



ESTADO DE ALAGOAS
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO/PREGÃO

Senhores Licitantes,

Visando comunicação futura entre o Pregoeiro e a licitante, solicitamos preencher o recibo de retirada do edital e remeter por meio do E-mail: cpl@tce.al.gov.br.

A não remessa do recibo exime o Pregoeiro da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

FRANCISCO JOSÉ PALETTA PICORELLI

Pregoeiro

Portaria 210/2016 - D.O. E 08/06/16

PROCESSO Nº TC-7255/2015

EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2016.

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL

Razão Social:

CNPJ nº.

Endereço:

E-mail:

Cidade:..... Estado: Telefone: Fax:

Pessoa para contato:

Recebemos através do acesso à página www.tce.al.gov.br, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: _____, _____ de _____ de 2016.

Assinatura

ESTADO DE ALAGOAS
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO/PREGÃO

EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL N.º 007/2016
TIPO MENOR PREÇO POR LOTE
PROCESSO N.º 7255/2015

Contratação de empresa para fornecimento de serviços de restaurante, lanchonete para atender às necessidades nutricionais diárias dos conselheiros, servidores, empregados das empresas contratadas e estagiários do Tribunal de Contas do Estado de Alagoas – TCE/AL, zelando por sua saúde e bem-estar, como também a prestação de serviços de Buffet quando do cumprimento da agenda de eventos do Tribunal de Contas de Alagoas para o ano de 2016, com vistas à organização das solenidades de inaugurações, encontros, reuniões especiais, seminários, palestras e outros eventos, de maneira mais eficiente e sistemática, vinculada diretamente a Diretoria Administrativa, em conformidade com as especificações estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1. OBJETO
2. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO
3. DO RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS
4. DA SUBCONTRATAÇÃO
5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA
6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE
7. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO
8. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO
9. DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DOS ENVELOPES
10. DA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
11. DO ENVELOPE “1” – PROPOSTAS DE PREÇOS
12. DO ENVELOPE “2” – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
13. DO JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS
14. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO
15. DOS RECURSOS
16. DA HOMOLOGAÇÃO E DA ADJUDICAÇÃO
17. DAS PESQUISAS PERIÓDICAS
18. DA VIGÊNCIA
19. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO
20. DO PEDIDO, DA ENTREGA E DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO
21. DO PREÇO E DAS INCIDÊNCIAS FISCAIS
22. DO PAGAMENTO
23. DO REAJUSTE
24. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
25. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
26. DAS PARTES INTEGRANTES DESTES EDITAIS

ANEXOS	I	TERMO DE REFERÊNCIA
	II	MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO EDITAL
	III	MODELO DE DECLARAÇÃO EM RELAÇÃO AO TRABALHO DE MENORES
	IV	MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS
	V	MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE
	VI	MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
	VII	MINUTA DO CONTRATO DE RESTAURANTE E LANCHONETE – LOTE I
	VIII	MINUTA DO CONTRATO DE BUFFET – LOTE II
	IX	DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA
	X	ATESTADO DE VISTORIA

EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL N.º 007/2016
PROCESSO N.º 7255/2015

O **TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE ALAGOAS**, doravante denominado TCE/AL, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrito no CNPJ-MF sob o n.º 12.395.125/0001-47, por intermédio de seu Pregoeiro, designado pela **Portaria 210/16**, publicada no Diário Oficial Eletrônico no dia 08 de junho de 2016, torna público aos interessados que fará realizar licitação, na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, integralmente em conformidade com as regras estipuladas neste Edital, na Lei Federal 10.520/02 e Decretos Estaduais n.º 3.548/07, n.º 1.424/2003 (alterado pelo Decreto Estadual n.º 4.054/08), e legislação correlata, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, a Lei 8.666/93, com suas alterações.

A sessão realizar-se-á às 14h (**quatorze horas**), **horário local do dia 09 de agosto de 2016, na Sala da Comissão Permanente de Licitação – CPL, (1º andar)**, situada no prédio sede do TCE/AL, Av. Fernandes Lima, n.º 1047, Farol, Maceió/AL, obedecendo rigorosamente aos termos, especificações e condições contidas neste instrumento e seus anexos.

O presente certame e a contratação dele decorrente obedecerão, ainda, a Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor, Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006 e a Lei Complementar n.º 147 de 07 de agosto de 2014, que institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte e suas alterações.

Este Edital e seus Anexos encontram-se à disposição das empresas interessadas na Sede do Tribunal de Contas do Estado de Alagoas, (Setor de Licitação), no horário das 8h às 14h, até o dia que antecede à data do certame, e no Site do TCE/AL (www.tce.al.gov.br).

1. DO OBJETO

1.1. A contratação de empresa especializada **na prestação de serviços de restaurante e lanchonete (lote 01)**, nas dependências do Tribunal de Contas do Estado de Alagoas - TCE/AL, e **serviços de Buffet (lote 02)**, em eventos realizados pelo TCE/AL na Região Metropolitana de Maceió e outros municípios do Estado de Alagoas.

2. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

2.1. As especificações estão contidas no Termo de Referência (ANEXO I).

3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1. A despesa da contratação do objeto licitado correrá a conta do seguinte crédito orçamentário, constante do orçamento do Tribunal de Contas do Estado de Alagoas para o exercício financeiro de 2016: Atividade 010009 – Manutenção do Tribunal de Contas; Elementos de Despesas 339039-00 – Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica.

4. DA SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA (LOTE I)

5.1.1. Em razão da prestação do serviço e sua natureza, que exige proximidade e também rotina de reuniões, a CONTRATADA, que prestar os serviços, deverá ter sede nesta Cidade;

- 5.1.2.** Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento contratado, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado, com fundamento no art. 70 da Lei nº 8.666/93;
- 5.1.3.** Fornecer os itens licitados de boa qualidade, nas quantidades solicitadas, dentro dos padrões estabelecidos, vindo a responder por danos eventuais que comprovadamente vier a causar, caso realize o fornecimento com produto de má qualidade e fora dos padrões de higiene;
- 5.1.4.** Apresentar os produtos em suas devidas embalagens em perfeitas condições, substituindo imediatamente, da notificação da CONTRATANTE, todas as unidades que não estiverem apropriadas para o consumo humano;
- 5.1.5.** Quando do fornecimento de bebidas em geral, exceto bebidas alcoólicas, a CONTRATADA deverá fornecer recipientes jarras de vidro ou inox e bebidas quentes o fornecimento deverá ser em garrafas térmicas, devendo todos os utensílios serem de propriedade da mesma;
- 5.1.6.** Quanto aos alimentos considerados perecíveis, deve-se dispensar especial e criterioso cuidado quanto ao fornecimento em condições aptas ao consumo humano, observando os reservatórios corretos para cada tipo de alimento (sólido ou líquido) solicitado;
- 5.1.7.** Deverão ser apresentados, sempre que solicitados, *folders*, prospectos e outros materiais que facilitem a análise dos produtos ofertados;
- 5.1.8.** Atender aos pedidos de fornecimento emergencial, ainda que fora do horário habitual de entrega ou fornecer justificativa plausível para a impossibilidade do atendimento;
- 5.1.9.** Realizar a venda de produtos sempre de forma higienizadas e lacradas, sucos, refrigerantes, água de coco e outros líquidos;
- 5.1.10.** Transportar todo o material referente à alimentação protegido, de acordo com as normas estabelecidas pela vigilância sanitária;
- 5.1.11.** Não será permitido rolar, arrastar, tombar ou qualquer tipo de agressão que possa danificar garrações ou qualquer utensílio solicitado bem assim que conduza alimentos no ato da entrega ou de sua retirada;
- 5.1.12.** Garantir a qualidade dos produtos fornecidos, em conformidade com as exigências legais de higiene, composição e classificação desses produtos;
- 5.1.13.** Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares da CONTRATANTE, porém sem qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE;
- 5.1.14.** Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da CONTRATANTE;
- 5.1.15.** Fornecer aos seus empregados todo o necessário para a execução dos serviços, aí incluído o cuidado com a higiene na condução dos produtos solicitados, como também materiais de segurança, conforme legislação, assumindo todos os riscos concernentes à execução do contrato;
- 5.1.16.** Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, inclusive para atendimento em casos de emergência, assumindo ainda as responsabilidades civis e penais, bem como as demais sanções legais decorrentes do descumprimento dessas responsabilidades;
- 5.1.17.** Os empregados deverão estar devidamente uniformizados e identificados através de crachá com foto, quando da execução dos serviços de restaurante e lanchonete;
- 5.1.18.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- 5.1.19.** Informar, por escrito e de imediato, a CONTRATADA, qualquer alteração em seu endereço ou telefone, com a finalidade de assegurar rápida solução às questões geradas em face da perfeita execução contratual;
- 5.1.20.** Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas, e referentes aos serviços executados por seus empregados, os quais não têm qualquer vínculo empregatício com o Tribunal de Contas de Alagoas;

- 5.1.21.** Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar a CONTRATANTE ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
- 5.1.22.** A qualquer tempo, desde que ocorram reclamações sobre a qualidade dos produtos fornecidos, por parte do público consumidor, serão tomadas as providências cabíveis, conforme o item referente às PENALIDADES, sendo o custo de uma possível análise do controle de qualidade do produto fornecido por conta da CONTRATADA;
- 5.1.23.** Providenciar imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela Fiscalização, quando da execução do Contrato;
- 5.1.24.** Devolver, ao final do contrato, quaisquer utensílios de propriedade da CONTRATANTE, porventura solicitados em empréstimo ou retirados com autorização da CONTRATANTE, em iguais condições aos recebidos no início da vigência contratual e em perfeito estado de higienização e conservação.
- 5.1.25.** Manter, durante a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas na licitação;
- 5.1.26.** Responsabilizar-se por eventuais danos ocorridos nos produtos solicitados bem como eventuais acidentes com seus empregados, no interior ou fora do espaço físico das dependências da CONTRATANTE;
- 5.1.27.** Efetuar a substituição em até 60 (sessenta) minutos, após comunicação da CONTRATANTE, do produto entregue, comprovada a impossibilidade de utilização, quando forem detectadas substâncias ou impurezas no conteúdo, falta de higiene das embalagens e/ou quando forem detectadas embalagens violadas (Art. 69 da Lei 8.666/93), amassadas ou concertadas;
- 5.1.28.** Seguir as normas para estocagem de alimentos e líquidos bem assim de utensílios de guarnição de alimentos sólidos e líquidos, observando, entre outras, as seguintes recomendações:
- 5.1.28.1.** Estocar garrafas com água mineral, suco, água de coco ou refrigerantes em local arejado e livre da incidência solar, usando estrados e/ou recipientes adequados, de acordo com as normas técnicas da Vigilância Sanitária;
- 5.1.28.2** Permitir a qualquer tempo, durante a vigência do contrato, visitas ao local de produção dos alimentos e de estocagem dos produtos, em conformidade com o Anexo I;
- 5.1.29.** A CONTRATADA não será responsável por qualquer perda ou dano resultante de caso fortuito ou de força maior;
- 5.1.30.** A CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para terceiros, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros;
- 5.1.31.** São expressamente vedadas a CONTRATADA:
- 5.1.31.1.** A veiculação de publicidade acerca do futuro contrato, salvo se houver prévia autorização da CONTRATANTE;
- 5.1.31.2.** A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE, durante a vigência deste contrato.
- 5.1.32.** A Contratada providenciará todas as licenças necessárias ao funcionamento do restaurante/lanchonete, apresentando-as à Diretoria Administrativa do TCE/AL, bem como zelar pela boa aparência do local e pelas normas de segurança e higiene.
- 5.1.33.** Os custos inerentes a retirada do lixo orgânico como também ao fornecimento de gás ficam sob a responsabilidade da CONTRATADA, além dos maquinários/equipamentos que o TCE/AL não vier a disponibilizar
- 5.1.34.** Demais obrigações previstas no Termo de Referência.

5.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA (LOTE II)

- 5.2.1.** Em razão da prestação do serviço e sua natureza, que exige proximidade e também rotina de reuniões, a CONTRATADA, que prestar os serviços, deverá ter sede nesta Cidade;

- 5.2.2. Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento contratado, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado, com fundamento no art. 70 da Lei nº 8.666/93;
- 5.2.3. Fornecer os itens licitados de boa qualidade, nas quantidades solicitadas, dentro dos padrões estabelecidos, vindo a responder por danos eventuais que comprovadamente vier a causar, caso realize o fornecimento com produto de má qualidade e fora dos padrões de higiene;
- 5.2.4. Apresentar os produtos em suas devidas embalagens em perfeitas condições, substituindo imediatamente, da notificação da CONTRATANTE, todas as unidades que não estiverem apropriadas para o consumo humano;
- 5.2.5. Quando do fornecimento de bebidas em geral, exceto bebidas alcoólicas, a CONTRATADA deverá fornecer recipientes jarras de vidro ou inox e bebidas quentes o fornecimento deverá ser em garrafas térmicas;
- 5.2.6. Quanto aos alimentos considerados perecíveis (água de coco, frios, patês, tapiocas, dentre outros descritos no cardápio) **deve-se dispensar especial e criterioso cuidado quanto ao fornecimento em condições aptas ao consumo humano, observando os reservatórios corretos para cada tipo de alimento (sólido ou líquido) solicitado;**
- 5.2.7. Deverão ser apresentados, sempre que solicitados, *folders*, prospectos e outros materiais que facilitem a análise dos produtos ofertados;
- 5.2.8. Atender aos pedidos de fornecimento emergencial, ainda que fora do horário habitual de entrega ou fornecer justificativa plausível para a impossibilidade do atendimento;
- 5.2.9. Fornecer em garrafas hermeticamente tampadas, higienizadas e lacradas, sucos, refrigerantes, água de coco e outros líquidos;
- 5.2.10. Transportar todo o material referente à alimentação protegido, de acordo com as normas estabelecidas pela vigilância sanitária;
- 5.2.11. Não será permitido rolar, arrastar, tombar ou qualquer tipo de agressão que possa danificar garrafões ou qualquer utensílio solicitado bem assim que conduza alimentos no ato da entrega ou de sua retirada;
- 5.2.12. Garantir a qualidade dos produtos fornecidos, em conformidade com as exigências legais de higiene, composição e classificação desses produtos;
- 5.2.13. Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares da CONTRATANTE, porém sem qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE;
- 5.2.14. Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da CONTRATANTE;
- 5.2.15. Fornecer aos seus empregados todo o necessário para a execução dos serviços, aí incluído o cuidado com a higiene na condução dos produtos solicitados, como também materiais de segurança, conforme legislação, assumindo todos os riscos concernentes à execução do contrato;
- 5.2.16. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, inclusive para atendimento em casos de emergência, assumindo ainda as responsabilidades civis e penais, bem como as demais sanções legais decorrentes do descumprimento dessas responsabilidades;
- 5.2.17. Os empregados deverão estar devidamente uniformizados e identificados através de crachá com foto, quando da entrega dos produtos nas Unidades da CONTRATANTE;
- 5.2.18. Orientar os representantes da CONTRATANTE quanto à correta armazenagem e manuseio e higiene dos produtos solicitados;
- 5.2.19. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- 5.2.20. Informar, por escrito e de imediato, a CONTRATADA, qualquer alteração em seu endereço ou telefone, com a finalidade de assegurar rápida solução às questões geradas em face da perfeita execução contratual;

ESTADO DE ALAGOAS
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO/PREGÃO

- 5.2.21.** Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas, e referentes aos serviços executados por seus empregados, os quais não têm qualquer vínculo empregatício com o Tribunal de Contas de Alagoas;
- 5.2.22.** Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar a CONTRATANTE ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
- 5.2.23.** A qualquer tempo, desde que ocorram reclamações sobre a qualidade dos produtos fornecidos, por parte do público consumidor, serão tomadas as providências cabíveis, conforme o item referente às PENALIDADES, sendo o custo de uma possível análise do controle de qualidade do produto fornecido por conta da CONTRATADA;
- 5.2.24.** Substituir, sem custos adicionais, eventuais unidades porventura recusadas pela CONTRATANTE, no prazo de 60 (sessenta) minutos, a contar da recusa da CONTRATANTE;
- 5.2.25.** Providenciar imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela Fiscalização, quando da execução do Contrato;
- 5.2.26.** Devolver, ao final do contrato, quaisquer utensílios de propriedade da CONTRATANTE, porventura solicitados em empréstimo ou retirados com autorização da CONTRATANTE, em iguais condições aos recebidos no início da vigência contratual e em perfeito estado de higienização e conservação.
- 5.2.27.** Manter, durante a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas na licitação;
- 5.2.28.** Manter estoque dos produtos relacionados na DESCRIÇÃO DOS ITENS solicitados bem como a disponibilização de pessoal, nas localidades definidas pela CONTRATANTE, objetivando assegurar o fornecimento à CONTRATANTE sem interrupções;
- 5.2.29.** Observar que o contrato alberga a possibilidade de realização de eventos no Interior do Estado de Alagoas, assim sendo, deverá a CONTRATADA observar tempestivamente a entrega dos produtos selecionados nesses lugares, devendo a CONTRATADA levar em consideração em seu preço todos os custos decorrentes da prestação de serviços nesses locais;
- 5.2.30.** Responsabilizar-se por eventuais danos ocorridos nos produtos solicitados bem como eventuais acidentes com seus empregados, no interior ou fora do espaço físico das dependências da CONTRATANTE;
- 5.2.31.** Efetuar a substituição em até 60 (sessenta) minutos, após comunicação da CONTRATANTE, do produto entregue, comprovada a impossibilidade de utilização, quando forem detectadas substâncias ou impurezas no conteúdo, falta de higiene das embalagens e/ou quando forem detectadas embalagens violadas (Art. 69 da Lei 8.666/93), amassadas ou concertadas;
- 5.2.32.** Seguir as normas para estocagem de alimentos e líquidos bem assim de utensílios de guarnição de alimentos sólidos e líquidos, observando, entre outras, as seguintes recomendações:
- 5.2.32.1.** Estocar garrafas com água mineral, suco, água de coco ou refrigerantes em local arejado e livre da incidência solar, usando estrados e/ou recipientes adequados, de acordo com as normas técnicas da Vigilância Sanitária;
- 5.2.32.2** Permitir a qualquer tempo, durante a vigência do contrato, visitas ao local de produção dos alimentos e de estocagem dos produtos, em conformidade com o Anexo I;
- 5.2.33.** Não será permitido à CONTRATADA substituir as marcas dos produtos fornecidos e já conhecidas pela CONTRATANTE sem consulta e autorização expressa da CONTRATANTE.
- 5.2.34.** Entregar os produtos nas quantidades, dias e horários determinados pela CONTRATANTE.
- 5.2.35.** Fornecer ao Gestor/fiscal do contrato, relação nominal dos empregados que atuarão junto a sede da CONTRATANTE e a cada evento, indicando a função e horário de trabalho;
- 5.2.36.** A CONTRATADA não será responsável por qualquer perda ou dano resultante de caso fortuito ou de força maior;
- 5.2.37.** A CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para terceiros, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros;

5.2.38. São expressamente vedadas a CONTRATADA:

5.2.40.1. A veiculação de publicidade acerca do futuro contrato, salvo se houver prévia autorização da CONTRATANTE;

5.2.40.2. A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE, durante a vigência deste contrato.

5.2.39 A CONTRATADA será responsável pelo recolhimento de material após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados ao Tribunal de Contas ou a terceiros.

5.2.40 A Contratada providenciará todas as licenças necessárias ao funcionamento do restaurante/lanchonete, apresentando-as à Diretoria Administrativa do TCE/AL, bem como zelará pela boa aparência do local e pelas normas de segurança e higiene.

5.2.41 Os custos inerentes a retirada do lixo orgânico como também ao fornecimento de gás ficam sob a responsabilidade da CONTRATADA, além dos maquinários/equipamentos que o TCE/AL não vier a disponibilizar, devendo para tanto ocorrer a Vistoria por parte da empresa licitante

5.2.42 Demais obrigações previstas no Termo de Referência.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. Assegurar-se do bom fornecimento dos serviços, verificando sempre a qualidade dos mesmos.

6.2. Assegurar-se de que os preços apresentados, são os preços contratados e ofertados pela CONTRATADA.

6.3. Fiscalizar, através do Gestor do Contrato, o cumprimento das obrigações contratuais pela CONTRATADA.

6.4. Prestar esclarecimentos necessários, atinentes ao objeto desta contratação, que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

6.5. Designar formalmente o fiscal de contrato.

6.6. Cumprir e fazer cumprir todos os prazos e condições estabelecidos neste Edital.

6.7. Proceder ao pagamento à contratada após atesto do Fiscal do Contrato na nota fiscal/fatura, nas condições estabelecidas no contrato.

