não houver selo “A” para determinado equipamento;

7.1.17. A empresa será responsável pela manutenção e conservação dos bens de propriedade deste Tribunal disponibilizados para uso durante a prestação dos serviços, de forma a mantê-los e perfeito funcionamento.

8. DOS CUIDADOS BÁSICOS

8.1. Quantos aos Uniformes e Identificação de seus Funcionários a PERMISSONÁRIA:

8.1.1. Será inteiramente responsável pelo fornecimento de uniforme completo aos seus empregados, inclusive com sapatos fechados, avental, gorros ou tocas, luvas de borracha e máscara, adequados aos serviços que serão prestados;

8.1.2. Manterá os seus empregados em serviço devidamente uniformizados, permanentemente limpos e asseados, tanto no aspecto físico do funcionário, como no que diz respeito a vestuário e calçado, substituindo imediatamente, por solicitação do Tribunal, aquele que não preencher essa exigência;

8.1.3. Os empregados deverão portar cartão de identificação, do qual deverá constar nome e função;

8.2. Luva descartável e Touca. O uso de luvas descartáveis é obrigatório para o manuseio de alimentos prontos para o consumo.

8.3. Máscara e Touca. Uso obrigatório nos seguintes momentos: manuseio de alimentos prontos para o consumo e durante o posicionamento de refeições.

8.4. Higiene ambiental

8.4.1. Lixo

8.4.1.1. Deverá ser recolhido diariamente por funcionário da contratada;



- 8.4.1.2.** Os recipientes para acondicionamento dos sacos de lixo devem ser providos de tampa;
8.5.1.3. As bandejas com os restos alimentares devem ser recolhidas, levadas para a copa e os restos colocados em sacos de lixo que ofereçam resistência apropriada para transporte desse tipo de material;
8.4.1.4. Não permitir lavagem de roupas (toalhas, panos de pratos, etc) nas dependências destinadas ao restaurante;

8.5. Higienização e Desinfecção

8.5.1. A empresa vencedora da licitação será encarregada pela manutenção das dependências, efetuando às suas expensas, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, balcões, pias e de todos os componentes das instalações que integram o objeto da presente permissão de uso, conservando-os no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança. Sendo também responsável pela higiene de todos os equipamentos, móveis e utensílios utilizados na prestação dos serviços;

8.5.2. Limpeza geral das pias, torneiras registros, trincos das portas e demais metais cromados, utilizando produtos adequados para cada tipo;

8.5.3. Troca de toalhas de tecido utilizadas, por outras devidamente higienizadas, de forma que estejam mantendo o padrão de higiene.

8.5.4. Durante o preparo das refeições, a cozinha deverá permanecer limpa, principalmente o piso, no sentido de evitar acidentes;

8.5.5. Limpeza geral de todas as dependências internas da cozinha, despensa, restaurante, conservando-os no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;

8.5.6. Responsabilizar-se pela manutenção da higiene e limpeza do fogão e exaustor de propriedade deste Tribunal. Quanto ao exaustor deverá adotar os seguintes procedimentos:

8.5.6.1. Semanalmente, realizar limpeza do filtro;

8.5.6.2. Semestralmente, providenciar às suas expensas, contratação de empresa especializada para execução da limpeza geral do exaustor, sendo que antes da execução do serviço será indispensável a prévia autorização deste Tribunal;

8.5.6.3. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva do exaustor, mediante contratação de empresa especializada no serviço, sendo que os valores cobrados pelos serviços correrão por conta da empresa e, em caso de substituição de peça, a despesa referente à mesma correrá por conta deste Tribunal, mediante prévia apresentação do orçamento ao setor competente deste Órgão para autorização;

9. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO PELO TCM/PA

9.1. Durante a vigência contratual, a execução dos serviços da PERMISSONÁRIA será acompanhada e Fiscalizada por este Tribunal, o que não a exime de realizar acompanhamento dos serviços executados;

9.2. O PERMITENTE garantirá exclusividade total à PERMISSONÁRIA na exploração dos serviços referentes ao objeto da presente permissão nas dependências do Tribunal, proibindo o acesso de vendedores de produtos similares, exceto de entregadores externos.

10. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO PELA PERMISSONÁRIA

10.1. A PERMISSONÁRIA deverá exercer fiscalização permanente sobre os serviços executados por seus empregados, objetivando:

10.1.1. Proceder eventuais substituições de seus empregados, dando ciência prévia ao Fiscal do contrato nomeado por este TCM/PA;

10.1.2. Manter elevado padrão de qualidade dos materiais e serviços prestados;

11. DA MODIFICAÇÃO DO ESPAÇO

A PERMISSONÁRIA poderá efetuar melhorias no espaço do restaurante, como: climatização, decoração, colocação de exaustor, etc., desde que autorizada pela Assessoria de Obras e pela Diretoria Administrativa do TCM/PA, sendo todas as despesas a cargo da PERMISSONÁRIA.



12. DAS OBRIGAÇÕES DA PERMISSONÁRIA

12.1. A PERMISSONÁRIA receberá as instalações objeto desta licitação após realização de Vistoria, e terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da assinatura do Termo de Permissão de Uso, para iniciar a prestação dos serviços licitados, tudo conforme as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos e na sua proposta de preço.

12.2. No termo de Vistoria a PERMISSONÁRIA declarará que tem pleno conhecimento das suas condições, para cumprimento das obrigações decorrentes desta cessão;

12.3. A permissionária utilizará o espaço físico do TCM/PA unicamente para os fins previstos neste Contrato, sob pena de rescisão imediata;

12.4. A permissionária obriga-se a desempenhar os serviços com eficiência, presteza e de acordo com as normas de vigilância sanitária expedidas pelos órgãos competentes, conforme estabelecido neste Edital e seus Anexos, bem como sua proposta de preço, responsabilizando-se inteiramente pelo fornecimento e manutenção de todos os equipamentos, mobiliários, louças, utensílios, alimentos necessários à prestação dos serviços, devendo a utilizar bens que atendam às normas de segurança determinados pelos órgãos competentes, sendo que os equipamentos que fizerem uso de energia elétrica deverão atender às exigências de Eficiência Energética do PROCEL sendo etiquetados com selo "A" ou o mais eficiente quando não houver selo "A" para determinado equipamento;

12.5. A permissionária se obriga a utilizar na preparação das refeições, lanches, bebidas e sobremesas, matéria-prima de primeira qualidade, dentro das condições e dos padrões de conservação e higiene necessárias à saúde, sendo vedada a reutilização de sobras de refeições, lanches, sobremesas e bebidas e de óleo utilizado em frituras;

12.6. Será vedado o reaproveitamento de sobras de alimentos e sobras de óleo utilizados em frituras, devendo cada tipo de comida ser preparada com a correspondente porção de óleo, sem excessos;

12.7. Quanto à saúde, uniformização e identificação de seus funcionários, a permissionária obriga-se à:

12.7.1. Apresentar, quando do início das atividades, Carteira de Saúde dos empregados e comprovante de conclusão de Curso de Manipulador de Alimentos para os funcionários que forem trabalhar na preparação de alimentos. Essa exigência deverá ser observada rigorosamente todas as vezes em que houver inclusão de novos empregados;

12.7.2. Para a comprovação de Manipulador de Alimentos, a permissionária deverá apresentar obrigatoriamente o Certificado de conclusão de Manipulador de Alimentos e a carteira válida de manipulador de alimentos de no mínimo 03 (três) funcionários.