6.8. Aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais, resguardada a defesa prévia.

6.9. As despesas inerentes ao fornecimento de energia, ficarão sob o encargo da CONTRANTE

7. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

7.1. Poderão participar as empresas interessadas, pertinentes ao ramo de atividade relacionada ao objeto deste certame, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus anexos, desde que:

7.1.1. Desempenhem atividades pertinentes e compatíveis com o objeto deste Pregão;

7.1.2. Atendam aos requisitos mínimos de classificação das propostas exigidos neste Edital.

7.2. Não serão admitidas, nesta licitação, as participações de licitantes:

7.2.1. Em processo de falência, recuperação judicial, extrajudicial, de insolvência, ou sob outra forma de concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

7.2.2. Que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspenso, ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas;

7.2.3. Que estejam com o direito de licitar e contratar com o TCE/AL suspenso;

7.2.4. Que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras coligadas ou subsidiárias entre si, ou ainda, qualquer que seja sua forma de constituição;

7.2.5. Estrangeiras que não funcionem no País.

7.2.5.1. Para tais efeitos entendem-se que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, as empresas que tenham diretores, acionistas (com participação em mais de 5%), ou representantes legais comuns, e aquelas que dependam ou subsidiem econômica ou financeiramente a outra empresa.

7.3. As microempresas (ME) e as empresas de pequeno porte (EPP) participantes da presente licitação beneficiar-se-ão do tratamento diferenciado e favorecido estabelecido pela Lei Complementar nº 123/2006.

7.4. Não poderão concorrer direta ou indiretamente nesta licitação:

7.4.1. Servidor de qualquer Órgão ou Entidade vinculada ao TCE/AL, bem como a empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico.

7.4.2. Empresa, ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, somente poderá apresentar uma única proposta de preços. Caso uma Licitante participe em mais de uma proposta de preços, estas propostas de preços não serão levadas em consideração e serão rejeitadas.

7.4.2.1. Para tais efeitos entendem-se que façam parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, as empresas que tenham diretores, acionistas (com participação em mais de 5%), ou representantes legais comuns, e aquelas que dependam ou subsidiem econômica ou financeiramente a outra empresa.

7.5. Nenhuma empresa ou instituição vinculada ao TCE/AL será elegível para participar deste processo licitatório.

8. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

8.1. A licitante deverá se apresentar para o credenciamento junto a Pregoeiro através de representante/preposto, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório.

8.2. Cada licitante credenciará apenas 01 (um) representante/preposto que será o único admitido a intervir nas fases dos procedimentos licitatórios e a responder, para todos os atos e efeitos previstos neste Edital, por sua representada.

8.3. Por credenciamento entende-se a apresentação conjunta dos seguintes documentos regularmente autenticados:

I – Cópia nítida do documento oficial de identidade ou outro equivalente que contenha foto;

II - Procuração que comprove a outorga de poderes, na forma da lei, para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da licitante, ou documento no qual estejam expressos poderes para exercer direitos e assumir obrigações, no caso de o representante ser sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da licitante, em decorrência de tal investidura;

III – Estatuto/contrato social, quando a pessoa credenciada for sócia, proprietária, caso a procuração seja particular, deverá ter firma reconhecida e estar acompanhada dos documentos comprobatórios dos poderes do outorgante.

8.4. A não apresentação ou a incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não impedirá a participação da licitante no presente certame licitatório, porém, impedirá o suposto representante de praticar atos no processo licitatório em nome da empresa. Neste caso, as declarações de que trata o subitem 8.3, incisos I, II e III do Edital deverão estar acompanhadas de documento(s) que comprove(m) a capacidade do subscritor em representar à licitante, sob pena de ficar impedida de participar da licitação.

8.5. O representante poderá ser substituído por outro devidamente credenciado.

8.6. Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante, bem como que ele seja sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado de outra empresa que esteja presente no certame.

8.7. A empresa que pretender se utilizar dos benefícios previstos nos art. 42 a 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar, fora dos envelopes, no momento do credenciamento, declaração, firmada por contador, ou outro documento oficial, de que se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.8. As cooperativas que tenham auferido, no ano calendário anterior, receita bruta até o limite de 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais), gozarão dos benefícios previstos nos art. 42 a 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, conforme o disposto no art. 34, da Lei 11.488, de 15 de junho de 2007, desde que também apresentem, fora dos envelopes, no momento do credenciamento, declaração, firmada por contador, ou outro documento oficial, de que se enquadram no limite de receita referido acima.

9. DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DOS ENVELOPES

9.1. No dia, hora e local designados neste Edital, na presença dos interessados ou seus representantes, devidamente credenciados, e demais pessoas que queiram assistir ao ato, o Pregoeiro, que dirigirá a sessão, após sua abertura, receberá os documentos abaixo relacionados, de cada licitante, admitindo-se, contudo, a entrega por pessoas não credenciadas, sendo registrados em ata os nomes das licitantes:

I - Declaração, separada de qualquer dos envelopes exigidos no inciso IV deste subitem, dando ciência de que cumpre os requisitos de habilitação para o presente certame licitatório, exceto quanto à regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, que somente será exigida na forma da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, se for o caso, declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte (ANEXO V);

II - Declaração, separada de qualquer dos envelopes exigidos no inciso IV deste subitem, assinada por quem de direito, se for o caso, que a empresa é considerada MICROEMPRESA ou EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, consoante incisos I e II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, conforme modelo sugestão contido no ANEXO V deste Edital;

III – Declaração, separada de qualquer dos envelopes exigidos no inciso IV deste subitem, assinada por quem de direito, de elaboração independente de proposta, conforme modelo constante do ANEXO IX do edital, em cumprimento ao disposto na Portaria SDE Nº 51, de 03 de julho de 2009, da Secretaria de Direito Econômico do Ministério da Justiça;

IV – Em envelopes devidamente fechados, a documentação exigida para Proposta de Preços (Envelope nº 1) e Habilitação (Envelope nº 2).

9.2. A não entrega das declarações exigidas neste Edital, implicará o não recebimento, por parte do Pregoeiro, dos envelopes contendo a documentação da Proposta de Preços e de Habilitação e, portanto, a não aceitação da licitante no certame licitatório.

9.2.1. As declarações de que tratam este subitem poderão ser produzidas de próprio punho na sessão do certame, desde que o representante possua outorga de poderes para tal feito.

9.3. Tão logo tenham sido recebidos os documentos exigidos na licitação, o Pregoeiro comunicará aos presentes que a partir daquele momento não mais serão admitidas novas licitantes ao certame.

9.4. Encerrada a fase de recepção dos documentos exigidos na licitação, o Pregoeiro concluirá se ainda não o tiver feito, o exame dos documentos de credenciamento dos representantes das licitantes, exame este iniciado antes da abertura da sessão.

9.5. Concluídas a fase de recepção dos documentos exigidos na licitação e de credenciamento dos representantes das licitantes, o Pregoeiro promoverá a abertura dos envelopes que contém as propostas de preços, conferindo-as e rubricando-as em todas as suas folhas.

9.6. Após o início da abertura dos envelopes de propostas de preço não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

10. DA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.1. Os conjuntos de documentos relativos às propostas de preços e à habilitação deverão ser entregues separadamente, em envelopes fechados, opacos, rubricados no fecho e identificados com o nome da licitante, o número da licitação e, respectivamente, os títulos dos conteúdos ("**Propostas de Preços**" e "**Documentos de Habilitação**"), na forma do exposto a seguir:

ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA DE PREÇOS

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE ALAGOAS

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 7255/2015 – PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2016

DIA 09/08/2016, ÀS 14 h (horário local)

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de restaurante e lanchonete (lote 01), nas dependências do Tribunal de Contas do Estado de Alagoas - TCE/AL, e serviços de Buffet (lote 02), em eventos realizados pelo TCE/AL na Região Metropolitana de Maceió e outros municípios do Estado de Alagoas.

Identificação do Licitante: (Razão Social, fone, fax, email)

ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE ALAGOAS

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 7255/2015 – PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2016

DIA 09/08/2016, ÀS 14 h (horário local)

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de restaurante e lanchonete (lote 01), nas dependências do Tribunal de Contas do Estado de Alagoas - TCE/AL, e serviços de Buffet (lote 02), em eventos realizados pelo TCE/AL na Região Metropolitana de Maceió e outros municípios do Estado de Alagoas.

Identificação do Licitante: (Razão Social, fone, fax, email).

10.2. Os documentos necessários à participação na presente licitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração ou por publicação em órgão de imprensa oficial.

10.3. Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em *fac. símile*, mesmo autenticadas, admitindo-se fotos, gravuras, desenhos ou gráficos apenas como forma de ilustração das propostas de preços.

11. DO ENVELOPE “1” – PROPOSTAS DE PREÇOS

11.1. A proposta será claramente formalizada, apresentada em via única, impressa em papel timbrado da licitante, não contendo emendas, rasuras ou entrelinhas, em idioma português, ressaltando-se as expressões técnicas de uso corrente. Será, ainda, devidamente assinada e rubricada em todas as suas folhas pelo representante legal ou procurador do licitante, que conterà além de outros esclarecimentos que a seu critério entenda pertinentes, as seguintes informações (modelo **ANEXO VI**):

11.1.1. Razão Social, CNPJ, endereço completo e atual, banco, agência e número da conta-corrente da licitante, para efeito da emissão de nota de empenho e respectivo pagamento;

11.1.2. Preço unitário e total, por lote, expresso em real, com no máximo duas casas decimais, em algarismos e por extenso;

ESTADO DE ALAGOAS
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO/PREGÃO

11.1.3. Forma de fornecimento: de acordo com pedido emitido pela Diretoria Administrativa do TCE/AL;

11.1.4. Prazo de validade da proposta, o qual não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua entrega;

11.1.5. Esclarecimento de que estarão inclusos, sob responsabilidade da licitante, todos os custos e despesas incidentes sobre o objeto licitado, concernentes a encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, impostos, taxas e outras de qualquer natureza, indispensáveis à perfeita e completa execução da prestação contratual de fornecimento;

11.1.6. Dados completos do representante da licitante, para o caso de assinatura de contrato, fazendo constar: nome, nacionalidade, estado civil, endereço, RG, CPF, cargo ou função que ocupa e telefone para contato.

11.2. Ocorrendo discordância entre o valor numérico e por extenso contido na proposta prevalecerá o menor.

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

11.4. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

11.5. Prazo de início da prestação de serviços será de 10 (dez) dias a contar da assinatura do contrato.

12. DO ENVELOPE “2” – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

12.1. É condição básica para a fase de habilitação, que a licitante apresente, em um envelope, cópias autenticadas, em cartório, dos documentos abaixo relacionados, com prazo vigente, em uma via ou se preferir autenticadas, nos termos deste Edital, pelo Pregoeiro ou membros da Equipe de Apoio.

12.2. A licitante deverá apresentar declaração de que não possui em seus quadros de pessoal empregados com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1998 (Lei nº 9.854/99), de acordo com o modelo-sugestão, aduzido no ANEXO III deste Instrumento.

12.3. A Licitante deve declarar, sob as penalidades cabíveis, a inexistência de fato que possa impedir a sua habilitação neste certame, conforme modelo ANEXO IV.

12.4. Os demais documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por meio de cartório competente, ou publicação em órgão da imprensa oficial, ou na forma deste Edital

12.5. Atestado de vistoria com a assinatura do servidor responsável, conforme Anexo X

12.6. As empresas que desejarem participar do certame deverão apresentar os seguintes documentos comprobatórios de habilitação e qualificação:

12.6.1 Habilitação Jurídica:

a) Registro comercial, no caso de empresa individual;

b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor e suas alterações, ou consolidação, devidamente registrados, se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores devidamente autenticados;

c) 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 (conforme o caso).

12.6.2. Qualificação Técnica:

a) Registro sanitário atualizado junto à Secretaria Municipal de Saúde;

- b) Atestado (ou declaração) de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto deste Edital;
- c) Para confirmação da qualificação técnica da empresa, a CONTRATANTE poderá, a seu critério e sem comunicação prévia, visitar as instalações da proponente, devendo na ocasião serem comprovadas as informações documentais;
- d) Deverão ser excluídas da licitação, em qualquer tempo, as empresas que não comprovarem as informações documentais por ocasião da visita que se lhes fizer às instalações;
- e) Os atestados deverão ser apresentados em papel timbrado, original ou cópia reprográfica autenticada, assinados por autoridade ou representante de quem os expediu.

12.6.3. Qualificação Econômico-Financeira:

- a) Comprovação de capital social integralizado ou patrimônio líquido igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado do presente certame;
- b) Certidão que comprove a inexistência de falência, recuperação judicial ou concordata, expedida pelo Distribuidor da Comarca sede da licitante;
- c) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, na forma da Lei, já exigíveis, certificados por contabilista registrado no Conselho Regional de Contabilidade competente (com firma reconhecida em Cartório e Declaração de Habilitação Profissional – DHP), contendo Termo de Abertura, Encerramento e Registro no órgão competente, extraídos do livro Diário, comprovando a boa situação financeira da licitante, podendo ser atualizado por índices oficiais na hipótese de encerrados a mais de 03 (três) meses da data de sua apresentação, vedada a substituição por Balancetes e Balanços provisórios.
- d) As Sociedades Anônimas e outras Companhias obrigadas à publicação de Balanço, na forma da Lei, apresentarão cópias da publicação de: Balanço Patrimonial; Demonstração do Resultado do Exercício; Demonstração das Origens e Aplicações de Recursos; Demonstração das Mutações do Patrimônio Líquido, incluída a Demonstração dos Lucros ou Prejuízos Acumulados; e Notas Explicativas do Balanço, além de cópia da Ata da Assembléia Geral Ordinária de aprovação.
- f) Nomeados, pelos licitantes, os valores do Ativo Circulante, do Realizável a Longo Prazo, do Passivo Circulante, do Exigível a Longo Prazo e do Patrimônio Líquido, a comprovação da boa situação financeira da empresa será baseada na obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) iguais ou maiores que 01 (um), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

LG = Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo / Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

SG = Ativo Total / Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

LC = Ativo Circulante / Passivo Circulante

12.6.4. Regularidade Fiscal:

- a) Prova de regularidade para com a Fazenda Nacional, conforme Decreto Federal nº 6.106/2007, a qual será efetuada mediante apresentação de:
- b) Certidão específica, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil, quanto às contribuições sociais previstas nas alíneas “a”, “b” e “c” do parágrafo único do art. 11 da Lei Federal nº 8.212/1991, às contribuições instituídas a título de substituição e às contribuições sociais devidas, por lei, a terceiros, inclusive inscritas em dívida ativa do Instituto Nacional do Seguro Social – INSS, por ela administradas;
- c) Certidão conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos federais e à Dívida Ativa da União, por ele administrados.

- d) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante através de certidão negativa de débitos, com validade na data de realização da licitação;
- e) Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante através de certidão negativa de débitos, com validade na data de realização da licitação;
- f) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
- g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

12.7. Disposições Gerais da Habilitação:

- a) A empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país deverá apresentar também o decreto de autorização ou o ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- b) Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos;
- c) Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta, ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, o Pregoeiro considerará a licitante inabilitada;
- d) Documentos apresentados com a validade expirada acarretarão a inabilitação da licitante;
- e) Os documentos que não consignarem em seu teor o prazo de validade, somente serão aceitos quando datadas de no máximo 60 (sessenta) dias da data de sua expedição.

13. DO JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

13.1. A proposta será claramente formalizada, apresentada em via única, impressa em papel timbrado da licitante, não contendo emendas, rasuras ou entrelinhas, em idioma português, ressaltando-se as expressões técnicas de uso corrente. Será ainda devidamente assinada e rubricada em todas as suas folhas pelo representante legal ou procurador do licitante.

13.2. O Pregoeiro informará aos participantes presentes quais licitantes apresentaram propostas de preços para aquisição de serviços de restaurante (LOTE I) e Buffet ((LOTE II), objeto da presente licitação, bem como informará os respectivos preços propostos.

13.3. Será desclassificada a proposta que, para sua viabilização, necessite de vantagens ou subsídios que não estejam previamente autorizados em lei e à disposição de todos os concorrentes.

13.4. Serão classificadas e proclamadas pelo Pregoeiro as licitantes que apresentarem as propostas do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, e as demais cujas propostas estejam com preços superiores em até 10% (dez por cento), conforme disposto no inciso VIII, do Art. 4º da Lei nº 10.520/2002.

13.5. Caso não haja, no mínimo, 03 (três) propostas de preços nas condições definidas no subitem anterior, o Pregoeiro classificará e proclamará as melhores propostas subsequentes, até que haja no máximo 03 (três) licitantes classificadas, quaisquer que sejam os preços ofertados, conforme disposto no inciso IX, do Art. 4º da Lei nº 10.520/2002.

13.6. Para as licitantes classificadas, conforme estabelecido, neste Edital, será dada oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos e de valores decrescentes.

13.7. O Pregoeiro convidará individualmente as licitantes classificadas, de forma sequencial, a apresentarem lances verbais, a partir da proposta classificada de maior preço e, as demais, em ordem decrescente de valor, até a proclamação do vencedor, conforme no art.4º, incisos VIII e IX da Lei Federal nº 10.520/2002.

13.8. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocada pelo Pregoeiro, implicará na exclusão da licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pela licitante, para efeito de ordenação das propostas.

13.9. Para efeito de classificação, será considerada proposta final aquela cuja licitante não credencie, na forma deste edital, representante para o ato de abertura do pregão.

13.10. Caso não mais se realizem lances verbais, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas exclusivamente pelo critério de **MENOR PREÇO POR LOTE**.

13.11. Após a etapa de lances, sendo verificada a ocorrência de empate ficto, será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006.

13.12. Entende-se por empate ficto aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais, ou até 5 % (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

13.13. Ocorrendo o empate ficto, proceder-se-á da seguinte forma:

I - A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para, conforme sua conveniência, apresentar nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II - Não ocorrendo à adjudicação da Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes, que porventura se enquadrem na hipótese do inciso anterior, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 13.12, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

13.14. Caso a Microempresa e/ou Empresa de Pequeno Porte não ofereça lance, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

13.15. O disposto no subitem 13.13 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

13.16. O Pregoeiro examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto e valor apresentados pela primeira classificada, conforme definido neste Edital e seus anexos, decidindo motivadamente a respeito.

13.17. Sendo aceitável a proposta, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação da licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições de habilitação.

13.18. A licitante que apresentar documentação de habilitação incompleta ou incorreta, certidões vencidas ou que não comprovem a regularidade a que se destinam, será declarada inabilitada, com ressalvas às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte quanto à regularidade fiscal, na forma do art. 43, da Lei Complementar nº 123/2006.

13.19. Constatado o atendimento pleno às exigências do Edital, será declarada a licitante vencedora, sendo-lhe adjudicado pelo Pregoeiro o objeto da presente licitação.

13.20. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências da habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação da licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicada o objeto do certame.

13.21. O Pregoeiro poderá negociar diretamente com a licitante para que seja obtido preço melhor.

13.22. Da reunião lavrar-se-á Ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá ser assinada pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e pelos representantes das licitantes presentes.

13.23. Verificando-se, no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste Edital e seus anexos, a proposta será desclassificada.

13.24. Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta. Em caso de divergência entre informações contidas nos documentos exigidos pelo Edital e em outros apresentados, porém não exigidos, prevalecerão às primeiras.

13.25. No caso da licitante ser uma Microempresa ou uma Empresa de Pequeno Porte, se esta apresentar restrições na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir da declaração da licitante vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, nos termos do § 1º do art. 43 da Lei Complementar nº 147/2014, com vista à contratação.

14. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

14.1. Até 02 (dois) dias úteis, antes da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório deste Pregão, através de petições protocoladas, encaminhadas ao Pregoeiro, na sala do Setor de Licitação, no endereço expresso no preâmbulo deste Edital. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

14.2. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

14.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do Edital, decidir sobre a petição no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

14.4. Não serão recebidas impugnações por meio de fac-símile, e-mail, ou qualquer outra forma não indicada neste Edital.

15. DOS RECURSOS

15.1. Declarado vencedor do certame, qualquer licitante poderá manifestar, imediata e motivadamente, a intenção de recorrer, que deverá ser registrada em Ata.

15.1.1. A manifestação da intenção de recorrer não será admitida pelo Pregoeiro caso o licitante recorrente não indique expressa e sucintamente, no prazo indicado no subitem;

15.1.2. O ponto em que se fundamenta a contrariedade apresentada, bem como as razões mínimas que busquem convencer o Pregoeiro acerca da motivação.

15.2. A falta de manifestação imediata e motivada por parte da licitante acerca da sua intenção de recorrer implicará decadência do direito de recurso e a Adjudicação do objeto licitado pelo Pregoeiro à licitante vencedora, com posterior encaminhamento do processo administrativo licitatório à autoridade competente para a Homologação do certame e decisão quanto à contratação.

15.2.1. Considera-se imediata a manifestação da intenção de recorrer realizada em até 05 (cinco) minutos da declaração do vencedor do certame.

15.3. A licitante recorrente, tendo manifestado imediata e motivadamente a intenção de recorrer, deverá apresentar as razões do seu recurso no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da declaração do vencedor do certame, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões em igual prazo, contado do término do prazo da recorrente, sendo assegurada a todos vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses, que estarão disponíveis na sala da Comissão Permanente de Licitação, das 8h à 14h.

15.3.1. Os autos do processo administrativo licitatório permanecerão, desde a data da sessão pública, com vista franqueada às licitantes interessadas, devendo o TCE/AL e o Pregoeiro fornecer todas as informações e cópia dos documentos eventualmente solicitados.

15.3.2. A não apresentação ou a apresentação intempestiva de razões implicará o não conhecimento do recurso, salvo se a motivação mínima oferecida na sessão pública envolver matéria de interesse público, caso em que o recurso será considerado interposto.

15.4. Acerca do recurso interposto, que terá sempre efeito suspensivo do certame, o Pregoeiro poderá exercer juízo de retratação, reconsiderando a decisão recorrida.

15.5. O juízo de retratação feito pelo Pregoeiro, com a reconsideração da decisão recorrida, importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

15.6. Não exercido o juízo de retratação, o Pregoeiro encaminhará o recurso, devidamente instruído com as razões oferecidas para a não retratação, à autoridade superior, a quem competirá a decisão em definitivo, com a prévia ouvida do setor jurídico, quando envolver questões jurídicas.

15.7. Decidido o recurso pela autoridade superior e constatada a regularidade do procedimento realizado, a mesma fará a Adjudicação do objeto licitado à licitante vencedora, com posterior homologação do certame e decisão quanto à contratação.

16. DA HOMOLOGAÇÃO E DA ADJUDICAÇÃO

16.1. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo Pregoeiro sempre que não houver recurso.

16.2. A homologação da licitação é de responsabilidade da Autoridade Competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto à Licitante vencedora pelo Pregoeiro.

16.3. Quando houver recurso e o Pregoeiro mantiver sua decisão, deverá ser submetido à Autoridade Competente para decidir acerca dos atos do Pregoeiro.

17. DAS PESQUISAS PERIÓDICAS

17.1. A Diretoria de Administração fará, a cada três meses, uma pesquisa de mercado para comprovar a vantajosidade dos preços praticados.

18. DA VIGÊNCIA

18.1 O Contrato referente ao LOTE I terá vigência de 12 (doze) meses a contar da data da publicação do seu extrato no DOE do TCE/AL, podendo ocorrer a devida prorrogação por um período de até 60 meses, conforme estabelece o art. 57, II da Lei 8666/93.

18.2 O Contrato referente ao LOTE II terá vigência de 12 (doze) meses a contar da data da publicação do seu extrato no DOE do TCE/AL

19. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

19.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação de serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercido pelo gestor do contrato, especialmente designado pela Direção Geral, de acordo com a Portaria n. 566/2015.

19.2. Quaisquer exigências da fiscalização da contratante inerentes ao objeto do presente Edital, deverão ser prontamente atendidas pela contratada sem qualquer ônus para à contratante.

20. DO PEDIDO, DA ENTREGA E DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

20.1. Os pedidos serão feitos mediante **ORDEM DE AUTORIZAÇÃO DE SERVIÇO/FORNECIMENTO** a ser emitida pelo Diretor Administrativo do TCE/AL no caso do LOTE I e pela Coordenação do Cerimonial no caso do LOTE II.

20.2. O fornecimento dos serviços de restaurante será de 30 dias a contar da publicação do extrato do Contrato e buffets será feito de acordo com as necessidades do TCE/AL, de acordo com as exigências previstas no ANEXO I.

20.3. Os serviços de restaurante e buffet deverão ser entregues rigorosamente dentro das especificações estabelecidas no Anexo I, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa formal, com a aplicação das penalidades contratuais.

20.4. Os serviços licitados deverão ser executados em conformidade com o Anexo I, em plenas condições de uso.

20.5. Aceitos os serviços de restaurante e buffet será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.

20.6. Não aceito(s) o(s) serviço(s) licitados será comunicado à licitante vencedora, para que proceda a respectiva e imediata adequação, dentro das exigências previstas no ANEXO I, em um prazo não superior a 02 (dois) dias úteis (LOTE I) e um prazo não superior a 2 horas (LOTE II), para que se possa adequar o solicitado com o cotado com o efetivamente entregue, de forma a atender àquilo que efetivamente se pretendia adquirir.

21. DO PREÇO E DAS INCIDÊNCIAS FISCAIS

21.1. Os serviços de restaurante e buffet, objeto deste certame, terão os preços praticados em conformidade com os apresentados nas propostas da licitante vencedora.

21.2. Os tributos, impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais que sejam devidos em decorrência, direta ou indireta, do fornecimento a ser realizado, serão de exclusiva responsabilidade da contratada.

21.3. A licitante vencedora será responsável por todas e quaisquer obrigações e compromissos contraídos com quem quer que seja para a fiel execução do fornecimento. Não se vinculando ao Tribunal, a qualquer título, nem mesmo solidariamente.

22. DO PAGAMENTO

22.1. O pagamento será efetuado pelo TCE/AL, por meio de Ordem Bancária para a conta-corrente da licitante vencedora, no banco e respectiva agência constante em sua proposta, e após o atesto da Nota Fiscal pelo gestor/fiscal do contrato.

22.2. O pagamento será efetivado após a verificação da regularidade fiscal, com a apresentação dos seguintes documentos:

22.2.1. Ofício solicitando o pagamento;

22.2.2. Certificado de regularidade de situação perante o INSS (Certidão Negativa de Débito – CND) e o FGTS (Certificado de regularidade do FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

22.2.3. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), demonstrando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, nos termos da Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011;

22.2.4. Certidões Negativas de Débitos junto as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio sede do licitante;

22.3. O Pagamento será efetuado pelo Tribunal de Contas no prazo de até 15 (quinze) dias, contado da data do atesto da nota fiscal/fatura e dos respectivos documentos comprobatórios, mediante ordem bancária, creditada em conta-corrente da licitante vencedora.

22.4. Nenhum pagamento será efetuado ao licitante vencedor, na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira:

22.4.1. A falta de atestação pelo gestor/fiscal do contrato, em relação ao cumprimento do objeto deste Edital, das notas fiscais emitidas pela licitante vencedora;

22.4.2. Na hipótese de estarem os documentos discriminados neste Edital, com a validade expirada, o pagamento ficará retido até a apresentação de novos documentos, dentro do prazo de validade, não cabendo ao Tribunal de Contas nenhuma responsabilidade sobre o atraso no pagamento.

23. DO REAJUSTE

23.1. Os valores contratuais serão reajustados a cada período de 12 (doze) meses, pela variação do INPC/IBGE – Índice Nacional de Preços ao Consumidor do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

23.2. Na falta do INPC – IBGE, Índice Nacional de Preços ao Consumidor do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, o TCE/AL adotará outro índice que venha a ser regulamentado pelo Governo Federal.

23.3 No caso de sobrevir norma regulamentar alterando a periodicidade de reajuste do preço mensal, o contrato a ser firmado com a licitante vencedora se adaptará, de pronto, independentemente de formalização de Termo Aditivo, à nova sistemática baixada

24. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

24.1. Pelo descumprimento total ou parcial do Contrato e/ou pelo retardamento na sua execução, o Órgão poderá, garantida a prévia defesa da CONTRATADA, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, aplicar as seguintes sanções:

- a) **ADVERTÊNCIA** – sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta para os quais tenha concorrido;
- b) **MULTA – MORATÓRIA** – a empresa CONTRATADA ficará sujeita a multa diária de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida, pelo atraso injustificado na execução de qualquer obrigação contratual ou legal, podendo esse valor ser abatido no pagamento a que fizer jus a CONTRATADA, ou ainda, quando for o caso, cobrado judicialmente;
- c) **MULTA COMPENSATÓRIA** – em razão da inexecução total ou parcial do Contrato, no percentual de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida ou, não sendo possível determinar esse valor, sobre o valor total do Contrato, podendo esse valor ser abatido do pagamento a que fizer jus o CONTRATADO, ou cobrado judicialmente;
- d) **SUSPENSÃO TEMPORÁRIA** de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- e) **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 o CONTRATADO ressarcir a administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

24.2. O Órgão aplicará as demais penalidades previstas nas leis 10.520/02 e 8.666/93, sem prejuízo das responsabilidades penal e civil.

24.3. O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

24.4. As sanções previstas nas alíneas “a”, “b”, “d” e “e” poderão ser aplicadas juntamente com a da alínea “c”, facultada a defesa prévia do interessado, no processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, na forma do § 1º do art. 86 e do § 2º do art. 87, ambos da Lei de Licitações.

25. DA VISTORIA

25.1 É facultado ao licitante, realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08 horas às 14 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente através da Diretoria de Engenharia pelo telefone (82) 3315-5605/5604.

ESTADO DE ALAGOAS
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO/PREGÃO

25.2 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o último dia útil anterior à data prevista para abertura da licitação.

25.3 Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

25.4 O atestado de vistoria, observado o modelo no Anexo X do Edital, deverá estar assinado por servidor responsável do TCE/AL.

25.5. O Licitante interessado deverá, ao realizar a vistoria, analisar o Layout referente ao local onde funcionará o restaurante (Anexo III do TR), como também os mobiliários e equipamentos que serão cedidos a empresa que vier a executar os serviços de restaurante, estão elencados no ANEXO II do TR

25.5 A empresa que decidir não realizar a vistoria técnica não poderá alegar o desconhecimento das condições do local da prestação do serviço para eximir-se de qualquer obrigação assumida ou para rever os termos do contrato que vier a firmar.

26. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

26.1. Este Edital estará à disposição dos interessados na Sala da Comissão Permanente de Licitação – CPL, (1º andar), situada no prédio sede do TCE/AL, Av. Fernandes Lima, nº 1047, Farol, Maceió/AL e no endereço eletrônico www.tce.al.gov.br.

26.2. Consultas poderão ser formuladas pelo telefone (82) 3315-3183, preferencialmente ou através do endereço eletrônico cpl@tce.al.gov.br.

26.3. Todas as referências de tempo previstas no edital e no Aviso de Licitação e feitas na sessão pública observarão obrigatoriamente o horário local, e dessa forma, serão registradas na documentação relativa a este Pregão.

26.4. É dado ao Tribunal de Contas do Estado de Alagoas revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, na forma do art. 49 da Lei Federal nº 8.666/1993.

26.5. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração de propostas ou apresentação de documentos na presente licitação.

26.6. É facultada ao Pregoeiro, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementara instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

27. DAS PARTES INTEGRANTES DESTE EDITAL

27.1. São partes integrantes deste Edital:

ANEXOS	I	TERMO DE REFERÊNCIA
	II	MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO EDITAL
	III	MODELO DE DECLARAÇÃO EM RELAÇÃO AO TRABALHO DE MENORES
	IV	MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS
	V	MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE
	VI	MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
	VII	MINUTA DO CONTRATO DE RESTAURANTE E LANCHONETE – LOTE I
	VIII	MINUTA DO CONTRATO DE BUFFET – LOTE II
	IX	DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA
	X	ATESTADO DE VISTORIA

Maceió/AL, 25 de julho de 2016.

FRANCISCO JOSÉ PALETTA PICORELLI
Pregoeiro - Portaria 210/16 - D.O.E 08/06/2016

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. JUSTIFICATIVA

1.1. A presente licitação faz-se necessário quando do uso e fornecimento de serviços de restaurante, lanchonete para atender às necessidades nutricionais diárias dos conselheiros, servidores, empregados das empresas contratadas e estagiários do Tribunal de Contas do Estado de Alagoas – TCE/AL, zelando por sua saúde e bem-estar, como também a prestação de serviços de Buffet quando do cumprimento da agenda de eventos do Tribunal de Contas de Alagoas para o ano de 2016, com vistas à organização das solenidades de inaugurações, encontros, reuniões especiais, seminários, palestras e outros eventos, de maneira mais eficiente e sistemática.

2. OBJETO

2.1 A licitação será realizado mediante a modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de restaurante e lanchonete (lote 01), nas dependências do Tribunal de Contas do Estado de Alagoas - TCE/AL, e serviços de Buffet (lote 02), em eventos realizados pelo TCE/AL na Região Metropolitana de Maceió e outros municípios do Estado de Alagoas, conforme especificações deste Termo de Referência e respectivos anexos.

2.2. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e o TCE/AL, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

2.3.O TCE/AL fornecerá água e energia elétrica para o funcionamento do restaurante e lanchonete, ficando sob a responsabilidade da licitante que se consagrar vencedora as despesas com gás.

3. COMPOSIÇÃO DA ESTRUTURA E ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. DOS SERVIÇOS DE LANCHONETE E RESTAURANTE - (LOTE 01)

ITEM	TIPO	QUANTIDADE ESTIMADA MÊS
01	Fornecimento de refeições – Almoço tipo por quilo	450 refeições de 700 g cada, totalizando 315 Kg.
O cardápio referente aos serviços de lanchonete não integra a composição do valor a ser licitado.		

3.1.1. O serviço a ser executado no restaurante será:

a) Fornecimento de almoço tipo por quilo, nos termos do ANEXO I, deste TR.

b) Fornecimento de lanches. O valor dos lanches não constará na composição do preço a ser licitado, sendo a comercialização de lanches prontos obrigação acessória do contrato.

3.1.2.A CONTRATADA implantará de forma adequada, com base nas informações disponibilizadas, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços de fornecimento de refeições (lanches e almoços), visando obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de maneira meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem as instalações disponibilizadas.

3.1.3. O refeitório é de uso exclusivo dos conselheiros, servidores, empregados das empresas contratadas e estagiários do Tribunal de Contas do Estado de Alagoas – TCE/AL, sendo que a entrada do público externo poderá ser permitida, conforme condições definidas pela administração do TCE/AL;

3.1.3.1. A estimativa de comensais é de aproximadamente 400 pessoas;

ESTADO DE ALAGOAS
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO/PREGÃO

- 3.1.3.2.** O Tribunal de Contas custeará mensalmente uma média de 215 (duzentos e quinze) almoços para os servidores militares e servidores do TCE/AL, devidamente autorizados pelo Diretor Geral; podendo esse quantitativo ser ampliado de acordo com a necessidade do TCE, devendo, obrigatoriamente o TCE informar com prazo mínimo de 24h, quando esse quantitativo ultrapassar 250 almoços por mês;
- 3.1.3.3.** A indicação desses quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do TCE/AL, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições e lanches a serem servidos pela Contratada.
- 3.1.4.** A Contratada comercializará lanches e refeições, de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente no TCE/AL, nos seguintes horários:
- a)** Serviços de Lanchonete: das 7h às 17h;
 - b)** Serviços de Restaurante: das 11h às 15h;
 - c)** A critério do gestor/fiscal contratual, o horário de atendimento poderá ser alterado para atender a casos excepcionais, mediante comunicação formal à Contratada com antecedência mínima de 1 (um) dia;
 - d)** Todas as refeições comercializadas pela Contratada deverão ser preparadas nas dependências que será cedida pelo TCE/AL;
 - e)** Nos itens comercializados na lanchonete, poderá a contratada já trazê-los prontos, não sendo obrigatório serem preparados nas dependências cedidas pelo TCE/AL;
 - f)** A Contratada deverá fornecer uma quantidade de 4 refeições por dia, para os Militares, devendo estas refeições contemplar almoço e jantar. Podendo, nestes caso, serem preparados fora das dependências do Tribunal.
 - f.1** A Contratada deverá fornecer aos Militares, o jantar conforme está estabelecido no Tipo II, ANEXO I deste TR.
- 3.1.5.** A critério do TCE/AL poderá não haver expediente em dias úteis, o que será avisado com antecedência de até 1 (um) dia antes da ocorrência. Além disso, nos períodos de recesso ou feriados ou, ainda, nos dias em que o horário de expediente for reduzido, a execução do serviço poderá ser suspensa ou ter seu horário reduzido.
- 3.1.6.** A Contratante deverá informar a Contratada quando de eventuais variações nas estimadas quantidades de lanche.
- 3.1.7.** Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (no caso de eventos, visitas, sessão plenária, etc.), a Contratada deverá planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na distribuição das refeições e na fila do caixa de pagamento.
- 3.1.8.** Os alimentos servidos serão preparados com gêneros de qualidade aferível pela apresentação, sabor agradável e pelo cumprimento das exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade, de acordo com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária, a serem aferidas pela Diretoria Administrativa do TCE/AL.
- 3.1.9.** Além do cardápio mínimo definido no Anexo I deste TR, a Contratada poderá adquirir produtos preparados para revenda na lanchonete. Tal variação deverá passar pelo gestor/fiscal do contrato, especificando o produto e o preço a serem praticados.
- 3.1.10.** Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão ser disponibilizados até 60 (sessenta) minutos do horário de atendimento previsto.
- 3.1.11.** A reposição das preparações expostas para consumo na lanchonete deverá ser feita de forma imediata, de modo que nunca fique recipiente vazio e que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.
- 3.1.12.** À critério do gestor/fiscal do contrato, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimento em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma ou superior qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.

3.1.13. A Contratada deverá identificar e nomear todas as preparações.

5.1.13.1. O modelo de identificação deverá ser preferencialmente display de acrílico com visor duplo, caso seja de modelo diferente, deverá ser apresentado pela permissionária, para análise e aprovação pelo gestor/fiscal do contrato.

5.1.13.2. As preparações servidas no restaurante que não contiverem glúten ou lactose deverão ser identificadas com a expressão “não contém glúten” e/ou “ não contém lactose”.

3.1.14. Os alimentos que forem servidos embalados deverão seguir as normas técnicas da RDC 259/2002 – ANVISA.

3.1.15. Os veículos utilizados para transporte de alimentos, dos fornecedores ou da Contratada deverão obedecer aos critérios de higienização e refrigeração, quando for o caso, previstos na Resolução – RDC nº 216/2004 – ANVISA.

3.1.16. A Contratada deverá disponibilizar numerário suficiente para troco na caixa registradora, nos casos de pagamento em espécie.

3.1.17. A Contratada deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelos menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo ao valor cobrado.

3.1.18. A Contratada fica proibida de utilizar de máquina para o recebimento de tíquete-alimentação e tíquete-refeição.

3.1.19. A Contratada, na cobrança de seus serviços, deverá operar com máquinas registradoras, entregando o cupom fiscal a todos os usuários.

3.1.19.1. É de responsabilidade da Contratada a instalação e a operação de máquinas registradoras, aferidas pelo gestor/fiscal do contrato.

3.1.20. Os equipamentos a serem utilizados pela Contratada para a exploração dos serviços de restaurante/lanchonete deverão estar em bom estado de conservação e serão adquiridos pela Contratada, que os recolherão findo o prazo de vigência.

3.1.21. Todos os utensílios fornecidos pela Contratada deverão ser de boa qualidade, bem como em bom estado de conservação, facultando-se ao gestor/fiscal do contrato a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado, não podendo serem utilizados itens descartáveis, como copo, prato e talheres.

3.1.22. Deverá a Contratada submeter à aprovação do gestor/fiscal do contrato as amostras dos materiais a serem utilizados na lanchonete, tais como: pratos, talheres, bandejas e outros utensílios.

3.1.22.1. As amostras dos materiais a serem utilizados deverão ser apresentadas em até 2 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento da ordem de serviço para início da prestação dos serviços, a ser emitida pelo gestor/fiscal do contrato.

3.1.22.2. O gestor/fiscal do contrato terá o prazo de até 2 (dois) dias úteis para avaliar de acordo as normas técnicas aplicáveis a segurança alimentar.

3.1.22.3. No caso de reprovação, a Contratada deverá apresentar novas amostras no prazo de até 2 (dois) dias corridos.

3.1.23. A Contratada poderá realizar a comercialização de almoços e lanches ao público externo do TCE/AL, desde de que respeitadas todas as exigências previstas no presente TR, estando terminantemente proibido a venda de bebidas alcoólicas em quaisquer dos seus fornecimentos, havendo a responsabilização civil em caso de vir a fazê-la.

3.2. DOS SERVIÇOS DE BUFFET (LOTE 02)

3.2.1. As especificações e quantidades necessárias para a prestação dos serviços de Buffet estão relacionadas no abaixo, podendo o Tribunal de Contas de Alagoas realizar acréscimos ou supressões no objeto contratual, nos termos da Lei 8.666/93.