12.7.3. Adotar providências e controle de forma que todos os funcionários estejam em dia com exames médicos necessários para manter atualizada a Carteira de Saúde expedida por órgão de saúde pública competente;

12.7.4. Apresentar, semestralmente, ao fiscal do contrato, Atestado de Saúde de seus funcionários;

12.7.5. Afastar da área de manipulação de alimentos os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitárias dos alimentos, mantendo devidos registros sobre a saúde desses funcionários, de acordo com a legislação;

12.8. Fornecer uniforme completo aos seus empregados, composto de: sapatos fechados, avental, gorro ou toucas, luvas de borracha e máscara, adequados aos serviços que serão prestados, crachás de identificação e equipamentos de segurança individual aos seus empregados de forma que se mantenham uniformizados e identificados durante todo o período em que estiverem nas dependências do TCM/PA, bem como utilizando os equipamentos de segurança conforme determina as normas legais;

12.9. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas os seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às Leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pelas demais exigências legais para o exercício de suas atividades;

12.10. Manter em seu quadro de funcionários, nutricionista devidamente inscrita no Conselho Regional de Nutricionista, sendo que o referido profissional deverá estar em situação regular quanto ao pagamento da Anuidade cobrada pelo respectivo Conselho;

12.11. Manter um quadro de pessoal suficiente para o bom atendimento dos serviços, sem interrupção,



ESTADO DO PARÁ
TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N° 2017/10/TCM/PA

TIPO: MENOR PREÇO

seja por motivo de férias, descanso semanal, demissão e outros análogos;

12.12. Afastar funcionário ou preposto da licitante contratada que, intencionalmente, venha criar dificuldades à fiscalização ou que adote procedimentos incompatíveis com o exercício das funções que lhe forem atribuídas;

12.13. Apresentar, no ato da assinatura contratual, a relação nominal com respectiva identificação e qualificação dos empregados, principalmente do (a) nutricionista, que trabalharão na execução dos serviços, dando-se conhecimento prévio ao fiscal do Contrato das alterações advindas de eventuais substituições, exclusões ou inclusões;

12.14. A PERMISSIONÁRIA reparará ou indenizará, a juízo e dentro do prazo estipulado pelo Tribunal, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do Tribunal pelo pessoal encarregado da execução do serviço;

12.15. A PERMISSIONÁRIA se compromete a executar pinturas internas dos ambientes objeto da permissão ao final dos 12 (doze) meses de serviço, ou a pedido do Tribunal, quando o aspecto higiênico assim o exigir;

12.16. A PERMISSIONÁRIA se responsabilizará pela manutenção e conservação dos pontos elétricos e hidráulicos localizados nas instalações deste Tribunal, mediante prévia autorização do setor competente deste Órgão, de todo serviço que porventura sejam necessários;

12.17. A PERMISSIONÁRIA antes do início da prestação dos serviços, fornecerá listagem especificando os mobiliários e equipamentos a serem utilizados, os quais serão submetidos previamente à vistoria pelo setor competente deste Tribunal, considerando a segurança das instalações prediais e economia dos recursos disponíveis (elétricos e hidráulicos);

12.18. A PERMISSIONÁRIA obriga-se a reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, qualquer peça, equipamento, acessório, utensílio de sua propriedade utilizado para a execução do objeto licitado em que se verificarem danos, vícios, defeitos ou incorreções;

12.19. A PERMISSIONÁRIA obriga-se a fixar em local visível, na entrada do refeitório/lanchonete, tabela de preços, bem como cardápio semanal dos alimentos que serão comercializados;

12.20. A PERMISSIONÁRIA está proibida de vender ou expor bebidas alcoólicas, cigarros ou similares, assim como para fazer uso de equipamentos sonoros deverá solicitar autorização expressa da Administração, sob pena de rescisão imediata e automática do contrato, sem que caiba à permissionária qualquer direito a indenização;

12.21. É terminantemente proibido fumar nas áreas tanto da cozinha/refeitório/lanchonete, sob pena de rescisão imediata e automática do contrato, sem que caiba à PERMISSIONÁRIA qualquer direito a indenização, devendo a mesma afixar em local visível à entrada do refeitório/lanchonete placa contendo essa proibição.

12.22. A PERMISSIONÁRIA não receberá qualquer subsídio do TCM/PA relativo aos produtos vendidos na área objeto da cessão, devendo a mesma providenciar um sistema de recebimento próprio;

12.23. A PERMISSIONÁRIA assumirá a responsabilidade de todas e quaisquer despesas decorrentes da instalação do gás canalizado do tipo GLP, mediante a adoção das providências para contratação de empresa especializada nessa instalação, sendo também de sua responsabilidade as despesas com o abastecimento do referido gás necessário à perfeita execução dos serviços objeto da presente cessão;

12.24. A PERMISSIONÁRIA obriga-se a praticar preços dentro da realidade do mercado local, reservando-se ao TCM/PA, a qualquer tempo, o direito de rescindir o contrato caso se comprove que os valores estão acima da média praticada na praça de Belém;

12.25. À PERMISSIONÁRIA caberá providenciar junto às autoridades competentes a obtenção de licenças, autorizações de funcionamento e alvará de atividades a que se propõe, se for o caso, responsabilizando-se pelo ônus decorrente;

12.26. A PERMISSIONÁRIA se obriga a acatar qualquer alteração de cardápio solicitada pelo Gestor do Contrato, a qual deverá estar respaldada por avaliação formal junto aos servidores, seja por motivo de qualidade, quantidade ou tipo de refeição;

12.27. A balança eletrônica utilizada deverá ter sua menor divisão, igual ou inferior, à tolerância estabelecida no parágrafo 2º do art.2º da Portaria nº 097/2000 do INMETRO, que determina o seguinte: “é admitida a tolerância de 2g (dois gramas) para mais, para a tara indicada de valor igual ou



ESTADO DO PARÁ
TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N° 2017/10/TCM/PA

TIPO: MENOR PREÇO

inferior a 200g (duzentos gramas), e a tolerância de 5g (cinco gramas) para mais para as taras de valor superior a 200g (duzentos gramas);

12.28. Fixar em local visível a listagem de preços dos alimentos e bebidas não alcoólicas, bem como o peso do prato para o qual foi realizada a tara na balança, que será descontado no momento da pesagem dos alimentos a serem consumidos;

12.29. A PERMISSONÁRIA obriga-se manter a higienização, limpeza e conservação dos pisos, paredes, balcões, equipamentos, utensílios assim como de todo o espaço físico e mobiliário que integra o objeto da referida licitação, mediante utilização de material de limpeza regularizado pelo Ministério da Saúde, arcando inclusive com as despesas com o referido material;

12.30. A PERMISSONÁRIA é responsável exclusiva por todas as despesas diretas ou indiretas, com tributos, mão-de-obra, material, seguro, equipamento, segurança de seus empregados, indenização, encargos sociais, bem como, por todos os atos praticados por seus empregados ou prepostos, sem qualquer ônus para o órgão PERMITENTE;

12.31. A PERMISSONÁRIA responsabiliza-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais de seus empregados relativos a execução deste Contrato;

12.32. A PERMISSONÁRIA obriga-se a manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;

12.33. A PERMISSONÁRIA obriga-se apresentar, mensalmente, os comprovantes dos recolhimentos correspondentes aos encargos trabalhistas e previdenciários de seus empregados;

12.34. A PERMISSONÁRIA obriga-se a não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato, sem prévia e expressa anuência do PERMITENTE;

12.35. A PERMISSONÁRIA obriga-se ainda:

12.35.1. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do TCM/PA;

12.35.2. Implantar, de forma adequada, a execução e supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem, todas as dependências objeto da cessão;

12.35.3. Identificar com placas todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, tais como: enceradeiras, mangueiras, baldes, carrinhos para transporte de lixo, etc., de forma a não serem confundidos com similares de propriedade deste Tribunal ou de qualquer outra empresa que preste serviços de manutenção.