ITEM	TIPO	QUANTIDADE ESTIMADA
A	ALMOÇO OU JANTAR TIPO BUFFET	2000
B	ALMOÇO OU JANTAR TIPO “EMPRATADO”	300
C	REFEIÇÃO PARA EQUIPE DE APOIO EVENTOS	500
D	BRUNCH	2.500
E	COFFEE BREAK	5.000
F	COQUETEL	12.000
G	KIT LANCHE	10.000
H	ÁGUA E CAFÉ PARA TODO O EVENTO	15.000
I	SUCO DE FRUTA E PETTI FOUR (BISCOITOS FRESCOS)	15.000

A. ALMOÇO OU JANTAR TIPO BUFFET

A.1. O serviço será prestado em local predeterminado, informado com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.

A.2. Cada almoço ou jantar institucional deverá ter duração média de 120 (cento e vinte) minutos, sendo, no máximo, de 2 (dois) por dia de evento.

A.1. Toda a equipe assim como a montagem de mesas de alimentos deverá estar pronta com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento.

A.3. O serviço deverá ser do tipo “buffet”.

A.4. O cardápio sugerido compõe-se basicamente de: duas saladas variadas, dois tipos diferentes de proteínas, como também mais quatro tipos de acompanhamentos (carboidratos, leguminosas, grãos variados) e uma opção vegetariana.

A.5. O cardápio sugerido para as sobremesas compõe-se basicamente de frutas e *Buffet* de cinco opções de doces (tortas, pudins, pavês, mousses e compotas).

A.6. As bebidas sugeridas compõem-se basicamente de: água mineral (com e sem gás), refrigerantes (normal e *light* ou zero), 2 (dois) tipos de sucos de frutas naturais e água de coco.

A.7. Os alimentos deverão estar frescos e prontos para consumo.

A.8. Os sucos deverão estar acondicionados em jarras, se necessário, térmicas, e/ou em suas respectivas garrafas, sendo que, quando preciso, suficientemente refrigerados para seu ideal consumo, devendo ser servidos em seus característicos copos e/ou taças de vidro devidamente higienizadas(os), possibilitando aos convidados a opção de adicionar gelo.

A.9. Deverá ser fornecido gelo para todas as bebidas servidas no evento.

A.10. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados sem perder de vista a qualidade no serviço e considerando a presença mínima de *maitre*; cozinheiro; copeiro; auxiliar de cozinha e 1 garçom para cada grupo de 10 convidados.

A.11. Ao final de cada evento, na saída, deverão servir cafés, chás, bombons, trufas de chocolate e *petitfours*.

A.12. Toda a equipe deverá estar uniformizada e mulheres devem manter os cabelos presos e garçons, obrigatoriamente, deverão estar vestidos em trajés aprovados pelo Cerimonial deste Tribunal.

A.13. A CONTRATADA deverá fornecer planilha contendo dados das equipes (nome completo e cópia de documento com foto) e equipamentos.

B. ALMOÇO OU JANTAR TIPO “EMPRATADO”

B.1. O serviço deverá ser do tipo “empratado”. Os pratos devem vir todos montados da cozinha, decorados e elaborados e são servidos pelos garçons pelo lado esquerdo do convidado.

B.2. O serviço compõe-se basicamente de uma entrada fria, duas entradas quentes, dois pratos principais e sobremesa. As bebidas sugeridas compõem-se basicamente de: água mineral (com e sem gás), refrigerantes (normal e *light* ou zero), 2 (dois) tipos de sucos de frutas naturais e água de coco.

B.3. Os alimentos deverão estar frescos e prontos para consumo.

B.4. Os sucos deverão estar acondicionados em jarras, se necessário, térmicas, e/ou em suas respectivas garrafas, sendo que, quando preciso, suficientemente refrigerados para seu ideal consumo, devendo ser servidos em seus característicos copos e/ou taças de vidro devidamente higienizadas(os), possibilitando aos convidados a opção de adicionar gelo.

B.5. Deverá ser fornecido gelo para as bebidas.

B.6. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados sem perder de vista a qualidade no serviço e considerando a presença mínima de *maitre*; cozinheiro; copeiro; auxiliar de cozinha e 1 garçom para cada grupo de 4 convidados, permitindo assim, que todos os convidados sejam servidos simultaneamente.

B.7. Ao final de cada evento, na saída, deverão servir cafés, chás, bombons, trufas de chocolate e *petitfours*.

B.8. Toda a equipe deverá estar uniformizada e mulheres devem manter os cabelos presos e garçons, obrigatoriamente, deverão estar vestidos em trajes aprovados pelo Cerimonial deste Tribunal.

B.9. A CONTRATADA deverá fornecer planilha contendo dados das equipes (nome completo e cópia de documento com foto) e equipamentos

B.10. O serviço será prestado em local predeterminado, informado com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas, onde os custos que eventualmente venham a ser cobrados serão de responsabilidade da CONTRATADA.

C. REFEIÇÃO PARA EQUIPE DE APOIO EVENTOS

C.1. Serviço simplificado para pessoal de apoio, tendo as seguintes opções:

C.1.1. Prato principal - uma opção de proteína;

C.1.2. Acompanhamentos: três tipos de acompanhamento (arroz branco, feijão, salada verde mista, legumes cozidos, batata ou mandioca frita);

C.1.3. Sobremesas: frutas da estação e uma sobremesa.

C.2. As bebidas sugeridas compõem-se basicamente de: água mineral (sem gás), refrigerantes (normal e *light* ou zero), 1 (um) tipos de suco de fruta natural.

C.3. Toda a equipe deverá estar uniformizada e mulheres devem manter os cabelos presos e garçons, obrigatoriamente, deverão estar vestidos em trajes aprovados pelo Cerimonial deste Tribunal.

C.4. CONTRATADA deverá fornecer planilha contendo dados das equipes e equipamentos.

C.5. O serviço será prestado em local predeterminado, informado com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.

D. BRUNCH

D.1. Fornecimento de refeição leve, requerido para abertura, intervalo ou encerramento de evento institucional, que deverá ser servido da seguinte maneira: Serviço à francesa ou em mesas de apoio.

D.2. O serviço será composto de café, chá (três variedades), leite quente e frio, sucos naturais de frutas (mínimo duas variedades), refrigerantes (três tipos, inclusive *light* e/ou zero), água mineral com e sem

gás, pães e biscoitos frescos e variados, manteiga sem sal, mel, geléias de frutas (mínimo duas variedades), queijos, ovos, presunto ou peito de peru, bacon, frutas frescas e variadas, iogurtes (mínimo duas variedades – inclusive dietético), cereais etc, além de dois pratos quentes e duas sobremesas.

D.3. Deverá ser fornecido gelo para as bebidas.

D.4. A critério do gestor/fiscal, alguns dos alimentos citados poderão ser colocados sobre pranchões com toalha e poderá ser necessária a montagem de diversas mesas, onde estarão sentados os convidados.

D.5. Toda a equipe deverá estar uniformizada e mulheres devem manter os cabelos presos e necessitam ser devidamente treinadas para a função.

D.6. O serviço será prestado em local predeterminado, informado com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.

D.7. A CONTRATADA deverá fornecer planilha contendo dados das equipes e equipamentos.

E. COFFEE BREAK

E.1. O cardápio sugerido é basicamente composto de: chocolate quente, *capuccino*, café, chá, 2 (dois) tipos de sucos de frutas, 4 (quatro) tipos de refrigerantes (2 tradicionais e 2 *light* e/ou zero), 10 (dez) tipos de variedade entre salgados, bolos, pães, broas sanduíches, canapés e doces.

E.1.1. Os itens referidos na cláusula anterior poderão ser substituídos ou aditados, tudo, observadas as peculiaridades do evento proposto e em concordância com o gestor/fiscal do contrato.

E.2. A água, o café e os sucos deverão ser acondicionados em jarras finas e/ou bules, se necessário, térmicos(as); servidos em copos de vidro devidamente higienizados e em xícaras com pires de porcelana, acompanhados de suas respectivas colheres, possibilitando ao convidado a opção de adicionar gelo, açúcar e/ou adoçante.

E.2.1. Deverá ser fornecido gelo para as bebidas.

E.3. Cada *coffee break/wellcomecoffee* deverá ter duração previamente informada pelo cerimonial e todo o detalhamento acertado gestor/fiscal do contrato com até 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

E.4. Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos deverão estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento.

E.5. A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados sem perder de vista a qualidade na prestação do serviço e considerando a presença mínima de *maitre*; copeiro; auxiliar de cozinha; 1 garçom para cada grupo de 25 convidados, e quando no cardápio houver alimentos a serem finalizados no local, far-se-á necessária a presença de cozinheiro.

E.6. Toda a equipe deverá estar uniformizada e mulheres devem manter os cabelos presos e necessitam ser devidamente treinados para a função.

E.7. O serviço será prestado em local predeterminado, informado com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.

E.8. A CONTRATADA deverá fornecer planilha contendo dados das equipes e equipamentos.

F. COQUETEL

F.1. Cada coquetel deverá ter duração média de acordo com o estipulado pelo cerimonial, sendo, todo o detalhamento acertado com o Gestor/fiscal do contrato com até 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

F.2. O serviço será no estilo “volante”.

F.3. O cardápio de alimentos sugeridos compõe-se basicamente de: 15 (quinze) itens salgados e cinco itens doces.

F.3.1. Os alimentos deverão estar frescos e prontos para o consumo.

F.4.As bebidas sugeridas compõem-se basicamente de: água mineral (com e sem gás), refrigerantes (normal e *light* ou zero), 2 (dois) tipos de sucos de frutas naturais, 2 (dois) tipos de coquetéis decorados (sem álcool), água de coco.

F.4.1. As bebidas deverão estar acondicionadas em jarras e/ou garrafas, se necessário, térmicas, e, quando preciso, refrigeradas suficientemente para seu ideal consumo, sendo então, servidos em seus característicos copos e/ou taças de vidro devidamente possibilitando aos convidados a opção de adicionar gelo.

F.4.2. Deverá ser fornecido gelo para as bebidas.

F.5.Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos, deverá estar pronta com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento.

F.5.A equipe de trabalho será ajustada de acordo com o quantitativo de convidados sem perder de vista a qualidade no serviço e considerando a presença mínima de *maître*; copeiro; auxiliar de cozinha; 1 garçom para cada grupo de 10 convidados, e quando no cardápio houver alimentos a serem finalizados no local, far-se-á necessária a presença de cozinheiro.

F.6.Toda a equipe deverá estar uniformizada e mulheres devem manter os cabelos presos e garçons, obrigatoriamente, deverão estar vestidos em trajes aprovados pelo Cerimonial deste Tribunal.

F.7.O serviço será prestado em local predeterminado, informado com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas, onde as despesas inerentes ao local serão de responsabilidade da CONTRATADA.

F.8.A CONTRATADA deverá fornecer planilha contendo dados das equipes e equipamentos.

G. KIT LANCHE

G.1. Fornecimento de refeição leve, requerido para abertura, intervalo ou encerramento de evento que deverá ter a seguinte composição: 1 (um) suco 300ml, 1 (um) sanduíche de queijo e peito de peru ou frio (tipo natural), 1 (um) mini-bolo, 1 (uma) salada de fruta, canudo, colher e guardanapo, acondicionados em embalagens térmicas descartáveis e individuais.

G.2.Os alimentos deverão estar frescos e prontos para o consumo e entregues conforme acordado com o gestor/fiscal do contrato.

G.3.O serviço será prestado em local predeterminado, informado com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

G.4.A CONTRATADA deverá fornecer planilha contendo dados das equipes e equipamentos.

H. ÁGUA E CAFÉ PARA TODO O EVENTO

H.1. O serviço deverá ficar disponível enquanto durar o evento, conforme acordado com o gestor/fiscal do contrato.

H.2.A água deverá ser alocada em jarras de vidro ou inox, e servida em copos de vidro fino ou cristal devidamente higienizados.

H.2.1.Para a mesa diretora e salas de apoio, haverá ainda, a disponibilidade de água mineral com gás.

H.3.O café, por sua vez, deverá ser devidamente preparado, acondicionado em bules, se necessário térmicos, de forma a mantê-lo quente e pronto para o consumo, servido em xícaras com pires, acompanhados de suas respectivas colheres, possibilitando aos convidados a opção de adicionar açúcar e/ou adoçante.

H.4.Deverá ser fornecido gelo para as bebidas.

H.5.Toda a equipe, assim como a montagem de mesas de alimentos, devem estar prontos com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento.

H.6.A equipe estimada à efetiva prestação dos serviços, observará a presença mínima de 1 (um) garçom para cada grupo de 50 convidados ou fração e 1 (um) garçom para suporte à mesa diretora e as salas de

apoio durante as apresentações dos trabalhos, observada a quantidade de convidados, bem como o número de profissionais necessários para atendê-los, majorando-se um garçom para cada grupo adicional de convidados ou fração.

H.7. Toda a equipe deverá estar uniformizada e devem ser devidamente treinados para a função. As mulheres devem manter os cabelos presos.

H.8. O serviço será prestado em local predeterminado, informado com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

H.9. A CONTRATADA deverá fornecer planilha contendo dados das equipes e equipamentos.

I. SUCO DE FRUTA E PETTI FOUR (BISCOITOS FRESCOS)

I.1. O serviço terá duração média de 60 minutos e deverá constar de: 3 (três) opções de suco natural de fruta fresca, alocado em jarras de vidro ou cristal, servido em copos de vidro fino ou cristal devidamente higienizados. Possibilitando aos convidados a opção de adicionar açúcar, adoçante e/ou gelo.

I.1.1. Deverá ser fornecido gelo para as bebidas.

I.2. Biscoitos finos de polvilho, de queijo, de nata, de amêndoas, amanteigados, biscoitos pequenos recheados com geleias, mini-pão de queijo, entre outros, nos sabores doces e salgados.

I.3. Toda a equipe assim como a montagem de mesas de alimentos deverá estar pronta com 30 (trinta) minutos de antecedência do horário previsto para o início do evento.

I.4. A equipe estimada à efetiva prestação dos serviços, observará a presença mínima de 1 (um) garçom para cada grupo de 50 convidados ou fração, observada a quantidade de convidados, bem como o número de profissionais necessários para atendê-los, majorando-se um garçom para cada grupo adicional de convidados ou fração.

I.5. Toda a equipe deverá estar uniformizada e devem ser devidamente treinados para a função. As mulheres devem manter os cabelos presos. A CONTRATADA deverá fornecer planilha contendo dados das equipes e equipamentos.

I.6. O serviço será prestado em local predeterminado, informado com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

I.7. A CONTRATADA deverá fornecer planilha contendo dados das equipes e equipamentos.

3.3 DAS GENERALIDADES DOS SERVIÇOS

LANCHONETE E RESTAURANTE (LOTE 01)

3.3.1. Submeter à apreciação e aprovação do TCE/AL, até a quarta-feira da semana antecedente, o cardápio semanal das refeições prontas a serem servidas no restaurante para aprovação e divulgação nas instalações do TCE/AL.

3.3.1.1. A alteração no conteúdo dos cardápios aprovados deverá ser submetida à apreciação e aprovação prévia do TCE/AL com, no mínimo, um dia de antecedência.

3.3.2. Planejar, ao longo da semana anterior, a aquisição de gêneros alimentícios para o cardápio da semana seguinte, considerando o número possível de comensais, de modo a atender à demanda da clientela sem prejuízo da qualidade dos serviços.

3.3.2.1. Todos os gêneros necessários para execução do cardápio deverão ser adquiridos antecipadamente, visando minimizar falhas na elaboração do cardápio do dia ou na reposição de alimentos. Exceção somente para vegetais e frutas que poderão ser adquiridos no mesmo dia de sua utilização no cardápio.

ESTADO DE ALAGOAS
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO/PREGÃO

- 3.3.2.2.**A recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos poderão ser fiscalizados, a qualquer momento, pelos fiscais, ainda que fora das dependências do TCE/AL (no caso dos lanches que poderão ser preparados fora do TCE/AL).
- 3.3.3.**Oferecer diariamente sobremesas dietéticas, refeições específicas para diabéticos, vegetarianos, hipertensos e pessoas com colesterol alto.
- 3.3.4.**Garantir a utilização de matéria-prima adequada, contendo no mínimo Registro de Inspeção Sanitária Federal e/ou Distrital dentro das condições de padronização quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.
- 3.3.4.1.**Nas preparações a serem servidas, somente será permitido o uso de produtos de origem animal que apresentem o carimbo de fiscalização ou registro em órgão competente do estado.
- 3.3.5.**Utilizar produtos de boa procedência, comprovados por selos de qualidade e em conformidade com os regulamentos da ANVISA.
- 3.3.6.**Cumprir determinação da fiscalização, que poderá a qualquer tempo, mediante visita, determinar a troca e também o descarte de produtos que não atendam aos requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.
- 3.3.7.**Retirar dos balcões de atendimento os alimentos excedentes, ao final do horário de distribuição.
- 3.3.7.1.**É vedado o reaproveitamento de qualquer tipo de alimento que tenha sido preparado e encaminhado à distribuição e não servido (restos), para reutilização nos dias subseqüentes.
- 3.3.7.2.**Os restos deverão ser descartados no mesmo dia em que foram preparados.
- 3.3.8.**Coletar, sempre que solicitado pelo TCE/AL, amostras de todas as preparações. Estas devem ser coletadas com luvas descartáveis, armazenadas em embalagens próprias para a finalidade e etiquetadas com data.
- 3.3.8.1.**As amostras devem ser mantidas sob refrigeração de até 4°C ou sob congelamento a -18°C, por 48 horas.
- 3.3.8.2.**Amostras de alimentos sob suspeita de contaminação poderão ser encaminhadas pelo TCE/AL para análise em laboratório microbiológico de referência, devendo a permissionária arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.
- 3.3.8.3.**A CONTRATADA deverá refazer ou substituir, no todo ou em parte, alimentos e preparações servidos na lanchonete considerados sem condições para consumo pelo TCE/AL ou em desacordo com as recomendações deste Termo de Referência.
- 3.3.8.4.** Fica estabelecido que as refeições serão elaboradas nas dependências internas do Restaurante.
- 3.3.9. DOS EQUIPAMENTOS E DAS INSTALAÇÕES**
- 3.3.9.1.**Responsabilizar-se pela conservação das instalações, primando pela manutenção, limpeza e higienização das dependências, instalações e equipamentos, conforme ANEXO II deste TR, colocados à sua disposição, arcando com o ônus decorrente de: avaria, desaparecimento, inutilização ou fragmentação verificados.
- 3.3.9.1.**Submeter à aprovação do TCE/AL as amostras dos equipamentos, do mobiliário e dos utensílios necessários ao funcionamento da lanchonete, no prazo de até 5 dias contados da data de assinatura do contrato.
- 3.3.9.1.1.**Os pratos e talheres disponibilizados pela permissionária deverão apresentar superfície lisa, íntegra e resistente à corrosão.
- 3.3.9.1.2.**Não será permitido o uso de nenhum equipamento ou utensílio de madeira ou qualquer outro tipo de material que retenha odores e sabores.
- 3.3.9.1.**Não é permitido o uso de pratos e utensílios rachados, trincados, quebrados ou danificados. Estes devem ser imediatamente substituídos e descartados ou retirados para realização de manutenção.

3.3.9.1. Até o último dia do prazo contratual, deixar as instalações em perfeito estado de limpeza e conservação.

3.3.9.1. Submeter previamente ao gestor/fiscal contratual quaisquer modificações prediais necessárias à prestação dos serviços contratados, que não poderão implicar custo para o TCE/AL.

3.3.9.1. Responder pela manutenção elétrica e hidráulica das instalações cedidas, inclusive com disponibilização de mão de obra e fornecimento de todo material necessário aos reparos.

3.3.10. DA HIGIENE

3.3.10.1. Responder pela manutenção das instalações da lanchonete e também efetuar, diariamente, a higienização, a limpeza e a conservação das áreas de produção e refeição, ficando à cargo da Contratada a retirada do lixo produzido na preparação e no consumo das refeições, devendo ser realizado diariamente.

3.3.10.2. Manter, por conta própria, as áreas de armazenamento, preparação, manipulação e distribuição de alimentos, incluindo pisos, paredes, mesas, utensílios e equipamentos, rigorosamente organizados, limpos e higienizados.

3.3.10.2.1. As instalações deverão ser limpas obedecendo às determinações da ANVISA, previstas na Resolução RDC nº 216/2004.

3.3.10.2.2. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica.

3.3.10.2.3. Realizar mensalmente a desinsetização e desratização de todas as instalações sob sua responsabilidade.

3.3.10.2.4. É obrigatório que a empresa contratada para tal fim realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos Federal e Distrital de fiscalização, sem ônus para o TCE/AL.

3.3.10.3. Manter arquivado o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço.

3.3.10.4. Manter, nos locais designados pelo TCE/AL, recipiente com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus empregados e usuários.

3.3.10.5. Manter à disposição de seus funcionários toalhas descartáveis de papel branco não reciclado, para secagem das mãos.

3.3.10.6. Utilizar agentes de polimento adequado para limpar ou dar brilho em utensílios de alumínio, sendo vedado o emprego de esponja de aço (tipo bombril, ou palha de aço).