12.36. A PERMISSONÁRIA obriga-se a responder por danos e desaparecimentos de bens materiais, acessórios e avarias causados por seus empregados ou prepostos à PERMITENTE, ou a terceiros, desde que fique comprovada sua responsabilidade, de acordo com o art. 70 da Lei nº 8.666/93.

12.37. A PERMISSONÁRIA responsabiliza-se pelo pagamento de multas, impostos, taxas ou outras despesas de qualquer natureza imposta em decorrência de descumprimento de sua parte, de qualquer cláusula deste Contrato;

12.38. A PERMISSONÁRIA obriga-se a comunicar à PERMITENTE, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos necessários.

12.39. A celebração deste contrato não gera, sob nenhuma hipótese, vínculo empregatício dos funcionários da PERMISSONÁRIA com o órgão PERMITENTE;

12.40. A PERMISSONÁRIA obriga-se a realizar desinfecção trimestralmente no espaço físico cedido;

12.41. A PERMISSONÁRIA obriga-se, às suas expensas, instalar equipamentos necessários para o recebimento dos pagamentos efetuados através de cartão de crédito ou cartão magnético referente ao Vale Alimentação (sodexo) fornecido aos servidores do PERMITENTE;

13. DA COMPENSAÇÃO PELA PERMISSÃO DO ESPAÇO PÚBLICO.

A compensação pela permissão do espaço público está detalhado no item 11 do Edital.

14. DA RESPONSABILIDADE PELO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA DO ESPAÇO.

A responsabilidade pelo consumo está disciplinado no item 12 do Edital.



15. DAS OBRIGAÇÕES DA PERMITENTE.

15.1. Proporcionar todas as condições para que a PERMISSONÁRIA possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do contrato, do Edital e seus anexos;

15.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela PERMISSONÁRIA de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta de preços;

15.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços;

15.4. Notificar a PERMISSONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

15.5. Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela PERMISSONÁRIA, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

16. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

Está disposto no item 9 do Edital.

17. DOS PREÇOS E DO REAJUSTAMENTO

Está disposto no item 10 do Edital.

18. DAS CONDIÇÕES GERAIS DO CARDÁPIO EXIGIDO

Para o cardápio, a empresa poderá seguir as sugestões abaixo, devendo considerar a variedade de opções, e ofertar, obrigatoriamente, todos os dias:

18.1. Pelo menos, 3 pratos principais proteicos, variáveis durante a semana TODOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, variando entre as opções de carne bovina sem osso (alcatra, chã, cabeça de lombo, lagarto, músculo, rabada, fraldinha e charque), aves (frango inteiro, peito de frango, coxa e sobre-coxa de frango, peru, coxa de peru), peixes (filé ou postas – dourada, corvina, gurijuba e pescada amarela, pescada branca), vísceras (bucha, fígado e língua), mariscos (caranguejo, mexilhão, camarão regional salgado e fresco) e suínos (lombo, pernil e costelinha);

18.1.1. Oferecer diariamente como opção de prato principal uma preparação proteica grelhada (aves, peixe ou carne);

18.1.2. Pelo menos uma vez por semana, um prato principal contendo filé mignon, mariscos ou peixe nobre;

18.1.3. Vísceras bovinas (fígado, coração, bobó ou dobradinha) e miúdos de frango (coração, fígado, moela) somente poderão estar presentes como opções proteicas e não como pratos principais e apenas uma vez por semana;

18.2. Serão oferecidos diariamente os seguintes itens:

18.2.1. Arroz tipo 1 branco ou parbolizado;

18.2.2. Arroz tipo 1 integral misturado a legumes e/ou folhas;

18.2.3. Feijão, variação diária de: jalo ou cavalo, carioquinha, preto, manteiguinha e da colônia, todos enriquecidos com algum tipo de embutido;

18.2.4. Saladas, pelo menos quatro tipos sem nenhum tempero, ficando a critério de cada cliente a utilização de sal, vinagre, azeite, pimenta, visto que os mesmos serão disponibilizados à parte e sem ônus;

18.2.5. Pelo menos uma opção de massa, como macarrão ou purês;

18.2.6. Farofa, farinha comum, farofa de soja;

18.2.7. Bebidas quentes e frias: além da água mineral normal e da água mineral com gás ou gaseificada - ambas em garrafa de 300 ml, pelo menos três opções de sucos de frutas naturais sem açúcar em copo de 300 ml (laranja, acerola, goiaba, manga, graviola, cupuaçu, carambola, abacaxi etc...), refrigerantes comuns e pelo menos um dietético/light em lata de 350 ml,

18.2.8. Ainda farão parte do cardápio diário: farofa, farinha comum, farofa de soja, massa e uma iguaria que poderá ser banana frita, couve mineira, batatas de forno, purês etc.

18.2.9. Doces/Sobremesas, pelo menos 02 (dois) tipos, sendo diariamente uma opção de fruta



(abacaxi, melancia, mamão, melancia, melão, laranja, tangerina etc) e outra sobremesa, dentre as opções sugeridas no cardápio;

18.2.10. Pelo menos 6 (seis) tipos de salgados, sendo pelo menos um sanduíche natural, dentre as opções sugeridas no cardápio;

18.3. Deve-se ter o cuidado em variar as formas de preparo das proteínas, para que o cardápio não se torne repetitivo;

18.4. Sem ônus para o comensal, a empresa deverá fornecer para uso os molhos prontos em suas embalagens originais, como por exemplos, condimentos, azeite de oliva extravirgem, vinagre balsâmico, molho à campanha, pimenta, sal e outros, assim como produtos descartáveis, como copos plásticos descartáveis, palitos de madeira, guardanapos de papel, talheres e pratos em plástico descartável etc.

19. SUGESTÕES DE CARDÁPIO:

PRATOS PRINCIPAIS:

CARNE BOVINA:

Almôndegas com molho

Assado à austríaca: carne recheada com cenoura, bacon e molho roty

Bife à Catarina: grelhado e coberto com molho de tomate e ervilhas

Bife à parmegiana

Bife à portuguesa: molho roty, ervilha e presunto. Batata palha é opcional.

Bife à rolê

Bife ao molho argentino: bife grelhado com molho vinagrete, ervilha e pimentão verde

Bife de panela

Bolo de carne moída

Caçarola à borgonhesa: filé com molho de tomate, pimentão e salsa

Carne à chinesa: iscas de carne com molho shoyu, ervilha e moyashi

Carne à provençal: carne picada com molho de tomate, azeitona e salsa

Carne à tailandesa: carne em cubos refogada com gengibre, cebola, pimentão, shoyu e maisena para engrossar

Carne xadrez: carne em cubos refogada com pimentões verdes e vermelhos, tomate e shoyu

Cozido à brasileira: cozido de carne bovina com batata-doce, chuchu, abóbora, macaxeira, repolho e cenoura

Escalope ao molho madeira: escalope grelhado e molho madeira

Ensopadinho francês: carne picada com cebola, cenoura, tomate e vinho tinto

Filé de Pequim: iscas de carne com cebolinha, pimentões verdes e vermelhos, castanha-de-caju sem sal, shoyu e gengibre

Filé na chapa

Lagarto à Pique: lagarto recheado com toucinho e lingüiça

Lagarto à Trianon: recheado com ovo cozido

Panqueca de carne

Panqueca mista: carne moída, lingüiça, bacon, ovos, ervilha e mussarela

Picadinho à brasileira: carne picada, cebola, batata, cenoura, molho de tomate e salsa

Picadinho de carne seca com abóbora

Rocambolê de carne moída: massa com carne moída recheada e enrolada com cebola, tomate, presunto, ervilha, pimentão e queijo

Stroganoff de carne.