3.3.10.6.1. O uso de escovas limitar-se-á somente à limpeza de área física, sendo vedado seu emprego para higiene das mãos.

3.3.10.7. Lavar diariamente os panos de chão em baldes exclusivos para este fim, devendo ser substituídos aqueles que se encontrarem desgastados.

3.3.10.8. Não permitir lavagem de roupas (toalhas, uniformes, etc.) nas dependências do restaurante/lanchonete na área física do TCE/AL.

3.3.11. DAS DEMAIS OBRIGAÇÕES

3.3.11.1. Iniciar a prestação dos serviços no prazo de até 10 (dez) dias contados da data de assinatura do contrato.

3.3.11.2. Manter fixado, em local visível, o cardápio semanal, bem como a tabela de preços de todos os itens comercializados.

3.3.11.3. Comunicar verbalmente, e posteriormente por escrito, ao TCE/AL, todas as anormalidades verificadas na execução dos serviços, descrevendo informações e circunstâncias julgadas necessárias ao esclarecimento dos fatos.

3.3.11.4. Sujeitar-se às orientações do gestor/fiscal contratual, através de sua gestão, prestando os esclarecimentos solicitados, inclusive a respeito de possíveis reclamações.

3.3.11.5. Proceder à separação seletiva (coleta seletiva) de todo o lixo produzido no espaço disponibilizado à contratada, armazenando-o em recipientes separados (plástico, papel, metal e orgânico), adequados até sua retirada.

3.3.11.6. Remover diariamente o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes, ficando sob a responsabilidade da PERMISSIONÁRIA a remoção dos mesmos.

3.3.11.7. Adaptar-se às ações ambientais adotadas no TCE/AL, sempre que estas envolverem as atividades ou materiais utilizados em suas dependências.

3.3.11.8. Apresentar ao TCE/AL, sempre que solicitado, estatística de venda dos produtos comercializados na lanchonete, indicando as quantidades e os tipos consumidos pelos clientes.

3.3.11.9. Não vender ou expor quaisquer bebidas alcoólicas no restaurante e na lanchonete, sob pena de rescisão imediata e automática do contrato.

3.3.2. SERVIÇOS DE BUFFET - (LOTE 02)

3.3.2.1. Os serviços serão executados nas dependências do Edifício sede do Tribunal de Contas do Estado de Alagoas, localizado na Avenida Fernandes Lima, 1047, Farol, Maceió/AL e em outros municípios do Estado de Alagoas, conforme solicitação feita pelo gestor/fiscal do contrato.

3.3.2.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar profissional devidamente habilitado para coordenar os eventos para qualquer quantitativo de público.

3.3.2.3. O horário poderá ser estendido até a finalização de cada evento.

3.3.2.4. Eventualmente, o serviço poderá ser solicitado com prazo menor do que o estipulado acima, caso em que as condições serão negociadas entre a CONTRATADA e o TCE/AL.

3.3.2.5. A prestação de serviço relativa ao fornecimento de alimentação deverá obedecer aos itens do cardápio aprovados pelo gestor/fiscal do contrato devendo ser servidos em quantidade uniforme durante todo o evento.

3.3.2.6. Os serviços deverão ser prestados, de acordo com a necessidade e conveniências do CONTRATANTE, mediante Ordem de Serviço detalhada e própria para cada evento, a ser emitida pelo CONTRATANTE, entre 8h e 18h, a depender da programação dos eventos.

3.3.2.7. Cada evento demandado pelo órgão será precedido da emissão de Ordem de Serviço, onde constarão, no mínimo, os seguintes elementos:

- a) Objetivo a que se destina o evento;
- b) Quantitativo estimado de pessoas;
- c) Relação de material/serviço necessário para o evento;
- d) Data, horário e local do evento;
- e) Tipo de serviço desejado.

3.3.2.7.1. A CONTRATADA deverá apresentar três propostas de cardápios a serem aprovadas pelo Cerimonial deste Tribunal.

3.3.2.8. O TCE/AL poderá cancelar as Ordens de Serviço mediante comunicação à CONTRATADA, não cabendo qualquer ônus, caso o cancelamento seja efetuado com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da data prevista para a realização do evento.

3.3.2.9. Os produtos deverão ser entregues acondicionados adequadamente, de forma a permitir completa segurança durante o transporte, para garantir as propriedades peculiares aos alimentos, conforme termos e condições estipuladas neste Termo de Referência.

3.3.2.10. Em alguns serviços haverá necessidade de disponibilidade de profissionais – maitre, garçons, garçonetes, auxiliar de copa, copeira e cozinheiro. Por se tratar de serviço excepcional, a empresa deverá proceder ao registro de horas de trabalho ou turno de trabalho.

3.3.2.11. Quando o TCE/AL, solicitar qualquer serviço de Buffet para todos os serviços prestados seja no espaço físico do Tribunal ou fora deste, esta deve responsabilizar-se pelas seguintes atividades, as quais já estão incluídas no preço de serviço:

3.3.2.11.1. Disponibilização de serviço de garçom, gerente de Buffet, mesas e cadeiras de acordo com a quantidade de pessoas indicadas pelo TCE/AL para o fornecimento de serviço de apoio.

3.3.2.11.2. Disponibilização de mesa(s) de tamanho proporcional ao número de participantes, baixelas de inox, bandejas, travessas, jarras térmicas, louças, copos de vidro ou acrílico, descartáveis, toalhas de tecido, talheres de metal e guardanapos de tecido e/ou de papel de primeira qualidade, açúcar, adoçante, gelo de água filtrada ou mineral e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços.

3.3.2.12. As mesas, cadeiras e toalhas, louças, talheres, cestas, bandejas e guardanapos são de responsabilidade da contratada, em qualquer circunstância, devendo-se utilizar os utensílios apropriados para servir cada tipo de alimento/bebida;

3.3.2.13. Qualquer dano ou extravio de talheres, louças, bandejas, etc. será de responsabilidade da empresa contratada.

3.3.2.14. O TCE-AL não se responsabilizará e nem arcará com despesas de bebidas alcoólicas, serviços de lavanderia ou extras de qualquer natureza que forem consumidos pelos participantes, no decorrer do evento, que não esteja incluso neste Termo de Referência, como também nenhuma taxa de locação de locais que venham a ser cobradas, assim como despesas causadas pela contratada.

3.3.2.15. Deverá ser considerado para efeito de cotação, bebidas frias, fermentadas, gasosas e coquetéis de frutas (“sem álcool”).

3.3.2.16. Iniciar a prestação dos serviços no prazo de até 10 (dez) dias contados da data de assinatura do contrato

4. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

4.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA (LOTE I)

4.1.1. Em razão da prestação do serviço e sua natureza, que exige proximidade e também rotina de reuniões, a CONTRATADA, que prestar os serviços, deverá ter sede nesta Cidade;

4.1.2. Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento contratado, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado, com fundamento no art. 70 da Lei nº 8.666/93;

4.1.3. Fornecer os itens licitados de boa qualidade, nas quantidades solicitadas, dentro dos padrões estabelecidos, vindo a responder por danos eventuais que comprovadamente vier a causar, caso realize o fornecimento com produto de má qualidade e fora dos padrões de higiene;

4.1.4. Apresentar os produtos em suas devidas embalagens em perfeitas condições, substituindo imediatamente, da notificação da CONTRATANTE, todas as unidades que não estiverem apropriadas para o consumo humano;

4.1.5. Quando do fornecimento de bebidas em geral, exceto bebidas alcoólicas, a CONTRATADA deverá fornecer recipientes jarras de vidro ou inox e bebidas quentes o fornecimento deverá ser em garrafas térmicas, devendo todos os utensílios serem de propriedade da mesma;

4.1.6. Quanto aos alimentos considerados perecíveis, deve-se dispensar especial e criterioso cuidado quanto ao fornecimento em condições aptas ao consumo humano, observando os reservatórios corretos para cada tipo de alimento (sólido ou líquido) solicitado;

4.1.7. Deverão ser apresentados, sempre que solicitados, *folders*, prospectos e outros materiais que facilitem a análise dos produtos ofertados;

4.1.8. Atender aos pedidos de fornecimento emergencial, ainda que fora do horário habitual de entrega ou fornecer justificativa plausível para a impossibilidade do atendimento;

- 4.1.9.** Realizar a venda de produtos sempre de forma higienizadas e lacradas, sucos, refrigerantes, água de coco e outros líquidos;
- 4.1.10.** Transportar todo o material referente à alimentação protegido, de acordo com as normas estabelecidas pela vigilância sanitária;
- 4.1.11.** Não será permitido rolar, arrastar, tombar ou qualquer tipo de agressão que possa danificar garrafas ou qualquer utensílio solicitado bem assim que conduza alimentos no ato da entrega ou de sua retirada;
- 4.1.12.** Garantir a qualidade dos produtos fornecidos, em conformidade com as exigências legais de higiene, composição e classificação desses produtos;
- 4.1.13.** Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares da CONTRATANTE, porém sem qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE;
- 4.1.14.** Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da CONTRATANTE;
- 4.1.15.** Fornecer aos seus empregados todo o necessário para a execução dos serviços, aí incluído o cuidado com a higiene na condução dos produtos solicitados, como também materiais de segurança, conforme legislação, assumindo todos os riscos concernentes à execução do contrato;
- 4.1.16.** Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, inclusive para atendimento em casos de emergência, assumindo ainda as responsabilidades civis e penais, bem como as demais sanções legais decorrentes do descumprimento dessas responsabilidades;
- 4.1.17.** Os empregados deverão estar devidamente uniformizados e identificados através de crachá com foto, quando da execução dos serviços de restaurante e lanchonete;
- 4.1.18.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- 4.1.19.** Informar, por escrito e de imediato, a CONTRATADA, qualquer alteração em seu endereço ou telefone, com a finalidade de assegurar rápida solução às questões geradas em face da perfeita execução contratual;
- 4.1.20.** Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas, e referentes aos serviços executados por seus empregados, os quais não têm qualquer vínculo empregatício com o Tribunal de Contas de Alagoas;
- 4.1.21.** Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar a CONTRATANTE ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
- 4.1.22.** A qualquer tempo, desde que ocorram reclamações sobre a qualidade dos produtos fornecidos, por parte do público consumidor, serão tomadas as providências cabíveis, conforme o item referente às PENALIDADES, sendo o custo de uma possível análise do controle de qualidade do produto fornecido por conta da CONTRATADA;
- 4.1.23.** Providenciar imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela Fiscalização, quando da execução do Contrato;
- 4.1.24.** Devolver, ao final do contrato, quaisquer utensílios de propriedade da CONTRATANTE, porventura solicitados em empréstimo ou retirados com autorização da CONTRATANTE, em iguais condições aos recebidos no início da vigência contratual e em perfeito estado de higienização e conservação.
- 4.1.25.** Manter, durante a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas na licitação;
- 4.1.26.** Responsabilizar-se por eventuais danos ocorridos nos produtos solicitados bem como eventuais acidentes com seus empregados, no interior ou fora do espaço físico das dependências da CONTRATANTE;
- 4.1.27.** Efetuar a substituição em até 60 (sessenta) minutos, após comunicação da CONTRATANTE, do produto entregue, comprovada a impossibilidade de utilização, quando forem detectadas substâncias ou impurezas no conteúdo, falta de higiene das embalagens e/ou quando forem detectadas embalagens violadas (Art. 69 da Lei 8.666/93), amassadas ou concertadas;

4.1.28. Seguir as normas para estocagem de alimentos e líquidos bem assim de utensílios de guarnição de alimentos sólidos e líquidos, observando, entre outras, as seguintes recomendações:

4.1.28.1. Estocar garrafas com água mineral, suco, água de coco ou refrigerantes em local arejado e livre da incidência solar, usando estrados e/ou recipientes adequados, de acordo com as normas técnicas da Vigilância Sanitária;

4.1.28.2 Permitir a qualquer tempo, durante a vigência do contrato, visitas ao local de produção dos alimentos e de estocagem dos produtos, em conformidade com o Anexo I;

4.1.29. A CONTRATADA não será responsável por qualquer perda ou dano resultante de caso fortuito ou de força maior;

4.1.30. A CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para terceiros, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros;

4.1.31. São expressamente vedadas a CONTRATADA:

4.1.31.1. A veiculação de publicidade acerca do futuro contrato, salvo se houver prévia autorização da CONTRATANTE;

4.1.31.2. A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE, durante a vigência deste contrato.

4.1.32. A Contratada providenciará todas as licenças necessárias ao funcionamento do restaurante/lanchonete, apresentando-as à Diretoria Administrativa do TCE/AL, bem como zelará pela boa aparência do local e pelas normas de segurança e higiene.

4.1.33. Os custos inerentes a retirada do lixo orgânico como também ao fornecimento de gás ficam sob a responsabilidade da CONTRATADA, além dos maquinários/equipamentos que o TCE/AL não vier a disponibilizar

4.1.34. Demais obrigações previstas neste Termo de Referência.

4.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA (LOTE II)

4.2.1. Em razão da prestação do serviço e sua natureza, que exige proximidade e também rotina de reuniões, a CONTRATADA, que prestar os serviços, deverá ter sede nesta Cidade;

4.2.2. Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento contratado, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado, com fundamento no art. 70 da Lei nº 8.666/93;

4.2.3. Fornecer os itens licitados de boa qualidade, nas quantidades solicitadas, dentro dos padrões estabelecidos, vindo a responder por danos eventuais que comprovadamente vier a causar, caso realize o fornecimento com produto de má qualidade e fora dos padrões de higiene;

4.2.4. Apresentar os produtos em suas devidas embalagens em perfeitas condições, substituindo imediatamente, da notificação da CONTRATANTE, todas as unidades que não estiverem apropriadas para o consumo humano;

4.2.5. Quando do fornecimento de bebidas em geral, exceto bebidas alcoólicas, a CONTRATADA deverá fornecer recipientes jarras de vidro ou inox e bebidas quentes o fornecimento deverá ser em garrafas térmicas;

4.2.6. Quanto aos alimentos considerados perecíveis (água de coco, frios, patês, tapiocas, dentre outros descritos no cardápio) **deve-se dispensar especial e criterioso cuidado quanto ao fornecimento em condições aptas ao consumo humano, observando os reservatórios corretos para cada tipo de alimento (sólido ou líquido) solicitado;**

4.2.7. Deverão ser apresentados, sempre que solicitados, *folders*, prospectos e outros materiais que facilitem a análise dos produtos ofertados;

- 4.2.8.** Atender aos pedidos de fornecimento emergencial, ainda que fora do horário habitual de entrega ou fornecer justificativa plausível para a impossibilidade do atendimento;
- 4.2.9.** Fornecer em garrafas hermeticamente tampadas, higienizadas e lacradas, sucos, refrigerantes, água de coco e outros líquidos;
- 4.2.10.** Transportar todo o material referente à alimentação protegido, de acordo com as normas estabelecidas pela vigilância sanitária;
- 4.2.11.** Não será permitido rolar, arrastar, tombar ou qualquer tipo de agressão que possa danificar garrafas ou qualquer utensílio solicitado bem assim que conduza alimentos no ato da entrega ou de sua retirada;
- 4.2.12.** Garantir a qualidade dos produtos fornecidos, em conformidade com as exigências legais de higiene, composição e classificação desses produtos;
- 4.2.13.** Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares da CONTRATANTE, porém sem qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE;
- 4.2.14.** Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da CONTRATANTE;
- 4.2.15.** Fornecer aos seus empregados todo o necessário para a execução dos serviços, aí incluído o cuidado com a higiene na condução dos produtos solicitados, como também materiais de segurança, conforme legislação, assumindo todos os riscos concernentes à execução do contrato;
- 4.2.16.** Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, inclusive para atendimento em casos de emergência, assumindo ainda as responsabilidades civis e penais, bem como as demais sanções legais decorrentes do descumprimento dessas responsabilidades;
- 4.2.17.** Os empregados deverão estar devidamente uniformizados e identificados através de crachá com foto, quando da entrega dos produtos nas Unidades da CONTRATANTE;
- 4.2.18.** Orientar os representantes da CONTRATANTE quanto à correta armazenagem e manuseio e higiene dos produtos solicitados;
- 4.2.19.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- 4.2.20.** Informar, por escrito e de imediato, a CONTRATADA, qualquer alteração em seu endereço ou telefone, com a finalidade de assegurar rápida solução às questões geradas em face da perfeita execução contratual;
- 4.2.21.** Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas, e referentes aos serviços executados por seus empregados, os quais não têm qualquer vínculo empregatício com o Tribunal de Contas de Alagoas;
- 4.2.22.** Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar a CONTRATANTE ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
- 4.2.23.** A qualquer tempo, desde que ocorram reclamações sobre a qualidade dos produtos fornecidos, por parte do público consumidor, serão tomadas as providências cabíveis, conforme o item referente às PENALIDADES, sendo o custo de uma possível análise do controle de qualidade do produto fornecido por conta da CONTRATADA;
- 4.2.24.** Substituir, sem custos adicionais, eventuais unidades porventura recusadas pela CONTRATANTE, no prazo de 60 (sessenta) minutos, a contar da recusa da CONTRATANTE;
- 4.2.25.** Providenciar imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela Fiscalização, quando da execução do Contrato;
- 4.2.26.** Devolver, ao final do contrato, quaisquer utensílios de propriedade da CONTRATANTE, porventura solicitados em empréstimo ou retirados com autorização da CONTRATANTE, em iguais condições aos recebidos no início da vigência contratual e em perfeito estado de higienização e conservação.
- 4.2.27.** Manter, durante a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas na licitação;

ESTADO DE ALAGOAS
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO/PREGÃO

- 4.2.28.** Manter estoque dos produtos relacionados na DESCRIÇÃO DOS ITENS solicitados bem como a disponibilização de pessoal, nas localidades definidas pela CONTRATANTE, objetivando assegurar o fornecimento à CONTRATANTE sem interrupções;
- 4.2.29.** Observar que o contrato alberga a possibilidade de realização de eventos no Interior do Estado de Alagoas, assim sendo, deverá a CONTRATADA observar tempestivamente a entrega dos produtos selecionados nesses lugares, devendo a CONTRATADA levar em consideração em seu preço todos os custos decorrentes da prestação de serviços nesses locais;
- 4.2.30.** Responsabilizar-se por eventuais danos ocorridos nos produtos solicitados bem como eventuais acidentes com seus empregados, no interior ou fora do espaço físico das dependências da CONTRATANTE;
- 4.2.31.** Efetuar a substituição em até 60 (sessenta) minutos, após comunicação da CONTRATANTE, do produto entregue, comprovada a impossibilidade de utilização, quando forem detectadas substâncias ou impurezas no conteúdo, falta de higiene das embalagens e/ou quando forem detectadas embalagens violadas (Art. 69 da Lei 8.666/93), amassadas ou concertadas;
- 4.2.32.** Seguir as normas para estocagem de alimentos e líquidos bem assim de utensílios de guarnição de alimentos sólidos e líquidos, observando, entre outras, as seguintes recomendações:
- 4.2.32.1.** Estocar garrafas com água mineral, suco, água de coco ou refrigerantes em local arejado e livre da incidência solar, usando estrados e/ou recipientes adequados, de acordo com as normas técnicas da Vigilância Sanitária;
- 4.2.32.2** Permitir a qualquer tempo, durante a vigência do contrato, visitas ao local de produção dos alimentos e de estocagem dos produtos, em conformidade com o Anexo I;
- 4.2.33.** Não será permitido à CONTRATADA substituir as marcas dos produtos fornecidos e já conhecidas pela CONTRATANTE sem consulta e autorização expressa da CONTRATANTE.
- 4.2.34.** Entregar os produtos nas quantidades, dias e horários determinados pela CONTRATANTE.
- 4.2.35.** Fornecer ao Gestor/fiscal do contrato, relação nominal dos empregados que atuarão junto a sede da CONTRATANTE e a cada evento, indicando a função e horário de trabalho;
- 4.2.36.** A CONTRATADA não será responsável por qualquer perda ou dano resultante de caso fortuito ou de força maior;
- 4.2.37.** A CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para terceiros, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros;
- 4.2.38.** São expressamente vedadas a CONTRATADA:
- 4.2.40.1.** A veiculação de publicidade acerca do futuro contrato, salvo se houver prévia autorização da CONTRATANTE;
- 4.2.40.2.** A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE, durante a vigência deste contrato.
- 4.2.39** A CONTRATADA será responsável pelo recolhimento de material após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados ao Tribunal de Contas ou a terceiros.
- 4.2.40** A Contratada providenciará todas as licenças necessárias ao funcionamento do restaurante/lanchonete, apresentando-as à Diretoria Administrativa do TCE/AL, bem como zelará pela boa aparência do local e pelas normas de segurança e higiene.
- 4.2.41** Os custos inerentes a retirada do lixo orgânico como também ao fornecimento de gás ficam sob a responsabilidade da CONTRATADA, além dos maquinários/equipamentos que o TCE/AL não vier a disponibilizar, devendo para tanto ocorrer a Vistoria por parte da empresa licitante
- 4.2.42** Demais obrigações previstas neste Termo de Referência.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 5.1.** Assegurar-se do bom fornecimento dos seerviços, verificando sempre a qualidade dos mesmos.