AVES:

Caçarola de frango com laranja: frango cozido com vinho branco, suco de laranja e temperos

Coxa de frango à Havaí: despeje a calda do abacaxi em calda no frango e asse. Depois de pronto, pique o abacaxi em calda e jogue por cima



ESTADO DO PARÁ
TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N ° 2017/10/TCM/PA

TIPO: MENOR PREÇO

Coxas de frango colonial: assadas, servidas com ovos de codorna, cenoura, batata e lingüiça
Filé de frango à Mazzini: grelhado com molho roty, coberto com mussarela
Filé de frango à milanesa
Filé de frango à parmegiana
Filé de frango au gratin: filé de frango coberto com molho branco, creme de leite e queijo ralado. Leve ao forno e gratine
Frango à Aurora: frango de panela com curry, champignon, leite, extrato de tomate e caldo de carne
Frango à milanesa
Frango à Picasso: pimentão verde, azeitona preta e tomate
Frango à siciliana: assado com tiras de bacon
Frango ao curry: refogado com curry
Frango assado crocante: frango passado na maionese, queijo parmesão ralado e assado
Frango com quiabo: refogado com quiabo
Frango na laranja: frango assado com molho de laranja
Frango-surpresa: frango cozido e levado ao forno com rodelas de batatas, seleta de legumes e castanhas-de-caju para decorar
Frango xadrez: picado com pimentões verdes e vermelhos, shoyu e amendoim
Fricassé de frango: frango desfiado bem fininho com creme de leite
Isclas de frango com gergelim: isclas de frango passadas no ovo e na farinha com gergelim e fritas
Jardineira de frango: peito de frango em tiras refogado com cenoura, milho e salsaão
Panqueca de frango
Peito de peru ao molho madeira
Pato assado com laranja
Strogonoff de frango
Supremo de frango: filé de frango empanado, frito e levado ao forno com molho branco para gratinar

PEIXES E FRUTOS DO MAR:

Bacalhau à Zé do Pipó: desfiado e intercalado com purê de batatas, enfeitado com azeitonas pretas e gratinado
Creme de camarão
Filé de peixe na chapa
Filé de peixe à milanesa
Filé de peixe à paulista: grelhado na manteiga e salsa
Filé de peixe ao molho de ervas: assado em postas ou filé e coberto com molho de ervas(manjeriçao, sálvia, alecrim, salsa e orégano)
Moqueca de peixe: posta de peixe com leite de côco, pimentões verdes e vermelhos e azeite de dendê
Peixe assado no forno
Peixe à portuguesa: posta de peixe com batata, tomate, cebola, ovos cozidos, pimentão e azeitonas
Peixe à Vera Cruz: filé de peixe à milanesa com molho de pimentão, tomate e cebola
Peixe à vinagrete: postas de merluza inrecaladas com vinagrete e leite de côco já misturado, temperadas e assadas
Peixe com ervas em postas temperadas cobertas com azeitona, cebola e tomate, regadas com vinho e ervas picadas e assadas

CARNE SUÍNA:

Bisteca cigana: bisteca suína grelhada com pimentão, rodelas de pepino e presunto
Bisteca grelhada
Dobradinha: cozido com bucho, lingüiça, costela suína, feijão-branco, batata, cenoura, tomate
Lombo com laranja: lombo picado em cubos com suco de laranja
Lombo com orégano: lombo grelhado em fatias com tomate e orégano
Lombo rápido à portuguesa: lombo cortado em fatias finas, refogado com laranja, pimentão e vinho branco



Pernil assado

OUTROS:

Bife de fígado
Espeto de coração de frango
Fígado ao molho madeira: iscas com molho de madeira
Isclas de fígado aceboladas
Coração de boi: assado de panela inteiro e depois fatiado
Língua de boi assada de panela e depois fatiada

GUARNIÇÕES (Acompanhamentos)

Banana à milanesa
Batata assada, corada, frita, sauté, palha
Brócolis ao alho e óleo
Cenoura sauté
Couve-flor gratinada: cozida, coberta com molho branco
Couve refogada
Farofa doce, simples, completa
Jardineira de legumes: batata, cenoura e vagem
Macarrão alho e óleo, com atum, à Bolonhesa, à quatro queijos, com camarão, etc.
Mandioca, frita, cozida
Purê de batata/de macaxeira/de cenoura/ abóbora/misto
Repolho coral: repolho branco com repolho roxo
Sufê de espinafre, chuchu, abobrinha, cenoura etc.
Torta de palmito/escarola/legumes
Arroz à chinesa: ervilha, bacon, ovo cozido ralado
Arroz à francesa: milho verde, ervilha, caldo de carne e queijo ralado
Arroz à grega: cenoura, vagem, pimentões verdes e vermelhos
Arroz à jardineira: vagem, cenoura, ervilha, tomate e caldo de carne
Arroz Brasil: milho verde, salsa e pimentão verde
Arroz colorido: ervilha, pimentão verde, pimentão vermelho, cenoura ralada e milho
Arroz com brócolis
Arroz com cenoura ralada
Arroz com peito de peru: peito de peru desfiado, salsa e tomate
Arroz de festa: arroz com ervilha, milho e salsa
Arroz francês: arroz com ervilha, milho e couve picada
Arroz integral com legumes
Arroz Los Angeles: caldo de galinha, bacon, pimentão verde, ovos cozidos, palmito e azeitona
Arroz Paraense

SOBREMESAS:

Banana caramelizada
Beijinho de côco
Bolo(diversos sabores)
Brigadeiro
Bombons de cupuaçu
Frutas diversas(abacaxi, melancia, açaí, laranja, melão, tangerina, etc.)
Gelatinas
Manjar
Mousses (diversos sabores)
Pavês (diversos sabores)
Pudim (diversos sabores)



ESTADO DO PARÁ
TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N ° 2017/10/TCM/PA

TIPO: MENOR PREÇO

Queijadinha
Quindim
Salada de frutas
Sorvetes

SALADAS:

Alface, agrião, cenoura ralada e cheiro verde
Acelga de verão: acelga, tempero verde, ovos, azeitona e tomate
Agreste: buquês de couve-flor, vagem, chuchu, cenoura com maionese
Aldeã: alface, tomate e queijo branco
Americana: repolho, cenoura ralada, passas, cebola, salsão, frango desfiado, pimentões verdes e vermelhos e maionese
Azedinha: ovos cozidos, batata, ervilha fresca, iogurte natural, rabanete e brotos de agrião(para decorar)
Brasília: ovos, rabanete, tomate, palmito e pimentão
Caipira: abóbora, erva-doce, milho verde e vinagrete
Carnaval: sobre folhas de alface, cubinhos de tomate, milho verde, cebola ralada, tempero verde picado, molho de maionese polvilhado com gergelim torrado
Chez croque: batata, maçã, peito de peru, salsão e maionese
Country: alface, tomate em rodela, palmito em rodela, milho verde, presunto de peru em fatias, queijo branco em cubos
Coronel: ervilhas, alface-romana, repolho, pepino e salsão
Dietética: pepino, rabanete e cenoura salpicados com ricota
Doce: maçã, abacaxi, uvas-passas e maionese
Erva-doce com laranja: erva-doce, laranja, castanha-do-pará
Fantasia: milho-verde, rabanete, chuchu e queijo prato
Faraó: ramos de agrião, grão-de-bico, ovo cozido picado, tempero verde
Francesa: atum, ervilha, ovos cozidos, tomates, azeitona e batata
Japonesa: repolhos roxos e brancos, moyashy (brotos de feijão), molho rosé
Libanesa: pimentão vermelho, pepino, hortelã, espinafre cru e tomate
Mista: cenoura, batata, vagem e couve-flor
Nicoise: alface, tomate, batata, ovos, vagem e atum
Russa: batata, cenoura, vagem, beterraba, maçã e maionese
Salpicão (de frios, doces, de frango)
Salada de grão-de-bico
Salada de feijão-verde
Tomate, pepino, berinjela e milho.