- 5.2. Assegurar-se de que os preços apresentados, são os preços contratados e ofertados pela CONTRATADA.
- 5.3. Fiscalizar, através do Gestor do Contrato, o cumprimento das obrigações contratuais pela CONTRATADA.
- 5.4. Prestar esclarecimentos necessários, atinentes ao objeto desta contratação, que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
- 5.5. Designar formalmente o fiscal de contrato.
- 5.6. Cumprir e fazer cumprir todos os prazos e condições estabelecidos neste Edital.
- 5.7. Proceder ao pagamento à contratada após atesto do Fiscal do Contrato na nota fiscal/fatura, nas condições estabelecidas no contrato.
- 5.8. Aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais, resguardada a defesa prévia.
- 5.9. As despesas inerentes ao fornecimento de energia, ficarão sob o encargo da CONTRANTE

6. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 6.1 – Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

7. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 7.1 A gestão do contrato caberá ao Diretor Geral, que designará o seu fiscal para o acompanhamento dos trabalhos de acordo com a Portaria nº 566/2015.
- 7.2. Ao Gestor/Fiscal compete, entre outras atribuições:
- 7.2.1. Verificar a qualidade do produto fornecido e se os materiais fornecidos para guarnição de alimentos (sólidos e líquidos) são adequados para garantir a qualidade do produto. Bem assim observar a qualidade dos utensílios solicitados e o procedimento correto do serviço.
- 7.2.2. Encaminhar à Administração o documento que relacione as ocorrências que impliquem em multas a serem aplicadas à CONTRATADA.
- 7.2.3. Solicitar à CONTRATADA, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços.
- 7.2.4. Acompanhar e atestar a cada pedido o recebimento definitivo do produto, indicando as ocorrências de indisponibilidade do produto contratado ou, a irregularidade quanto à qualidade dos alimentos fornecidos;
- 7.2.5. A ação da Fiscalização não exonera a CONTRATADA de suas responsabilidades contratuais.
- 7.2.6. O Gestor/Fiscal do contrato poderá solicitar, em qualquer etapa do cronograma de entrega estabelecido, verificação direta da qualidade do produto e embalagens fornecidas pela CONTRATADA, podendo solicitar a substituição do produto, que não esteja de acordo com as condições estipuladas nesta Especificação, como também sugerir que seja rescindido o contrato. O ônus da possível análise cairá sobre a CONTRATADA.
- 7.2.7. Aplicar sempre que necessário questionário de **PESQUISA DE SATISFAÇÃO** a respeito dos itens fornecidos.
- 7.2.8. A execução do contrato bem como os casos omissos serão regulados pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do art. 54 da Lei nº 8.666/93, combinado com o inciso XII do art. 55 do mesmo diploma legal.

8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Pelo descumprimento total ou parcial do Contrato e/ou pelo retardamento na sua execução, o Órgão poderá, garantida a prévia defesa da CONTRATADA, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, aplicar as seguintes sanções:

- a) **ADVERTÊNCIA** – sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta para os quais tenha concorrido;
- b) **MULTA – MORATÓRIA** – a empresa CONTRATADA ficará sujeita a multa diária de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida, pelo atraso injustificado na execução de qualquer obrigação contratual ou legal, podendo esse valor ser abatido no pagamento a que fizer jus a CONTRATADA, ou ainda, quando for o caso, cobrado judicialmente;
- c) **MULTA COMPENSATÓRIA** – em razão da inexecução total ou parcial do Contrato, no percentual de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida ou, não sendo possível determinar esse valor, sobre o valor total do Contrato, podendo esse valor ser abatido do pagamento a que fizer jus o CONTRATADO, ou cobrado judicialmente;
- d) **SUSPENSÃO TEMPORÁRIA** de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- e) **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 o CONTRATADO ressarcir a administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

8.2. O Órgão aplicará as demais penalidades previstas nas leis 10.520/02 e 8.666/93, sem prejuízo das responsabilidades penal e civil.

8.3. O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

8.4. As sanções previstas nas alíneas “a”, “b”, “d” e “e” poderão ser aplicadas juntamente com a da alínea “c”, facultada a defesa prévia do interessado, no processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, na forma do § 1º do art. 86 e do § 2º do art. 87, ambos da Lei de Licitações.

9. DO PREÇO E DAS INCIDÊNCIAS FISCAIS

9.1. Os serviços e bens, objeto deste certame, terão os preços praticados em conformidade com os apresentados nas propostas da licitante vencedora.

9.2. Os tributos, impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais que sejam devidos em decorrência, direta ou indireta, do fornecimento a ser realizado, serão de exclusiva responsabilidade da contratada.

9.3. A licitante vencedora será responsável por todas e quaisquer obrigações e compromissos contraídos com quem quer que seja para a fiel execução do fornecimento. Não se vinculando ao Tribunal, a qualquer título, nem mesmo solidariamente.

10. DO REAJUSTE

10.1. Os valores contratuais serão reajustados a cada período de 12 (doze) meses, pela variação do INPC/IBGE – Índice Nacional de Preços ao Consumidor do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

ESTADO DE ALAGOAS
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO/PREGÃO

10.2 Na falta do INPC – IBGE, Índice Nacional de Preços ao Consumidor do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, o TCE/AL adotará outro índice que venha a ser regulamentado pelo Governo Federal.

10.3 No caso de sobrevir norma regulamentar alterando a periodicidade de reajuste do preço mensal, o contrato a ser firmado com a licitante vencedora se adaptará, de pronto, independentemente de formalização de Termo Aditivo, à nova sistemática baixada

11. DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento do objeto licitado será efetuado pelo Tribunal de Contas do Estado de Alagoas, em moeda corrente nacional, por meio de Ordem Bancária, devendo ocorrer o pagamento no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados do atesto da Nota Fiscal pelo Gestor do Contrato desde que mantida a situação habilitatória regular.

11.2. O pagamento será efetivado após a verificação da regularidade fiscal junto ao SIAFEM, com a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Ofício solicitando o pagamento;
- b) Certidão Negativa de Débitos – CND, referente às contribuições previdenciárias e às de terceiros;
- c) Certificado de Regularidade de Situação do FGTS – CRF;
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), demonstrando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, nos termos da Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011;
- e) Certidões Negativas de Débitos junto as Fazenda Federal, Estadual e Municipal, do domicílio sede do licitante.

11.3. Nenhum pagamento será efetuado ao licitante vencedor, na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira:

11.3.1. A falta de atestação pelo Gestor/Fiscal do Contrato, indicado pelo Diretor Geral, em relação ao cumprimento do objeto deste Termo, das notas fiscais emitidas pelo licitante vencedor;

11.3.2 Na hipótese de estarem os documentos discriminados no subitem 11.2, com a validade expirada, o pagamento ficará retido até a apresentação de novos documentos, dentro do prazo de validade, não cabendo ao Tribunal de Contas nenhuma responsabilidade sobre o atraso no pagamento.

12. DA PROPOSTA

12.1. A proposta deverá ser por lote, considerando a prestação de serviços de lanchonete e restaurante – Lote 01; e serviços de Buffet – Lote 02.

12.2. No que pertine aos itens de Restaurante e Lanchonete, a licitante deverá indicar na proposta a tabela com os preços dos alimentos a serem comercializados na restaurante (ALMOÇO TIPO POR QUILO) do TCE/AL.

12.3. No que pertine ao fornecimento de serviços de Buffet, a licitante deverá indicar na proposta a tabela com os preços das refeições a serem fornecidas

12.4. Para elaboração da proposta, a licitante deverá analisar detalhadamente as especificações deste Termo de Referência para execução dos serviços.

12.5. Os preços a serem cobrados serão fixos e só poderão ser reajustados após 1 (um) ano de vigência do contrato, mediante prévia aprovação do cedente.

12.6. Eventuais inclusões de itens não contemplados no **Anexo I** deste Termo de Referência só serão permitidas com autorização prévia e expressa do gestor/fiscal do contrato.

ESTADO DE ALAGOAS
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO/PREGÃO

LOTE 01

SERVIÇOS DE RESTAURANTE				
Item	Especificação	Quantidade estimada	Valor unitário	Valor total
01	ALMOÇO TIPO POR QUILO	450 refeições de 700 g cada, totalizando 315 Kg.		
Valor total (mensal):				
Valor total (anual):				

LOTE 02

SERVIÇOS DE BUFFET				
Item	Especificação	Quantidade estimada	Valor unitário	Valor total
01	ALMOÇO OU JANTAR TIPO BUFFET	2000		
02	ALMOÇO OU JANTAR TIPO "EMPRATADO"	300		
03	REFEIÇÃO PARA EQUIPE DE APOIO EVENTOS	500		
04	BRUNCH	2500		
05	COFFEE BREAK	5000		
06	COQUETEL	12000		
07	KIT LANCHE	10000		
08	ÁGUA E CAFÉ PARA TODO O EVENTO	15000		
09	SUCO DE FRUTA E PETTI FOUR (BISCOITOS FRESCOS)	15000		
Valor total (mensal):				
Valor total (anual):				

13. DA HABILITAÇÃO

13.1. As empresas que desejarem participar do certame deverão apresentar os seguintes documentos comprobatórios de habilitação e qualificação:

13.1.1. Para Habilitação Jurídica:

13.1.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

13.1.1.2. Ato constitutivo (estatuto ou contrato social em vigor), devidamente registrado no órgão competente, em se tratando de sociedades comerciais (empresariais), e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos comprobatórios da eleição dos atuais administradores;

13.1.1.3. 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.

13.1.2. Para Qualificação Econômico-Financeira:

13.2.1. Certidão negativa de falência, concordata ou de recuperação judicial ou extrajudicial, datada de no máximo 90 (noventa) dias corridos anteriores à data de realização da sessão pública do pregão, se outro prazo não for definido na própria certidão.

13.1.3. Para Regularidade Fiscal:

13.1.3.1. Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), do Ministério da Fazenda;

13.1.3.2. Inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual ou municipal se houver relativo à sede de licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste edital;

13.1.3.3. Certificado de regularidade de situação perante o INSS (Certidão Negativa de Débito – CND) e o FGTS (Certificado de regularidade do FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

13.1.3.4. Certidões de regularidade de situação para com as Fazendas: Federal, Estadual, Municipal, Distrito Federal, Trabalhista do domicílio/ sede da licitante.

13.1.3.5. Apresentar declaração de que não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e, em qualquer trabalho, menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

13.1.4. Para Qualificação Técnica:

13.1.4.1. Registro sanitário atualizado junto à Secretaria Municipal de Saúde

13.1.4.2. Atestado (ou declaração) de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto deste Termo de Referência;

13.1.4.3. Para confirmação da qualificação técnica da empresa, a CONTRATANTE poderá, a seu critério e sem comunicação prévia, visitar as instalações da proponente, devendo na ocasião serem comprovadas as informações documentais;

13.1.4.4. Deverão ser excluídas da licitação, em qualquer tempo, as empresas que não comprovarem as informações documentais por ocasião da visita que se lhes fizer às instalações

13.1.4.5. Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada, publicação em órgão da imprensa oficial ou ainda por meio de cópia simples, a ser autenticada pelo Pregoeiro, mediante conferência com os originais. As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis.

13.2. Os documentos de Habilitação deverão estar com prazo vigente.

13.3. A falta de qualquer dos documentos exigidos neste Termo de Referência implicará inabilitação da empresa/licitante, sendo vedada, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação.

14. DO CONTRATO E DA VIGÊNCIA

14.1. Do Objeto

14.1.1. O objeto licitado será contratado nos termos e condições deste Edital, da proposta escrita da licitante adjudicatária e respectiva Planilha de Custos e Formação de Preços, independentemente de transcrição.

14.2. Do Prazo de Vigência e Execução

14.2.1. A contratação do objeto licitado (LOTE I) terá prazo de vigência e execução de 12 (doze) meses, contados da data da publicação do extrato contratual no Diário Oficial Eletrônico do TCE, a partir de quando as obrigações assumidas pelas partes serão exigíveis, cabendo prorrogações por um período de até 60 (sessenta) meses conforme preestabelece o art. 57, II, da Lei 8666/93.

14.2.2 A contratação do objeto licitado (LOTE II) terá prazo de vigência e execução de 12 (doze) meses, contados da data da publicação do extrato contratual no Diário Oficial Eletrônico do TCE, a partir de quando as obrigações assumidas pelas partes serão exigíveis, não cabendo assim prorrogações.

15. ESTRUTURA DO CONTRATADO

15.1. Comprovante do proponente de possuir em seu quadro de funcionários e/ou contratado como consultor, profissional de Nutrição, habilitado em Nutrição, através de diploma de conclusão de curso superior devidamente registrado no Órgão competente, devendo ser apresentado em cópia autenticada ou em cópia acompanhada de original, para autenticação do Pregoeiro.

15.2. Comprovação de que os profissionais responsáveis técnicos (Nutricionistas) pertencem ao seu quadro de pessoal, através da apresentação da cópia da carteira profissional assinada ou contrato de prestação de serviços, com prazo superior ao período de experiências previsto na legislação, acompanhadas da guia de recolhimento e informações da Previdência Social do mês ao da licitação devidamente quitadas e autenticadas ou cópia do contrato social da empresa em que conste o profissional como integrante da sociedade, com seus devidos recolhimentos, conforme documentação da Lei Nº. 4.923/65 e da Lei Nº. 9.528/97.

15.3. A CONTRATADA deverá manter estrutura de pessoal técnico e administrativo, meios de comunicação e informática, com linhas telefônicas, aparelho de fax e internet, no horário comercial (de segunda a sexta-feira de 08h as 18h e sábado de 08h as 13h), e atendimento excepcional fora do horário comercial, sem custo complementar para o CONTRATANTE, por meio de contato indicado pela CONTRATADA, assegurando a qualidade, tempestividade e segurança devidas, para o regular e correto atendimento das demandas.

15.4. A empresa a ser contratada deverá disponibilizar estrutura física mínima, no município de Maceió, com escritório local, dotado de suporte administrativo, aparelhamento e pessoal qualificado para a execução do objeto desta licitação.

15.5. A cada solicitação de serviços, a CONTRATADA deverá providenciar e apresentar formalmente ao CONTRATANTE:

- a) Sugestões com opções de infraestrutura a ser fornecida e de serviços a serem prestados, de acordo com a demanda apresentada, as quais serão avaliadas e escolhidas pelo CONTRATANTE;
- b) Orçamento, com base na tabela de preços unitários máximos dos itens/serviços contratados e na remuneração definida neste instrumento.

16. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

16.1 Considerando o tipo de licitação Menor Preço, deverá ser adjudicado o objeto da licitação a empresa que apresentar o **MENOR PREÇO POR LOTE**.

17. CONSIDERAÇÕES FINAIS

17.1 O Licitante interessado, deverá, ao realizar a vistoria, analisar o Layout referente ao local onde funcionará o restaurante (Anexo III do TR), como também os mobiliários e equipamentos que serão cedidos a empresa que vier a executar os serviços de restaurante, estão elencados no ANEXO II do TR.

17.2 Os interessados poderão contatar a **Diretoria Administrativa** pelo telefone Tel.(82) 3315- 5573, para dirimir quaisquer dúvidas quanto ao objeto a ser adquirido.

Maceió/AL, 06 de junho de 2016.

Edjar Oliveira Pereira
Diretor Administrativo

ANEXO I DO TR
(ALMOÇO)

TIPO I	Duas saladas variadas, dois tipos diferentes de proteínas, como também mais quatro tipos de acompanhamentos (carboidratos, leguminosas, grãos variados) e uma opção vegetariana
TIPO II	Uma opção de proteína e acompanhamentos: três tipos de acompanhamento (arroz branco, feijão, salada verde mista, legumes cozidos, batata ou mandioca frita)

ANEXO II DO TR
(RELAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO)

	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO
01	9	MESAS
02	42	CADEIRAS
03	1	FOGÃO INDUSTRIAL
04	1	GELADEIRA INDUSTRIAL
05	2	RECHAUD / 13 CUBAS E 08 TAMPAS
06	2	ESTANTES EM AÇO
07	2	MÁQUINAS DE CAFÉ
08	1	FORNO
09	1	CORTADOR DE BATATAS
10	1	CHAPA
11	1	ARMÁRIO EMBUTIDO COM 6 PORTAS
12	1	BALCÃO EM "L"
13	1	BALCÃO COM 2 PIAS E 8 PORTAS
14	1	BALCÃO COM 1 PIA E 9 PORTAS



ESTADO DE ALAGOAS
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO/PREGÃO

ANEXO II
MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO EDITAL

(Nome da empresa) _____, CNPJ N° _____, sediada _____ (endereço completo), por intermédio de seu(ua) representante legal o(a) Senhor(a) _____, portador(a) do Registro Geral n°. _____ e CPF n° _____, DECLARA para efeito do Pregão Presencial n°. 007/2016, realizado pelo TCE/AL, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, nos termos do art. 4º, inciso VII, da Lei n° 10.520 de 17 de julho de 2002, ciente das penalidades cabíveis.

Local e data

(Nome e assinatura do representante)



ESTADO DE ALAGOAS
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO/PREGÃO

ANEXO III
MODELO DE DECLARAÇÃO EM RELAÇÃO AO TRABALHO DE MENORES

(Nome da Empresa) _____, inscrita no CNPJ/MF nº _____, por intermédio de seu(ua) representante legal o(a) Senhor(a) _____, portador(a) do Registro Geral nº. _____ e CPF/MF nº _____, DECLARA, para efeitos do Pregão Presencial nº 007/2016 e para fins do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1998 e disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, acrescido pela Lei nº. 9.854/99, regulamentada pelo decreto nº 4.358/2002, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz.

Observação: se a licitante possuir maiores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.

Local e data

(Nome e assinatura do representante)

**Esta declaração deverá ser impressa em papel timbrado da licitante.*



ESTADO DE ALAGOAS
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO/PREGÃO

ANEXO IV
MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

(Nome da Empresa) _____, CNPJ/MF nº _____ sediada (endereço completo) _____, por intermédio de seu (ua) representante legal o(a) Senhor(a) _____, portador(a) do Registro Geral nº. _____ e CPF/MF nº _____, DECLARA sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no Pregão Presencial nº 007/2016, realizado pelo TCE/AL, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data

(Nome e assinatura do representante)

**Esta declaração deverá ser impressa em papel timbrado da licitante.*

ANEXO V

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

(Nome da Empresa) _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a). _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA, para fins de comprovação no Pregão Presencial nº 007/2016, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

() **MICROEMPRESA**, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

() **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Local e data

(Nome e assinatura do representante)

**Esta declaração deverá ser impressa em papel timbrado da licitante.*

ANEXO VI
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

(papel timbrado)

AO

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE ALAGOAS
EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2016

Senhor Pregoeiro,

Seguindo os ditames do Edital apresento a V.Sa. a nossa proposta de preços para o **PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2016**, conforme a seguir relacionados, discriminados de acordo com ANEXO I, deste Edital.

LOTE 01

SERVIÇOS DE RESTAURANTE				
Item	Especificação	Quantidade estimada	Valor unitário	Valor total
01	ALMOÇO TIPO POR QUILO	450 refeições de 700 g cada, totalizando 315 Kg.		
Valor total (mensal):				
Valor total (anual):				

LOTE 02

SERVIÇOS DE BUFFET				
Item	Especificação	Quantidade estimada	Valor unitário	Valor total
01	ALMOÇO OU JANTAR TIPO BUFFET	2000		
02	ALMOÇO OU JANTAR TIPO "EMPRATADO"	300		
03	REFEIÇÃO PARA EQUIPE DE APOIO EVENTOS	500		
04	BRUNCH	2500		
05	COFFEE BREAK	5000		
06	COQUETEL	12000		
07	KIT LANCHE	10000		
08	ÁGUA E CAFÉ PARA TODO O EVENTO	15000		
09	SUCO DE FRUTA E PETTI FOUR (BISCOITOS FRESCOS)	15000		
Valor total (mensal):				
Valor total (anual):				



ESTADO DE ALAGOAS
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO/PREGÃO

Declaramos ainda que:

1. Valor da proposta do(s) Lote XXXX: **R\$** _____ (_____).
2. Declaramos que a validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias a contar da data de sua entrega.
3. Declaramos expressamente que, no(s) preço(s) acima ofertado(s), estão inclusos todos os custos indiretos tais como: impostos, taxas, fretes, seguros e etc.
4. Caso seja vencedor, nos comprometemos a entregar os objeto desta licitação dentro de 15 (quinze) dias, a contar da data da ordem de serviço/fornecimento.
5. Declaramos, ainda, que os preços de nossa proposta estão de acordo com os preços praticados no mercado, e que estão incluídos todos os insumos que o compõe, tais como as despesas com mão-de-obra, materiais, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no cumprimento do contrato.
7. Estamos de acordo com as demais condições do Edital e seus anexos.