SOPAS:

Alvorada: creme de abóbora
Caldo verde
Canja
Carioca: arroz, feijão e macarrão
Creme de cebola
Creme de ervilha
Creme de palmito
Creme Florentina: creme branco com espinafre
Creme suíça: molho branco e queijo em cubos
Sopa de feijão com macarrão
Sopa de fubá com couve
Sopa de grão-de-bico
Sopa de legumes



ESTADO DO PARÁ
TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N° 2017/10/TCM/PA

TIPO: MENOR PREÇO

Sopa de lentilha
Sopa de macarrão
Sopa de mandioquinha
Sopa de músculo com mandioca
Sopa húngara: repolho e caldo de legumes.

LANCHES

*Sanduíches:

- Sanduíche Sírio Light(pão sírio, maionese light, ricota, tomate em cubos, maçã em cubos, peito de peru defumado, salsinha)
- Sanduíche de ricota(ricota, maionese light, salsa, pão de forma integral, azeitona picada, cebola, orégano, azeite de oliva)
- Sanduíche de frango com passas(pão de forma, ricota amassada, maionese light ou requeijão, peito de frango desfiado, cenoura ralada, repolho e passas)
- Sanduíche natural de legumes(pão integral, requeijão light, cenoura, pepino, repolho ou acelga, tomate, cebola e pimentão picados)
- Sanduíche misto(pão integral, queijos magros, presunto e/ou peito de peru)
- Queijo quente(pão de forma e queijo)
- Misto quente(pão de forma, queijo, presunto, alface e tomate)
- Bauru(pão, queijo, presunto, ovo, alface e tomate)

*Bolos: sabores: cenoura, aveia, milho, macaxeira, laranja, maracujá, cupuaçu, chocolate, etc.

- Caldo de cana
- Vitamina de frutas
- Salada de frutas
- Iogurte natural e light
- Salgados Assados: empadão de frango, palmito, camarão, pastel de forno, esfirra, croissant (carne, frango, camarão, queijo ricota, palmito, etc.) e pão caseiro recheado, pão de queijo.
- Tortas salgadas de frango, atum e camarão
- Tortas doces(chocolate, cupuaçu, bacuri, abacaxi, morango, etc.)
- Quibe, coxinha de frango, unha de caranguejo, risoles, pastéis, etc.

BEBIDAS:

*Sucos de frutas naturais sem açúcar(laranja, acerola, abacaxi, carambola, graviola, cenoura com laranja, abacaxi com hortelã, manga com laranja, maracujá com acerola, laranja com acerola, goiaba, cupuaçu, maracujá, etc.)

*Água de coco natural e/ou em caixinhas ou garrafinhas

*Refrigerantes normais e nas versões diet e light

*Água mineral com e sem gás.

20. CONDIÇÕES MÍNIMAS EXIGIDAS PARA O PREPARO DO ALIMENTO

20.1. A empresa prestará os serviços observando a boa qualidade dos alimentos, o padrão da boa cozinha bem como as normas de higiene e nutrição pertinentes, obedecendo rigorosamente a Resolução RDC n° 216 de 15/09/2004 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

20.2. Durante a preparação dos alimentos devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, evitando o contato direto ou indireto entre os alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo;

20.3. Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados;

20.4. Preparar os alimentos em condições de temperatura controlada, de forma a garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo 70°C(setenta graus Celsius);



ESTADO DO PARÁ
TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N ° 2017/10/TCM/PA

TIPO: MENOR PREÇO

- 20.5.** Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como, aroma e sabor, e formação de intensa espuma e fumaça;
- 20.6.** Preparar o alimento de modo a minimizar a perda nutricional e o desperdício;
- 20.7.** Oferecer o alimento para consumo em condições adequadas de temperatura, do início ao fim do horário de prestação dos serviços;
- 20.8.** Preparar os alimentos de forma a prevenir ou minimizar os efeitos de doenças crônico-degenerativas, principalmente as de maior impacto em Saúde Pública, como obesidade, hipertensão arterial e diabetes;
- 20.9.** É vedada a utilização de sobras e o reaproveitamento de alimentos, inclusive as sobras de óleo utilizado nas frituras dos alimentos;
- 20.10.** Manusear o mínimo possível os alimentos durante todas as etapas do preparo, do acondicionamento e da distribuição e prepará-los em condições de higiene, tempo e temperatura adequados, de acordo com as recomendações das Boas Práticas de Fabricação de alimentos;
- 20.11.** Exigir dos empregados que manipulam os alimentos para o consumo, o uso obrigatório de luvas e toucas descartáveis;
- 20.12.** Devem-se evitar preparações muito carregadas de condimentos e gorduras durante a semana, evitando-se principalmente o excesso de fritura no mesmo cardápio;
- 20.13.** Deve haver harmonia entre combinações de cores, sabores, aroma, textura e temperatura dos alimentos oferecidos diariamente;
- 20.14.** Executar o serviço de forma que funcionários que realizam a atividade de recebimento de pagamento não manipulem alimentos preparados embalados ou não;
- 20.15.** O uso de luvas descartáveis é obrigatório para o manuseio de alimentos prontos para o consumo, assim como o uso de sapatos fechados, avental, gorros, luvas de borracha e máscara, adequados aos serviços que serão prestados;
- 20.16.** Uso obrigatório de máscara nos seguintes momentos: manuseio de alimentos prontos para o consumo e durante o posicionamento de refeições;
- 20.17.** Manter a cozinha no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança, assim como os equipamentos, móveis e utensílios utilizados no preparo dos alimentos.

Belém, 20 de setembro de 2017.

LEONARDO RAFAEL FERNANDES
Pregoeiro



ANEXO II

MINUTA TERMO DE PERMISSÃO DE USO

TERMO DE PERMISSÃO DE USO N° _____/2017, ORIUNDO DO PREGÃO PRESENCIAL N° _____ TCM/PA. PROCESSO N° _____

TERMO DE PERMISSÃO DE USO N° _____/2017, QUE ENTRE SI CELEBRAM, DE UM LADO O TCM/PA E, DO OUTRO LADO A EMPRESA _____ ABAIXO QUALIFICADA, PARA O FIM QUE NELE SE DECLARA.

O ESTADO DO PARÁ, através do TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS, inscrito no CNPJ/MF sob n° 04.789.665/0001-87, Inscrição Estadual n° 15.191.280-7, com sede à Travessa Magno de Araújo n° 474, Bairro Telégrafo Sem Fio, CEP: 66113-055, nesta cidade de Belém, Estado do Pará, doravante denominado PERMITENTE, neste ato representado por seu Presidente, o Conselheiro LUÍS DANIEL LAVAREDA REIS JUNIOR, inscrito no CPF: 198.089.842-15 e RG n° 4279 OAB/PA, e de outro lado, a empresa _____ doravante denominada PERMISSONÁRIA, representada neste ato por _____, portador do RG n° _____ e CPF n° _____, tendo em vista o resultado da licitação sob a modalidade de Pregão Presencial n° _____ TCM/PA, conforme Processo Administrativo _____, têm entre si justa e acordada a celebração do presente Termo de Permissão de Uso, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO

1.1. O presente Termo de Permissão de Uso tem como fundamento os preceitos do direito público, em especial as disposições da Lei n° 8.666/93 e suas alterações posteriores, a Pregão Presencial n° _____ TCM/PA, devidamente homologada pela autoridade competente, e a proposta da CONCESSIONÁRIA, tudo parte integrante deste Termo, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1. O presente termo tem por objeto a contratação de empresa especializada exploração de restaurante com serviço do tipo “self-service” e lanchonete, mediante permissão administrativa de uso de área localizada na parte externa do prédio-sede do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado do Pará, para atender os seus servidores, bem como o público em geral, especialmente os jurisdicionados que permanentemente frequentam este Tribunal.

CLÁUSULA TECEIRA – DO PREÇO E DO REAJUSTAMENTO

3.1. O preço do quilo da refeição é fixo e irredutível pelo período de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura do Termo de Cessão, podendo ser reajustados após esse período, mediante comprovação de pesquisa de mercado que comprove a variação de preço, devendo o reajuste ser aprovado pela Diretoria Administrativa deste TCM/PA.

3.2. A refeição comercial (prato executivo), será cobrada com redução de 50% (cinquenta por cento) do valor do preço por quilo da refeição normal “self-service”, de acordo com as normas do PAT.

3.3. A licitante vencedora poderá, a seu critério, durante o período de vigência do Termo de Concessão de Uso, reduzir o valor dos preços dos alimentos.



CLÁUSULA QUARTA – DA CONTRAPRESTAÇÃO PELA PERMISSÃO DO ESPAÇO PÚBLICO.

4.1. Como contraprestação pela permissão do espaço físico, que inclui já inclui o fornecimento do consumo de água, manutenção de ar-condicionado e de telefone (acesso à ramal interno), a PERMISSONÁRIA assumirá os seguintes compromissos:

4.1.1. O PREPARO DE UMA ESTIMATIVA DE 100 (CEM) GARRAFAS TÉRMICAS DE CAPACIDADE DE 1 LITRO CADA, DE CAFÉ COM AÇÚCAR;

4.1.1.1. O café em pó, açúcar refinado especial utilizado no preparo para o abastecimento das garrafas térmicas será fornecidos pelo TCM, sendo de responsabilidade da PERMISSONÁRIA apenas fornecer uma planilha com a quantidade mensal dos gêneros alimentícios para o preparo.

4.1.1.2. Se for constatado que o café está azedo ou com gosto duvidoso, a PERMISSONÁRIA deverá refazer imediatamente o serviço, independente do horário.

4.1.1.3. Diariamente, as garrafas deverão ser devidamente higienizadas e disponibilizadas para consumo até as 8 horas e 15 minutos da manhã;

4.1.1.4. No final do expediente ou antes, cada setor levará a garrafa térmica a lanchonete para que a mesma seja higienizada para o dia seguinte. Caso algum setor esqueça de levar a garrafa térmica no dia anterior, a mesma poderá ser entregue no dia, até as 8:00h, sempre no início do expediente para que a lanchonete possa fazer a higienização e fornecer o café para o Setor.

4.1.1.5. As despesas com gás para o preparo do café para abastecimento das garrafas térmicas correrão por conta da PERMISSONÁRIA;

4.1.2. OFERTAR UMA VEZ POR DIA, ÀS SUAS EXPENSAS, APROXIMAMENTE 40 (QUARENTA) LANCHES DE BOA QUALIDADE, COM GRANDE VALOR NUTRITIVO E PROTEICO, PARA OS ADOLESCENTES APRENDIZES DESTE TRIBUNAL.

4.1.2.1. Caso for constatado que o lanche, está azedo ou com gosto duvidoso, a PERMISSONÁRIA deverá refazer imediatamente o serviço, independente do horário.

4.1.2.2. Periodicamente a nutricionista do TCM avaliará o lanche servido aos adolescentes, para verificar sua qualidade.

CLÁUSULA QUINTA - DA RESPONSABILIDADE PELO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA DO ESPAÇO.

5.1. A PERMISSONÁRIA está ciente que será responsável pelo consumo de energia elétrica do espaço físico da permissão, sendo que, após a assinatura do contrato, deverá se dirigir à REDE CELPA e solicitar em seu nome e CNPJ a ligação de uma Unidade Consumidora para atender suas necessidades.

CLÁUSULA SEXTA – DO PRAZO

6.1. Os serviços objeto deste Edital deverão ser executados dentro do prazo de 12 (doze) meses, contado a partir da data da assinatura do TERMO DE PERMISSÃO DE USO, podendo ser prorrogado nos termos do que dispõe o art. 57, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93.

6.2. Em caso de não prorrogação da permissão à PERMISSONÁRIA, não será admitida a retirada de instalações que impliquem danos ao imóvel, não cabendo, inclusive, indenização por parte do Poder Público, ainda que se tratem de benfeitorias úteis ou necessárias.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA PERMITENTE

7.1. Proporcionar todas as condições para que a PERMISSONÁRIA possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do contrato, do Edital e seus anexos;

7.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela PERMISSONÁRIA de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta de preços;

7.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços;

7.4. Notificar a PERMISSONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

7.5. Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as



obrigações assumidas pela PERMISSONÁRIA, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA PERMISSONÁRIA

8.1. A PERMISSONÁRIA receberá as instalações objeto desta licitação após realização de Vistoria, e terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da assinatura do Termo de Permissão de Uso, para iniciar a prestação dos serviços licitados, tudo conforme as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos e na sua proposta de preço.

8.2. No termo de Vistoria a PERMISSONÁRIA declarará que tem pleno conhecimento das suas condições, para cumprimento das obrigações decorrentes desta permissão;

8.3. A permissionária utilizará o espaço físico do TCM/PA unicamente para os fins previstos neste Contrato, sob pena de rescisão imediata;

8.4. A permissionária obriga-se a desempenhar os serviços com eficiência, presteza e de acordo com as normas de vigilância sanitária expedidas pelos órgãos competentes, conforme estabelecido neste Edital e seus Anexos, bem como sua proposta de preço, responsabilizando-se inteiramente pelo fornecimento e manutenção de todos os equipamentos, mobiliários, louças, utensílios, alimentos necessários à prestação dos serviços, devendo a utilizar bens que atendam às normas de segurança determinados pelos órgãos competentes, sendo que os equipamentos que fizerem uso de energia elétrica deverão atender às exigências de Eficiência Energética do PROCEL sendo etiquetados com selo "A" ou o mais eficiente quando não houver selo "A" para determinado equipamento;

8.5. A permissionária se obriga a utilizar na preparação das refeições, lanches, bebidas e sobremesas, matéria-prima de primeira qualidade, dentro das condições e dos padrões de conservação e higiene necessárias à saúde, sendo vedada a reutilização de sobras de refeições, lanches, sobremesas e bebidas e de óleo utilizado em frituras;

8.6. Será vedado o reaproveitamento de sobras de alimentos e sobras de óleo utilizados em frituras, devendo cada tipo de comida ser preparada com a correspondente porção de óleo, sem excessos;

8.7. Quanto à saúde, uniformização e identificação de seus funcionários, a permissionária obriga-se à:

8.7.1. Apresentar, quando do início das atividades, Carteira de Saúde dos empregados e comprovante de conclusão de Curso de Manipulador de Alimentos para os funcionários que forem trabalhar na preparação de alimentos. Essa exigência deverá ser observada rigorosamente todas as vezes em que houver inclusão de novos empregados;

8.7.2. Para a comprovação de Manipulador de Alimentos, a permissionária deverá apresentar obrigatoriamente o Certificado de conclusão de Manipulador de Alimentos e a carteira válida de manipulador de alimentos de no mínimo 03 (três) funcionários.