DADOS BANCÁRIOS DA LICITANTE

Razão Social da Licitante: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

CEP: _____ Telefone: (____) _____ FAX: (____) _____

E-Mail: _____

Banco: _____

Agência: _____ Conta Corrente N °: _____

Endereço da agência bancária: _____

Representante Legal da Licitante: : _____

(dados da pessoa que está habilitada a assinar o contrato, fazendo constar: nome, nacionalidade, estado civil, cargo, número da cédula de Identidade, número da inscrição no CPF, endereço residencial e telefone de contato).

ANEXO VII

MINUTA DO CONTRATO (LOTE I – SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE)

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE SERVIÇOS RESTAURANTE E LANCHONETE, N.º__ QUE ENTRE SI CELEBRAM, TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE ALAGOAS (Contratante), E A EMPRESA ____(nome)__(CONTRATADA)

O TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE ALAGOAS, inscrito no CNPJ/MF sob n.º _____, localizado em _____ doravante denominado apenas **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo (a) Sr (a) _____, RG n.º ____(número)__, CPF ____(número)__, e a firma _____, CNPJ/MF n.º ____, estabelecida no ____, em ____, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. ____, (**nacionalidade**), RG ____, CPF ____, residente e domiciliado na ____, celebram o presente Contrato, decorrente do Pregão Presencial N.º __/____, Homologado pela Autoridade Competente, realizado nos termos da Lei Federal n.º. 10.520/2002 e Decretos Estaduais n.ºs. 3.548/2007 e n.º 1.424/2003 (alterado pelo Decreto Estadual n.º 4.044/08), aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, a Lei 8.666/93, com suas alterações e legislação correlata, e Lei n.º 8.078 de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor, sujeitando-se às normas dos supramencionados diplomas legais, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O objeto do presente Contrato é o **a exploração dos serviços de *restaurante e lanchonete (lote 01)***, nas dependências do Tribunal de Contas do Estado de Alagoas - TCE/AL, em eventos realizados pelo TCE/AL na Região Metropolitana de Maceió e outros municípios do Estado de Alagoas, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Edital do Pregão Presencial n.º 007/2016 e na proposta nele vencedora, os quais integram este instrumento, independente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

LOTE 01

SERVIÇOS DE RESTAURANTE				
Item	Especificação	Quantidade estimada	Valor unitário	Valor total
01	ALMOÇO TIPO POR QUILO	450 refeições de 700 g cada, totalizando 315 Kg.		
Valor total (mensal):				
Valor total (anual):				

2.1 Pelo objeto do presente Contrato, o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** o valor total de R\$ (.....), conforme disposto no quadro acima e na proposta da **CONTRATADA**.

2.2 A despesa da contratação do objeto licitado correrá a conta do seguinte crédito orçamentário, constante do orçamento do Tribunal de Contas do Estado de Alagoas para o exercício financeiro de 2016: Atividade 010009 – Manutenção do Tribunal de Contas; Elementos de Despesas 339039-00 – Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica.

2.3 A No preço ofertado na proposta da CONTRATADA já estão inclusos todos os custos e despesas incidentes sobre o objeto licitado, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, fretes, custos administrativos, serviços, encargos sociais e trabalhistas, seguros, treinamento, e outros quaisquer, que, direta ou indiretamente, impliquem, ou venham a implicar, no fiel cumprimento deste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA - FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO E À PROPOSTA

3.1 Integram o presente instrumento, como se transcritos estivessem, o Edital do Pregão Presencial nº 007/2016, com seus anexos, e a proposta da CONTRATADA.

3.2 O presente contrato fundamenta-se:

3.1.1. Na Lei Federal nº 10.520/2002, no Decreto Estadual nº 1.424/2003;

3.1.2. Na Lei Estadual nº 6.539/2004;

3.1.3. No Decreto Estadual nº 4.054/2008;

3.1.4. Na Lei Federal n. 8.666/1993 e Lei Estadual nº 5.237/1991;

3.1.5. Na Lei Federal nº 8.078/1990.

3.3. O presente contrato vincula-se aos termos do **Processo Administrativo nº 7255/2016**, especialmente:

3.3.1. Ao Parecer 339/2016, aprovado pela Procuradoria Jurídica do TCE/AL.

3.3.2. À proposta vencedora da CONTRATADA.

CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO

4.1. Os pedidos serão feitos mediante **ORDEM DE AUTORIZAÇÃO DE SERVIÇO** a ser emitida pelo Diretor Administrativo do TCE/AL

4.2. O fornecimento dos serviços de restaurante será de 30 dias a contar da publicação do extrato do Contrato e buffets será feito de acordo com as necessidades do TCE/AL, de acordo com as exigências previstas no TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXO I deste Contrato.

4.3. Os serviços de restaurante deverão ser executados rigorosamente dentro das especificações estabelecidas no Anexo I, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa formal, com a aplicação das penalidades contratuais.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

5.1. Assegurar-se do bom fornecimento dos seerviços, verificando sempre a qualidade dos mesmos.

5.2. Assegurar-se de que os preços apresentados, são os preços contratados e ofertados pela CONTRATADA.

5.3. Fiscalizar, através do Gestor do Contrato, o cumprimento das obrigações contratuais pela CONTRATADA.

5.4. Prestar esclarecimentos necessários, atinentes ao objeto desta contratação, que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

5.5. Designar formalmente o fiscal de contrato.

5.6. Cumprir e fazer cumprir todos os prazos e condições estabelecidos neste Edital.

5.7. Proceder ao pagamento à contratada após atesto do Fiscal do Contrato na nota fiscal/fatura, nas condições estabelecidas no contrato.

5.8. Aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais, resguardada a defesa prévia.

5.9 As despesas inerentes ao fornecimento de energia, ficarão sob o encargo da CONTRANTE

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. Em razão da prestação do serviço e sua natureza, que exige proximidade e também rotina de reuniões, a CONTRATADA, que prestar os serviços, deverá ter sede nesta Cidade;

6.2. Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento contratado, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado, com fundamento no art. 70 da Lei nº 8.666/93;

6.3. Fornecer os itens licitados de boa qualidade, nas quantidades solicitadas, dentro dos padrões estabelecidos, vindo a responder por danos eventuais que comprovadamente vier a causar, caso realize o fornecimento com produto de má qualidade e fora dos padrões de higiene;

6.4. Apresentar os produtos em suas devidas embalagens em perfeitas condições, substituindo imediatamente, da notificação da CONTRATANTE, todas as unidades que não estiverem apropriadas para o consumo humano;

6.5. Quando do fornecimento de bebidas em geral, exceto bebidas alcoólicas, a CONTRATADA deverá fornecer recipientes jarras de vidro ou inox e bebidas quentes o fornecimento deverá ser em garrafas térmicas, devendo todos os utensílios serem de propriedade da mesma;

6.6. Quanto aos alimentos considerados perecíveis, deve-se dispensar especial e criterioso cuidado quanto ao fornecimento em condições aptas ao consumo humano, observando os reservatórios corretos para cada tipo de alimento (sólido ou líquido) solicitado;

6.7. Deverão ser apresentados, sempre que solicitados, *folders*, prospectos e outros materiais que facilitem a análise dos produtos ofertados;

6.8. Atender aos pedidos de fornecimento emergencial, ainda que fora do horário habitual de entrega ou fornecer justificativa plausível para a impossibilidade do atendimento;

6.9. Realizar a venda de produtos sempre de forma higienizadas e lacradas, sucos, refrigerantes, água de coco e outros líquidos;

6.10. Transportar todo o material referente à alimentação protegido, de acordo com as normas estabelecidas pela vigilância sanitária;

6.11. Não será permitido rolar, arrastar, tombar ou qualquer tipo de agressão que possa danificar garrações ou qualquer utensílio solicitado bem assim que conduza alimentos no ato da entrega ou de sua retirada;

6.12. Garantir a qualidade dos produtos fornecidos, em conformidade com as exigências legais de higiene, composição e classificação desses produtos;

6.13. Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares da CONTRATANTE, porém sem qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE;

6.14. Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da CONTRATANTE;

6.15. Fornecer aos seus empregados todo o necessário para a execução dos serviços, aí incluído o cuidado com a higiene na condução dos produtos solicitados, como também materiais de segurança, conforme legislação, assumindo todos os riscos concernentes à execução do contrato;

6.16. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, inclusive para atendimento em casos de emergência, assumindo ainda as responsabilidades civis e penais, bem como as demais sanções legais decorrentes do descumprimento dessas responsabilidades;

6.17. Os empregados deverão estar devidamente uniformizados e identificados através de crachá com foto, quando da execução dos serviços de restaurante e lanchonete;

- 6.18.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- 6.19.** Informar, por escrito e de imediato, a CONTRATADA, qualquer alteração em seu endereço ou telefone, com a finalidade de assegurar rápida solução às questões geradas em face da perfeita execução contratual;
- 6.20.** Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas, e referentes aos serviços executados por seus empregados, os quais não têm qualquer vínculo empregatício com o Tribunal de Contas de Alagoas;
- 6.21.** Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar a CONTRATANTE ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
- 6.22.** A qualquer tempo, desde que ocorram reclamações sobre a qualidade dos produtos fornecidos, por parte do público consumidor, serão tomadas as providências cabíveis, conforme o item referente às PENALIDADES, sendo o custo de uma possível análise do controle de qualidade do produto fornecido por conta da CONTRATADA;
- 6.23.** Providenciar imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela Fiscalização, quando da execução do Contrato;
- 6.24.** Devolver, ao final do contrato, quaisquer utensílios de propriedade da CONTRATANTE, porventura solicitados em empréstimo ou retirados com autorização da CONTRATANTE, em iguais condições aos recebidos no início da vigência contratual e em perfeito estado de higienização e conservação.
- 6.25.** Manter, durante a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas na licitação;
- 6.26.** Responsabilizar-se por eventuais danos ocorridos nos produtos solicitados bem como eventuais acidentes com seus empregados, no interior ou fora do espaço físico das dependências da CONTRATANTE;
- 6.27.** Efetuar a substituição em até 60 (sessenta) minutos, após comunicação da CONTRATANTE, do produto entregue, comprovada a impossibilidade de utilização, quando forem detectadas substâncias ou impurezas no conteúdo, falta de higiene das embalagens e/ou quando forem detectadas embalagens violadas (Art. 69 da Lei 8.666/93), amassadas ou concertadas;
- 6.28.** Seguir as normas para estocagem de alimentos e líquidos bem assim de utensílios de guarnição de alimentos sólidos e líquidos, observando, entre outras, as seguintes recomendações:
- 6.28.1.** Estocar garrafas com água mineral, suco, água de coco ou refrigerantes em local arejado e livre da incidência solar, usando estrados e/ou recipientes adequados, de acordo com as normas técnicas da Vigilância Sanitária;
- 6.28.2** Permitir a qualquer tempo, durante a vigência do contrato, visitas ao local de produção dos alimentos e de estocagem dos produtos, em conformidade com o Anexo I;
- 6.29.** A CONTRATADA não será responsável por qualquer perda ou dano resultante de caso fortuito ou de força maior;
- 6.30.** A CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para terceiros, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros;
- 6.31.** São expressamente vedadas a CONTRATADA:
- 6.31.1.** A veiculação de publicidade acerca do futuro contrato, salvo se houver prévia autorização da CONTRATANTE;
- 6.31.2.** A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE, durante a vigência deste contrato.
- 6.32.** A Contratada providenciará todas as licenças necessárias ao funcionamento do restaurante/lanchonete, apresentando-as à Diretoria Administrativa do TCE/AL, bem como zelará pela boa aparência do local e pelas normas de segurança e higiene.

6.33. Os custos inerentes a retirada do lixo orgânico como também ao fornecimento de gás ficam sob a responsabilidade da CONTRATADA, além dos maquinários/equipamentos que o TCE/AL não vier a disponibilizar

6.34. Demais obrigações previstas no Termo de Referência.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA

7.1 O Contrato vigorará por 12 (doze) meses a partir da data da publicação no Diário Oficial Eletrônico do TCE/AL, podendo o mesmo ser prorrogado por um período de até 60 (sessenta) meses, conforme preestabelece o art. 57, II da Lei 8666/93.

CLÁUSULA OITAVA - DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO CONTRATUAL

8.1 A inexecução total ou parcial da obrigação ensejará na sua rescisão, de pleno direito, independentemente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, nos casos e formas cabíveis nos artigos 77 a 80 da Lei Federal n.º 8.666/93, assegurado o contraditório e a ampla defesa, resguardadas as prerrogativas conferidas por lei.

8.2 O presente Contrato poderá ser alterado na ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93, observando o limite estabelecido no parágrafo primeiro do referido artigo.

8.3 O presente Contrato poderá, ainda, ser rescindido por conveniência fundamentada em interesse público da CONTRATANTE, a qualquer tempo, mediante aviso prévio de 30 (trinta) dias.

8.4 Dar-se-á, também, a rescisão por acordo entre as partes.

8.5 Na hipótese de a rescisão ser procedida por culpa da CONTRATADA fica o CONTRATANTE autorizado a reter os créditos que aquela tem direito, até o limite do valor dos prejuízos causados à Administração Pública Estadual, sem prejuízo das penalidades aplicáveis.

CLÁUSULA NONA - DO RECEBIMENTO

9.1 O recebimento dar-se-á nos termos dos artigos 73 a 76 da Lei 8.666/93, com alterações posteriores e na forma abaixo:

9.1.1. Os serviços de restaurante/lanchonete deverão ser entregues rigorosamente dentro das especificações estabelecidas no Anexo I, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa formal, com a aplicação das penalidades contratuais.

9.1.2. Os serviços licitados deverão ser executados em conformidade com o Anexo I, em plenas condições de uso

9.1.3 Aceitos os serviços de restaurante/lanchonete será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.

9.1.4 Não aceito(s) o(s) serviço(s) licitados será comunicado à licitante vencedora, para que proceda a respectiva e imediata adequação, dentro das exigências previstas no ANEXO I, em um prazo não superior a 02 (dois) dias úteis, para que se possa adequar o solicitado com o cotado com o efetivamente entregue, de forma a atender àquilo que efetivamente se pretendia adquirir.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será efetuado pelo TCE/AL, por meio de Ordem Bancária para a conta-corrente da licitante vencedora, no banco e respectiva agência constante em sua proposta, e após o atesto da Nota Fiscal pelo gestor/fiscal do contrato.

10.2. O pagamento será efetivado após a verificação da regularidade fiscal, com a apresentação dos seguintes documentos:

10.2.1. Ofício solicitando o pagamento;

10.2.2. Certificado de regularidade de situação perante o INSS (Certidão Negativa de Débito – CND) e o FGTS (Certificado de regularidade do FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

10.2.3. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), demonstrando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, nos termos da Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011;

10.2.4. Certidões Negativas de Débitos junto as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio sede do licitante;

10.3. O Pagamento será efetuado pelo Tribunal de Contas no prazo de até 15 (quinze) dias, contado da data do atesto da nota fiscal/fatura e dos respectivos documentos comprobatórios, mediante ordem bancária, creditada em conta-corrente da licitante vencedora.

10.4. Nenhum pagamento será efetuado ao CONTRATADO, na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira:

10.4.1. A falta de atestação pelo gestor/fiscal do contrato, em relação ao cumprimento do objeto deste Edital, das notas fiscais emitidas pela licitante vencedora;

10.4.2. Na hipótese de estarem os documentos discriminados neste Edital, com a validade expirada, o pagamento ficará retido até a apresentação de novos documentos, dentro do prazo de validade, não cabendo ao Tribunal de Contas nenhuma responsabilidade sobre o atraso no pagamento.¹

10.4.3 A falta de atesto da Diretoria Administrativa do Tribunal de Contas, em relação ao cumprimento do objeto deste Termo, das notas fiscais emitidas pela licitante vencedora;

10.4.4 Na hipótese de estarem os documentos discriminados no subitem 10.2, com a validade expirada, o pagamento ficará retido até a apresentação de novos documentos, dentro do prazo de validade, não cabendo ao Tribunal de Contas nenhuma responsabilidade sobre o atraso no pagamento.

10.5 Foi emitida em/...../2016, a Nota de Empenho Nº, no valor global de R\$....(.....), para atender as despesas oriundas desta Contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Pelo descumprimento total ou parcial do Contrato e/ou pelo retardamento na sua execução, o Órgão poderá garantir a prévia defesa da CONTRATADA, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, aplicar as seguintes sanções:

a) ADVERTÊNCIA – sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta para os quais tenha concorrido;

b) MULTA – MORATÓRIA – a empresa CONTRATADA ficará sujeita a multa diária de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida, pelo atraso injustificado na execução de qualquer obrigação contratual ou legal, podendo esse valor ser abatido no pagamento a que fizer jus a CONTRATADA, ou ainda, quando for o caso, cobrado judicialmente;

c) MULTA COMPENSATÓRIA – em razão da inexecução total ou parcial do Contrato, no percentual de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida ou, não sendo possível determinar esse valor, sobre o valor total do Contrato, podendo esse valor ser abatido do pagamento a que fizer jus o CONTRATADO, ou cobrado judicialmente;

d) SUSPENSÃO TEMPORÁRIA de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

e) 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 o CONTRATADO ressarcir a administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

ESTADO DE ALAGOAS
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO/PREGÃO

11.2. O Órgão aplicará as demais penalidades previstas nas leis 10.520/02 e 8.666/93, sem prejuízo das responsabilidades penal e civil.

11.3. O CONTRATADO que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.4. As sanções previstas nas alíneas “a”, “b”, “d” e “e” poderão ser aplicadas juntamente com a da alínea “c”, facultada a defesa prévia do interessado, no processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, na forma do § 1º do art. 86 e do § 2º do art. 87, ambos da Lei de Licitações.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES

12.1. No interesse do Tribunal de Contas, o objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação, nos termos do artigo 65, §§ 1 e 2º, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.

12.2. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido no item anterior, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.

CLÁUSULA TREZE – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. A CONTRATADA, no ato da assinatura deste instrumento, apresentou a seguinte documentação:

13.1.1. Certidão Negativa de Débito – CND – para com o Sistema de Seguridade Social; (da Matriz);

13.1.2. Certificado de Regularidade de Situação para com o fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

13.1.3. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;

13.2. Ficam fazendo parte integrante deste, para todos os efeitos legais, o Edital de Pregão nº 007/2016 seus Anexos e a proposta de preço da CONTRATADA inserta no Processo Administrativo nº 7255/2015.

13.3. A CONTRATADA fica obrigada a manter-se, durante toda a execução do presente contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive no que concerne ao cumprimento dos deveres trabalhistas que possuir.

CLÁUSULA QUATORZE - DO FORO

14.1. As partes elegem o Foro da Cidade de Maceió - AL, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato.

14.2. E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas, que subscrevem depois de lido e achado conforme para a produção dos seus jurídicos e legais efeitos.

Maceió, de de 2016.

OTÁVIO LESSA DE GERALDO SANTOS

Conselheiro Presidente

EMPRESA

TESTEMUNHAS:

NOME:

NOME:

CPF:

CPF:

ANEXO VIII
MINUTA DO CONTRATO (LOTE II – SERVIÇOS DE BUFFET)

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE SERVIÇOS DE BUFFET, N.º__ QUE ENTRE SI CELEBRAM, TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE ALAGOAS (Contratante), E A EMPRESA __(**nome**)__(CONTRATADA)

O TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE ALAGOAS, inscrito no CNPJ/MF sob n.º _____, localizado em _____ doravante denominado apenas **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo (a) Sr (a) _____, RG n.º __(**número**)__, CPF __(**número**)__, e a firma _____, CNPJ/MF n.º __, estabelecida no __, em __, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. __, (**nacionalidade**), RG __, CPF __, residente e domiciliado na __, celebram o presente Contrato, decorrente do Pregão Presencial N.º __/__, Homologado pela Autoridade Competente, realizado nos termos da Lei Federal n.º. 10.520/2002 e Decretos Estaduais n.ºs. 3.548/2007 e n.º 1.424/2003 (alterado pelo Decreto Estadual n.º 4.044/08), aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, a Lei 8.666/93, com suas alterações e legislação correlata, e Lei n.º 8.078 de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor, sujeitando-se às normas dos supramencionados diplomas legais, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.2 O objeto do presente Contrato é o **a exploração dos serviços de BUFFET (lote 02)**, nas dependências do Tribunal de Contas do Estado de Alagoas - TCE/AL, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Edital do Pregão Presencial n.º 007/2016 e na proposta nele vencedora, os quais integram este instrumento, independente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

SERVIÇOS DE BUFFET				
Item	Especificação	Quantidade estimada	Valor unitário	Valor total
01	ALMOÇO OU JANTAR TIPO BUFFET	2000		
02	ALMOÇO OU JANTAR TIPO “EMPRATADO”	300		
03	REFEIÇÃO PARA EQUIPE DE APOIO EVENTOS	500		
04	BRUNCH	2500		
05	COFFEE BREAK	5000		
06	COQUETEL	12000		
07	KIT LANCHE	10000		
08	ÁGUA E CAFÉ PARA TODO O EVENTO	15000		
09	SUCO DE FRUTA E PETTI	15000		

	FOUR (BISCOITOS FRESCOS)			
Valor total (mensal):				
Valor total (anual):				

2.1 Pelo objeto do presente Contrato, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor total de R\$ (.....), conforme disposto no quadro acima e na proposta da CONTRATADA.