8.7.3. Adotar providências e controle de forma que todos os funcionários estejam em dia com exames médicos necessários para manter atualizada a Carteira de Saúde expedida por órgão de saúde pública competente;

8.7.4. Apresentar, semestralmente, ao fiscal do contrato, Atestado de Saúde de seus funcionários;

8.7.5. Afastar da área de manipulação de alimentos os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitárias dos alimentos, mantendo devidos registros sobre a saúde desses funcionários, de acordo com a legislação;

8.8. Fornecer uniforme completo aos seus empregados, composto de: sapatos fechados, avental, gorro ou toucas, luvas de borracha e máscara, adequados aos serviços que serão prestados, crachás de identificação e equipamentos de segurança individual aos seus empregados de forma que se mantenham uniformizados e identificados durante todo o período em que estiverem nas dependências do TCM/PA, bem como utilizando os equipamentos de segurança conforme determina as normas legais;

8.9. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas os seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às Leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pelas demais exigências legais para o exercício de suas atividades;

8.10. Manter em seu quadro de funcionários, nutricionista devidamente inscrita no Conselho Regional de Nutricionista, sendo que o referido profissional deverá estar em situação regular quanto ao



ESTADO DO PARÁ
TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N° 2017/10/TCM/PA

TIPO: MENOR PREÇO

pagamento da Anuidade cobrada pelo respectivo Conselho;

8.11. Manter um quadro de pessoal suficiente para o bom atendimento dos serviços, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, demissão e outros análogos;

8.12. Afastar funcionário ou preposto da licitante contratada que, intencionalmente, venha criar dificuldades à fiscalização ou que adote procedimentos incompatíveis com o exercício das funções que lhe forem atribuídas;

8.13. Apresentar, no ato da assinatura contratual, a relação nominal com respectiva identificação e qualificação dos empregados, principalmente do (a) nutricionista, que trabalharão na execução dos serviços, dando-se conhecimento prévio ao fiscal do Contrato das alterações advindas de eventuais substituições, exclusões ou inclusões;

8.14. A PERMISSIONÁRIA reparará ou indenizará, a juízo e dentro do prazo estipulado pelo Tribunal, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do Tribunal pelo pessoal encarregado da execução do serviço;

8.15. A PERMISSIONÁRIA se compromete a executar pinturas internas dos ambientes objeto da permissão ao final dos 12 (doze) meses de serviço, ou a pedido do Tribunal, quando o aspecto higiênico assim o exigir;

8.16. A PERMISSIONÁRIA se responsabilizará pela manutenção e conservação dos pontos elétricos e hidráulicos localizados nas instalações deste Tribunal, mediante prévia autorização do setor competente deste Órgão, de todo serviço que porventura sejam necessários;

8.17. A PERMISSIONÁRIA antes do início da prestação dos serviços, fornecerá listagem especificando os mobiliários e equipamentos a serem utilizados, os quais serão submetidos previamente à vistoria pelo setor competente deste Tribunal, considerando a segurança das instalações prediais e economia dos recursos disponíveis (elétricos e hidráulicos);

8.18. A PERMISSIONÁRIA obriga-se a reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, qualquer peça, equipamento, acessório, utensílio de sua propriedade utilizado para a execução do objeto licitado em que se verificarem danos, vícios, defeitos ou incorreções;

8.19. A PERMISSIONÁRIA obriga-se a fixar em local visível, na entrada do refeitório/lanchonete, tabela de preços, bem como cardápio semanal dos alimentos que serão comercializados;

8.20. A PERMISSIONÁRIA está proibida de vender ou expor bebidas alcoólicas, cigarros ou similares, assim como para fazer uso de equipamentos sonoros deverá solicitar autorização expressa da Administração, sob pena de rescisão imediata e automática do contrato, sem que caiba à permissionária qualquer direito a indenização;

8.21. É terminantemente proibido fumar nas áreas tanto da cozinha/refeitório/lanchonete, sob pena de rescisão imediata e automática do contrato, sem que caiba à PERMISSIONÁRIA qualquer direito a indenização, devendo a mesma afixar em local visível à entrada do refeitório/lanchonete placa contendo essa proibição.

8.22. A PERMISSIONÁRIA não receberá qualquer subsídio do TCM/PA relativo aos produtos vendidos na área objeto da cessão, devendo a mesma providenciar um sistema de recebimento próprio;

8.23. A PERMISSIONÁRIA assumirá a responsabilidade de todas e quaisquer despesas decorrentes da instalação do gás canalizado do tipo GLP, mediante a adoção das providências para contratação de empresa especializada nessa instalação, sendo também de sua responsabilidade as despesas com o abastecimento do referido gás necessário à perfeita execução dos serviços objeto da presente cessão;

8.24. A PERMISSIONÁRIA obriga-se a praticar preços dentro da realidade do mercado local, reservando-se ao TCM/PA, a qualquer tempo, o direito de rescindir o contrato caso se comprove que os valores estão acima da média praticada na praça de Belém;

8.25. À PERMISSIONÁRIA caberá providenciar junto às autoridades competentes a obtenção de licenças, autorizações de funcionamento e alvará de atividades a que se propõe, se for o caso, responsabilizando-se pelo ônus decorrente;

8.26. A PERMISSIONÁRIA se obriga a acatar qualquer alteração de cardápio solicitada pelo Gestor do Contrato, a qual deverá estar respaldada por avaliação formal junto aos servidores, seja por motivo de qualidade, quantidade ou tipo de refeição;

8.27. A balança eletrônica utilizada deverá ter sua menor divisão, igual ou inferior, à tolerância



ESTADO DO PARÁ
TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N° 2017/10/TCM/PA

TIPO: MENOR PREÇO

estabelecida no parágrafo 2º do art.2º da Portaria nº 097/2000 do INMETRO, que determina o seguinte: “é admitida a tolerância de 2g (dois gramas) para mais, para a tara indicada de valor igual ou inferior a 200g (duzentos gramas), e a tolerância de 5g (cinco gramas) para mais para as taras de valor superior a 200g (duzentos gramas);

8.28. Fixar em local visível a listagem de preços dos alimentos e bebidas não alcoólicas, bem como o peso do prato para o qual foi realizada a tara na balança, que será descontado no momento da pesagem dos alimentos a serem consumidos;

8.29. A PERMISSIONÁRIA obriga-se manter a higienização, limpeza e conservação dos pisos, paredes, balcões, equipamentos, utensílios assim como de todo o espaço físico e mobiliário que integra o objeto da referida licitação, mediante utilização de material de limpeza regularizado pelo Ministério da Saúde, arcando inclusive com as despesas com o referido material;

8.30. A PERMISSIONÁRIA é responsável exclusiva por todas as despesas diretas ou indiretas, com tributos, mão-de-obra, material, seguro, equipamento, segurança de seus empregados, indenização, encargos sociais, bem como, por todos os atos praticados por seus empregados ou prepostos, sem qualquer ônus para o órgão PERMITENTE;

8.31. A PERMISSIONÁRIA responsabiliza-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais de seus empregados relativos a execução deste Contrato;

8.32. A PERMISSIONÁRIA obriga-se a manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;

8.33. A PERMISSIONÁRIA obriga-se apresentar, mensalmente, os comprovantes dos recolhimentos correspondentes aos encargos trabalhistas e previdenciários de seus empregados;

8.34. A PERMISSIONÁRIA obriga-se a não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato, sem prévia e expressa anuência do PERMITENTE

8.35. A PERMISSIONÁRIA obriga-se ainda:

8.35.1. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do TCM/PA;

8.35.2. Implantar, de forma adequada, a execução e supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem, todas as dependências objeto da cessão;

8.35.3. Identificar com placas todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, tais como: enceradeiras, mangueiras, baldes, carrinhos para transporte de lixo, etc., de forma a não serem confundidos com similares de propriedade deste Tribunal ou de qualquer outra empresa que preste serviços de manutenção.

8.36. A PERMISSIONÁRIA obriga-se a responder por danos e desaparecimentos de bens materiais, acessórios e avarias causados por seus empregados ou prepostos à PERMITENTE, ou a terceiros, desde que fique comprovada sua responsabilidade, de acordo com o art. 70 da Lei nº 8.666/93.

8.37. A PERMISSIONÁRIA responsabiliza-se pelo pagamento de multas, impostos, taxas ou outras despesas de qualquer natureza imposta em decorrência de descumprimento de sua parte, de qualquer cláusula deste Contrato;

8.38. A PERMISSIONÁRIA obriga-se a comunicar à PERMITENTE, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos necessários.

8.39. A celebração deste contrato não gera, sob nenhuma hipótese, vínculo empregatício dos funcionários da PERMISSIONÁRIA com o órgão PERMITENTE;

8.40. A PERMISSIONÁRIA obriga-se a realizar desinfecção trimestralmente no espaço físico cedido;

8.41. A PERMISSIONÁRIA obriga-se, às suas expensas, instalar equipamentos necessários para o recebimento dos pagamentos efetuados através de cartão de crédito ou cartão magnético referente ao Vale Alimentação (sodexo) fornecido aos servidores do PERMITENTE;

CLÁUSULA NONA - DA FISCALIZAÇÃO

9.1. O TCM/PA instituirá uma COMISSÃO para avaliar a conformidade do serviço contratado e um Fiscal especialmente designado através de Portaria, que anotar em registro próprio todas as



ocorrências, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. No caso de inadimplemento de suas obrigações estará sujeito, sem prejuízo das sanções legais na esfera civil e criminal, as seguintes sanções administrativas:

- a) Advertência, quando do descumprimento de obrigações assumidas, desde que não acarrete grande prejuízo à execução do serviço e à administração.
- b) Suspensão Temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos.
- c) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

10.2. A inexecução total ou parcial do Termo de Concessão de Uso, enseja sua rescisão com as consequentes penalidades previstas legalmente e contratualmente.

10.3. Nenhuma sanção será aplicada sem que seja assegurado à parte contrária, em processo administrativo para apuração dos fatos, garantindo sempre os direitos prévios da citação, da ampla defesa e do contraditório, assegurados pela Constituição Federal de 1988, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, previsto no § 2º do Art. 87 da Lei nº 8.666/1993 e suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO

11.1. O presente instrumento, firmado em decorrência do Pregão Presencial nº _____ TCM/PA, poderá ser rescindido de conformidade com o disposto nos arts. 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

11.2. Na hipótese de ocorrer à rescisão administrativa prevista no art. 79, inciso I, da Lei nº 8.666/93, à PERMITENTE são assegurados os direitos previstos no art. 80, incisos I a IV, §§ 1º a 4º, da Lei citada.

11.3. A PERMITENTE poderá rescindir o Contrato, independente de interpelação judicial ou extrajudicial e de qualquer indenização, nos seguintes casos:

- a) O não cumprimento ou o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações ou prazos, por parte da PERMISSONÁRIA;
- b) A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil da PERMISSONÁRIA;
- c) O cometimento de infrações à Legislação Trabalhista por parte da PERMISSONÁRIA;
- d) Razões de interesse público ou na ocorrência das hipóteses do art. 78 da Lei 8.666/93 e suas alterações;
- e) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução da PERMISSÃO DE USO;
- f) A ocorrência de atraso superior a 30 (trinta) dias na execução dos serviços. Neste caso a PERMISSONÁRIA será multada conforme previsto no subitem 15 do Edital; e
- g) Quando ocorrer 03 (três) notificações pelo mesmo motivo ou 05 (cinco) notificações por motivos diversificados, devendo a PERMISSONÁRIA desocupar o prédio em 30 (trinta) dias.

11.4. A rescisão ocorrerá mediante a notificação por meio de aviso prévio, com prazo de 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO

12.1. Para dirimir quaisquer questões decorrentes deste Termo, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Belém/PA.

E, por estarem de acordo, foi mandado lavrar o presente contrato, do qual extraíram-se 02 (duas) vias, para um só efeito, as quais, depois de lidas, são assinadas pelos representantes das partes e pelas testemunhas abaixo.



ESTADO DO PARÁ
TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N ° 2017/10/TCM/PA

TIPO: MENOR PREÇO

Belém, xx de xxxxx de 2017.

LUIS DANIEL LAVAREDA REIS JUNIOR
Presidente do TCM
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

Testemunhas:

1 -

CPF:

2 -

CPF:



ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7 DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL E DO INCISO V, DO ART. 27, DA LEI N° 8.666/93

Ref. PREGÃO PRESENCIAL N° 2017/10/TCM/PA

.....(nome do licitante), inscrito no CNPJ n°....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a).....portador(a) da carteira de Identidade n°..... e do CPF n°....., declara, para fins do disposto no inciso V do art.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, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos

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

.....
(local e data)
(nome completo, n° da RG e assinatura do representante legal)

Observação importante: Assinalar a ressalva acima se a empresa licitante empregar menor a partir de quatorze anos na condição de menor aprendiz.



ANEXO IV

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

OBSERVAÇÃO: Esta declaração deverá ser apresentada no Credenciamento(fora do envelope de documentação)

....., com sede na, inscrita no
(razão social da empresa) (endereço)
CNPJ nº, vem, por intermédio de seu representante legal (a) Sr.
(a), portador(a) da Carteira de Identidade nºe do CPF
nº....., em atenção ao disposto no art. 4º, VII, da Lei Federal nº 10.520/02, declarar
que cumpre plenamente os requisitos exigidos para a habilitação na licitação modalidade
PREGÃO PRESENCIAL N° 2017/10/TCM/PA do Tribunal de Contas dos Municípios do
Estado do Pará.

Declara, ademais, que não está impedida de participar de licitações e de contratar com a
Administração Pública em razão de penalidades, nem de fatos impeditivos de sua habilitação,
ciente de obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

.....
(local e data)

.....
(nome completo, nº da RG e assinatura do representante legal)



ANEXO V

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Atestamos para fim de participação no PREGÃO PRESENCIAL n.º 10/2017-TCM, que a empresa visitou “in loco” o(s) local(ais) onde serão realizados os serviços, objeto desta licitação, tendo levantado todos os dados técnicos e obtido os esclarecimentos necessários à formulação de sua proposta financeira.

Belém, de de 2017.

Carimbo e Assinatura do servidor da Ass. de Obras

Representante



ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISITA TÉCNICA

Declaro, na qualidade de.....(cargo/função).....da empresa.....(nome da empresa)....., com sede a....., telefone:, para fim de participação no PREGÃO PRESENCIAL n.º 10/2017-TCM/PA, que optamos por não realizar a visita técnica ao local de execução dos serviços, que conhecemos todas as condições locais para execução do objeto e formulação de nossa proposta financeira, que assumimos todo e qualquer risco por esta decisão e nos comprometemos a executar fielmente os serviços nos termos do Instrumento Convocatório, do Projeto Básico e dos demais anexos que compõem o presente processo.

Belém, de..... de.....

Responsável pela Empresa