2.2 A despesa da contratação do objeto licitado correrá a conta do seguinte crédito orçamentário, constante do orçamento do Tribunal de Contas do Estado de Alagoas para o exercício financeiro de 2016: Atividade 010009 – Manutenção do Tribunal de Contas; Elementos de Despesas 339039-00 – Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica.

2.3 A No preço ofertado na proposta da CONTRATADA já estão inclusos todos os custos e despesas incidentes sobre o objeto licitado, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, fretes, custos administrativos, serviços, encargos sociais e trabalhistas, seguros, treinamento, e outros quaisquer, que, direta ou indiretamente, impliquem, ou venham a implicar, no fiel cumprimento deste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA - FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO E À PROPOSTA

3.1 Integram o presente instrumento, como se transcritos estivessem, o Edital do Pregão Presencial nº 007/2016, com seus anexos, e a proposta da CONTRATADA.

3.2 O presente contrato fundamenta-se:

- 3.1.1.** Na Lei Federal nº 10.520/2002, no Decreto Estadual nº 1.424/2003;
- 3.1.2.** Na Lei Estadual nº 6.539/2004;
- 3.1.3.** No Decreto Estadual nº 4.054/2008;
- 3.1.4.** Na Lei Federal n. 8.666/1993 e Lei Estadual nº 5.237/1991;
- 3.1.5.** Na Lei Federal nº 8.078/1990.

3.3. O presente contrato vincula-se aos termos do **Processo Administrativo nº 7255/2016**, especialmente:

- 3.3.1.** Ao Parecer 339/2016, aprovado pela Procuradoria Jurídica do TCE/AL.
- 3.3.2.** À proposta vencedora da CONTRATADA.

CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO

4.1. Os pedidos serão feitos mediante **ORDEM DE AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO** a ser emitida pela Coordenação do Cerimonial no caso do LOTE II.

4.2. O fornecimento dos serviços de buffets será feito de acordo com as necessidades do TCE/AL, de acordo com as exigências previstas no TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXO I deste Contrato.

4.3. Os serviços de buffet deverão ser entregues rigorosamente dentro das especificações estabelecidas no Anexo I, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa formal, com a aplicação das penalidades contratuais.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

5.1. Assegurar-se do bom fornecimento dos seerviços, verificando sempre a qualidade dos mesmos.

5.2. Assegurar-se de que os preços apresentados, são os preços contratados e ofertados pela CONTRATADA.

- 5.3. Fiscalizar, através do Gestor do Contrato, o cumprimento das obrigações contratuais pela CONTRATADA.
- 5.4. Prestar esclarecimentos necessários, atinentes ao objeto desta contratação, que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
- 5.5. Designar formalmente o fiscal de contrato.
- 5.6. Cumprir e fazer cumprir todos os prazos e condições estabelecidos neste Edital.
- 5.7. Proceder ao pagamento à contratada após atesto do Fiscal do Contrato na nota fiscal/fatura, nas condições estabelecidas no contrato.
- 5.8. Aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais, resguardada a defesa prévia.
- 5.9 As despesas inerentes ao fornecimento de energia, ficarão sob o encargo da CONTRANTE

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 6.1. Em razão da prestação do serviço e sua natureza, que exige proximidade e também rotina de reuniões, a CONTRATADA, que prestar os serviços, deverá ter sede nesta Cidade;
- 6.2. Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento contratado, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado, com fundamento no art. 70 da Lei nº 8.666/93;
- 6.3. Fornecer os itens licitados de boa qualidade, nas quantidades solicitadas, dentro dos padrões estabelecidos, vindo a responder por danos eventuais que comprovadamente vier a causar, caso realize o fornecimento com produto de má qualidade e fora dos padrões de higiene;
- 6.4. Apresentar os produtos em suas devidas embalagens em perfeitas condições, substituindo imediatamente, da notificação da CONTRATANTE, todas as unidades que não estiverem apropriadas para o consumo humano;
- 6.5. Quando do fornecimento de bebidas em geral, exceto bebidas alcoólicas, a CONTRATADA deverá fornecer recipientes jarras de vidro ou inox e bebidas quentes o fornecimento deverá ser em garrafas térmicas;
- 6.6. Quanto aos alimentos considerados perecíveis (água de coco, frios, patês, tapiocas, dentre outros descritos no cardápio) **deve-se dispensar especial e criterioso cuidado quanto ao fornecimento em condições aptas ao consumo humano, observando os reservatórios corretos para cada tipo de alimento (sólido ou líquido) solicitado;**
- 6.7. Deverão ser apresentados, sempre que solicitados, *folders*, prospectos e outros materiais que facilitem a análise dos produtos ofertados;
- 6.8. Atender aos pedidos de fornecimento emergencial, ainda que fora do horário habitual de entrega ou fornecer justificativa plausível para a impossibilidade do atendimento;
- 6.9. Fornecer em garrafas hermeticamente tampadas, higienizadas e lacradas, sucos, refrigerantes, água de coco e outros líquidos;
- 6.10. Transportar todo o material referente à alimentação protegido, de acordo com as normas estabelecidas pela vigilância sanitária;
- 6.11. Não será permitido rolar, arrastar, tombar ou qualquer tipo de agressão que possa danificar garrações ou qualquer utensílio solicitado bem assim que conduza alimentos no ato da entrega ou de sua retirada;
- 6.12. Garantir a qualidade dos produtos fornecidos, em conformidade com as exigências legais de higiene, composição e classificação desses produtos;
- 6.13. Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares da CONTRATANTE, porém sem qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE;
- 6.14. Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da CONTRATANTE;

ESTADO DE ALAGOAS
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO/PREGÃO

- 6.15.** Fornecer aos seus empregados todo o necessário para a execução dos serviços, aí incluído o cuidado com a higiene na condução dos produtos solicitados, como também materiais de segurança, conforme legislação, assumindo todos os riscos concernentes à execução do contrato;
- 6.16.** Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, inclusive para atendimento em casos de emergência, assumindo ainda as responsabilidades civis e penais, bem como as demais sanções legais decorrentes do descumprimento dessas responsabilidades;
- 6.17.** Os empregados deverão estar devidamente uniformizados e identificados através de crachá com foto, quando da entrega dos produtos nas Unidades da CONTRATANTE;
- 6.18.** Orientar os representantes da CONTRATANTE quanto à correta armazenagem e manuseio e higiene dos produtos solicitados;
- 6.19.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- 6.20.** Informar, por escrito e de imediato, a CONTRATADA, qualquer alteração em seu endereço ou telefone, com a finalidade de assegurar rápida solução às questões geradas em face da perfeita execução contratual;
- 6.21.** Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas, e referentes aos serviços executados por seus empregados, os quais não têm qualquer vínculo empregatício com o Tribunal de Contas de Alagoas;
- 6.22.** Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar a CONTRATANTE ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
- 6.23.** A qualquer tempo, desde que ocorram reclamações sobre a qualidade dos produtos fornecidos, por parte do público consumidor, serão tomadas as providências cabíveis, conforme o item referente às PENALIDADES, sendo o custo de uma possível análise do controle de qualidade do produto fornecido por conta da CONTRATADA;
- 6.24.** Substituir, sem custos adicionais, eventuais unidades porventura recusadas pela CONTRATANTE, no prazo de 60 (sessenta) minutos, a contar da recusa da CONTRATANTE;
- 6.25.** Providenciar imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela Fiscalização, quando da execução do Contrato;
- 6.26.** Devolver, ao final do contrato, quaisquer utensílios de propriedade da CONTRATANTE, porventura solicitados em empréstimo ou retirados com autorização da CONTRATANTE, em iguais condições aos recebidos no início da vigência contratual e em perfeito estado de higienização e conservação.
- 6.27.** Manter, durante a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas na licitação;
- 6.28.** Manter estoque dos produtos relacionados na DESCRIÇÃO DOS ITENS solicitados bem como a disponibilização de pessoal, nas localidades definidas pela CONTRATANTE, objetivando assegurar o fornecimento à CONTRATANTE sem interrupções;
- 6.29.** Observar que o contrato alberga a possibilidade de realização de eventos no Interior do Estado de Alagoas, assim sendo, deverá a CONTRATADA observar tempestivamente a entrega dos produtos selecionados nesses lugares, devendo a CONTRATADA levar em consideração em seu preço todos os custos decorrentes da prestação de serviços nesses locais;
- 6.30.** Responsabilizar-se por eventuais danos ocorridos nos produtos solicitados bem como eventuais acidentes com seus empregados, no interior ou fora do espaço físico das dependências da CONTRATANTE;
- 6.31.** Efetuar a substituição em até 60 (sessenta) minutos, após comunicação da CONTRATANTE, do produto entregue, comprovada a impossibilidade de utilização, quando forem detectadas substâncias ou impurezas no conteúdo, falta de higiene das embalagens e/ou quando forem detectadas embalagens violadas (Art. 69 da Lei 8.666/93), amassadas ou concertadas;

- 6.32.** Seguir as normas para estocagem de alimentos e líquidos bem assim de utensílios de guarnição de alimentos sólidos e líquidos, observando, entre outras, as seguintes recomendações:
- 6.33.** Estocar garrafas com água mineral, suco, água de coco ou refrigerantes em local arejado e livre da incidência solar, usando estrados e/ou recipientes adequados, de acordo com as normas técnicas da Vigilância Sanitária;
- 6.34.** Permitir a qualquer tempo, durante a vigência do contrato, visitas ao local de produção dos alimentos e de estocagem dos produtos, em conformidade com o Anexo I;
- 6.35.** Não será permitido à CONTRATADA substituir as marcas dos produtos fornecidos e já conhecidas pela CONTRATANTE sem consulta e autorização expressa da CONTRATANTE.
- 6.36.** Entregar os produtos nas quantidades, dias e horários determinados pela CONTRATANTE.
- 6.37.** Fornecer ao Gestor/fiscal do contrato, relação nominal dos empregados que atuarão junto a sede da CONTRATANTE e a cada evento, indicando a função e horário de trabalho;
- 6.38.** A CONTRATADA não será responsável por qualquer perda ou dano resultante de caso fortuito ou de força maior;
- 6.39.** A CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para terceiros, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros;
- 6.40.** São expressamente vedadas a CONTRATADA:
- 6.40.1.** A veiculação de publicidade acerca do futuro contrato, salvo se houver prévia autorização da CONTRATANTE;
- 6.40.2.** A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE, durante a vigência deste contrato.
- 6.41** A CONTRATADA será responsável pelo recolhimento de material após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados ao Tribunal de Contas ou a terceiros.
- 6.42** A Contratada providenciará todas as licenças necessárias ao funcionamento do restaurante/lanchonete, apresentando-as à Diretoria Administrativa do TCE/AL, bem como zelará pela boa aparência do local e pelas normas de segurança e higiene.
- 6.43** Os custos inerentes a retirada do lixo orgânico como também ao fornecimento de gás ficam sob a responsabilidade da CONTRATADA, além dos maquinários/equipamentos que o TCE/AL não vier a disponibilizar, devendo para tanto ocorrer a Vistoria por parte da empresa licitante
- 6.44** Demais obrigações previstas no Termo de Referência.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA

7.1 O Contrato vigorará por 12 (doze) meses a partir da data da publicação no Diário Oficial Eletrônico do TCE/AL, não havendo possibilidade de prorrogação.

CLÁUSULA OITAVA - DA ALTERAÇÃO E RESCISÃO CONTRATUAL

- 8.1** A inexecução total ou parcial da obrigação ensejará na sua rescisão, de pleno direito, independentemente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, nos casos e formas cabíveis nos artigos 77 a 80 da Lei Federal n.º 8.666/93, assegurado o contraditório e a ampla defesa, resguardadas as prerrogativas conferidas por lei.
- 8.2** O presente Contrato poderá ser alterado na ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93, observando o limite estabelecido no parágrafo primeiro do referido artigo.
- 8.3** O presente Contrato poderá, ainda, ser rescindido por conveniência fundamentada em interesse público da CONTRATANTE, a qualquer tempo, mediante aviso prévio de 30 (trinta) dias.
- 8.4** Dar-se-á, também, a rescisão por acordo entre as partes.

8.5 Na hipótese de a rescisão ser procedida por culpa da CONTRATADA fica o CONTRATANTE autorizado a reter os créditos que aquela tem direito, até o limite do valor dos prejuízos causados à Administração Pública Estadual, sem prejuízo das penalidades aplicáveis.

CLÁUSULA NONA - DO RECEBIMENTO

9.1 O recebimento dar-se-á nos termos dos artigos 73 a 76 da Lei 8.666/93, com alterações posteriores e na forma abaixo:

9.1.1. Os serviços de restaurante e buffet deverão ser entregues rigorosamente dentro das especificações estabelecidas no Anexo I, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa formal, com a aplicação das penalidades contratuais.

9.1.2. Os serviços licitados deverão ser executados em conformidade com o Anexo I, em plenas condições de uso

9.1.3 Aceitos os serviços de restaurante e buffet será procedido o atesto na Nota Fiscal, autorizando o pagamento.

9.1.4 Não aceito(s) o(s) serviço(s) licitados será comunicado à licitante vencedora, para que proceda a respectiva e imediata adequação, dentro das exigências previstas no ANEXO I, em um prazo não superior a 2 horas, para que se possa adequar o solicitado com o cotado com o efetivamente entregue, de forma a atender àquilo que efetivamente se pretendia adquirir.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será efetuado pelo TCE/AL, por meio de Ordem Bancária para a conta-corrente da licitante vencedora, no banco e respectiva agência constante em sua proposta, e após o atesto da Nota Fiscal pelo gestor/fiscal do contrato.

10.2. O pagamento será efetivado após a verificação da regularidade fiscal, com a apresentação dos seguintes documentos:

10.2.1. Ofício solicitando o pagamento;

10.2.2. Certificado de regularidade de situação perante o INSS (Certidão Negativa de Débito – CND) e o FGTS (Certificado de regularidade do FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

10.2.3. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), demonstrando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, nos termos da Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011;

10.2.4. Certidões Negativas de Débitos junto as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio sede do licitante;

10.3. O Pagamento será efetuado pelo Tribunal de Contas no prazo de até 15 (quinze) dias, contado da data do atesto da nota fiscal/fatura e dos respectivos documentos comprobatórios, mediante ordem bancária, creditada em conta-corrente da licitante vencedora.

10.4. Nenhum pagamento será efetuado ao CONTRATADO, na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira:

10.4.1. A falta de atestação pelo gestor/fiscal do contrato, em relação ao cumprimento do objeto deste Edital, das notas fiscais emitidas pela licitante vencedora;

10.4.2. Na hipótese de estarem os documentos discriminados neste Edital, com a validade expirada, o pagamento ficará retido até a apresentação de novos documentos, dentro do prazo de validade, não cabendo ao Tribunal de Contas nenhuma responsabilidade sobre o atraso no pagamento.**1**

10.4.3 A falta de atesto da Diretoria Administrativa do Tribunal de Contas, em relação ao cumprimento do objeto deste Termo, das notas fiscais emitidas pela licitante vencedora;

10.4.4 Na hipótese de estarem os documentos discriminados no subitem 10.2, com a validade expirada, o pagamento ficará retido até a apresentação de novos documentos, dentro do prazo de validade, não cabendo ao Tribunal de Contas nenhuma responsabilidade sobre o atraso no pagamento.

10.5 Foi emitida em/...../2016, a Nota de Empenho N°, no valor global de R\$.....(....), para atender as despesas oriundas desta Contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Pelo descumprimento total ou parcial do Contrato e/ou pelo retardamento na sua execução, o Órgão poderá garantir a prévia defesa da CONTRATADA, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, aplicar as seguintes sanções:

- a) **ADVERTÊNCIA** – sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta para os quais tenha concorrido;
- b) **MULTA – MORATÓRIA** – a empresa CONTRATADA ficará sujeita a multa diária de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida, pelo atraso injustificado na execução de qualquer obrigação contratual ou legal, podendo esse valor ser abatido no pagamento a que fizer jus a CONTRATADA, ou ainda, quando for o caso, cobrado judicialmente;
- c) **MULTA COMPENSATÓRIA** – em razão da inexecução total ou parcial do Contrato, no percentual de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida ou, não sendo possível determinar esse valor, sobre o valor total do Contrato, podendo esse valor ser abatido do pagamento a que fizer jus o CONTRATADO, ou cobrado judicialmente;
- d) **SUSPENSÃO TEMPORÁRIA** de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- e) **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 o CONTRATADO ressarcir a administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

11.2. O Órgão aplicará as demais penalidades previstas nas leis 10.520/02 e 8.666/93, sem prejuízo das responsabilidades penal e civil.

11.3. O CONTRATADO que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.4. As sanções previstas nas alíneas “a”, “b”, “d” e “e” poderão ser aplicadas juntamente com a da alínea “c”, facultada a defesa prévia do interessado, no processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, na forma do § 1º do art. 86 e do § 2º do art. 87, ambos da Lei de Licitações.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES

12.1. No interesse do Tribunal de Contas, o objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação, nos termos do artigo 65, §§ 1 e 2º, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.

12.2. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido no item anterior, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.

CLÁUSULA TREZE – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. A CONTRATADA, no ato da assinatura deste instrumento, apresentou a seguinte documentação:

13.1.1. Certidão Negativa de Débito – CND – para com o Sistema de Seguridade Social; (da Matriz);

13.1.2. Certificado de Regularidade de Situação para com o fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

13.1.3. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;

13.2. Ficam fazendo parte integrante deste, para todos os efeitos legais, o Edital de Pregão nº 007_/2016 seus Anexos e a proposta de preço da CONTRATADA inserta no Processo Administrativo nº 7255/2016.

13.3. A CONTRATADA fica obrigada a manter-se, durante toda a execução do presente contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive no que concerne ao cumprimento dos deveres trabalhistas que possuir.

CLÁUSULA QUATORZE - DO FORO

14.1. As partes elegem o Foro da Cidade de Maceió - AL, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato.

14.2. E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas, que subscrevem depois de lido e achado conforme para a produção dos seus jurídicos e legais efeitos.

Maceió, de de 2016.

OTÁVIO LESSA DE GERALDO SANTOS

Conselheiro Presidente

EMPRESA

TESTEMUNHAS:

NOME:

CPF:

NOME:

CPF:

ANEXO IX
DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

_____ (nome empresarial da licitante), inscrita no CNPJ nº:
_____ com sede na _____,
por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, infra-assinado,
portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF/MF nº _____, para fins do
disposto no edital, DECLARA, sob as penas da lei, em especial o artigo nº 299 do Código Penal Brasileiro,
especificamente para participação na licitação, Pregão Presencial nº 007/2016 que:

- a) A proposta apresentada para participar da licitação acima mencionada foi elaborada de maneira independente por esta licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação acima mencionada, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da licitação acima mencionada não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação acima mencionada, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- c) Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação acima mencionada quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) Que o conteúdo da proposta apresentada para participar da licitação acima mencionada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação acima mencionada antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) Que o conteúdo da proposta apresentada para participar da licitação acima mencionada não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do Tribunal de Contas do Estado de Alagoas antes da abertura oficial das propostas; e
- f) Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, _____ de _____ de 2016.

(assinatura do representante legal)

Observação: Esta Declaração deverá ser entregue fora dos envelopes de "Proposta de Preços" e de "Documentos de Habilitação".



ESTADO DE ALAGOAS
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO/PREGÃO

ANEXO X
ATESTADO DE VISTORIA

Atesto, para os devidos fins que, _____, na qualidade de profissional responsável pela empresa _____, CNPJ _____, telefone _____ realizou a vistoria nos locais dos serviços, do objeto licitado, do Pregão Presencial nº 006/2016 efetuando assim a visita técnica a que se refere o objeto da licitação acima mencionada, do qual dou plena ciência das condições as quais serão realizadas.

Maceió, _____ de _____ de 2016.

Servidor responsável
(Carimbo)

Representante legal da empresa
(Carimbo)