



TCE-RN
Fis.: _____
Rubrica: _____
Matrícula: _____

**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 009/2016-TCE**

O **TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE**, localizado na Av. Getúlio Vargas, 690, Petrópolis, Natal/RN, por intermédio de seu Pregoeiro, designado pela Portaria nº 029/2016-GP/TCE, de 17 de fevereiro de 2016, publicada no Diário Eletrônico do TCE/RN, edição de 18 de fevereiro de 2016, comunica aos interessados que realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, às 09 horas do dia 01 de julho de 2016 (**horário de Brasília**), através do sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), conforme Processo Administrativo nº 8125/2016-TC, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, da Resolução nº 009/2008-TCE/RN, de 17 de julho de 2008, da Lei Complementar 123/2006, e das normas constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com as devidas alterações, de modo subsidiário, e pelas condições constantes neste Edital.

*Observação: Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente de caráter público, que impeça a realização do Pregão na data acima marcada, a licitação ficará automaticamente prorrogada para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.*

## **1. DO OBJETO**

**1.1** - A presente licitação tem como objeto a Concessão onerosa de uso de bem público, mediante contrato, destinado à exploração do espaço reservado ao restaurante do edifício do Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Norte, localizado na Avenida Presidente Getúlio Vargas, nº 690, Edifício Doutor Múcio Vilar Ribeiro Dantas, Bairro Petrópolis, Natal/RN, CEP 59.012-360, conforme as especificações técnicas definidas no Anexo I deste Edital, Termo de Referência.

**1.2** - Integram o presente Edital:

**Anexo I** - Termo de Referência;

**Anexo II** - Minuta do Contrato;

## **2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**2.1** – O Pregão Eletrônico será realizado por meio de sistema eletrônico, mediante condições de segurança, utilizando-se de recursos de criptografia e de autenticação que viabilizem condições adequadas de segurança em todas as etapas do certame.

**2.2** – Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo constante da página eletrônica do COMPRASNET, no endereço, [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

**2.3** – A solicitação de esclarecimento a respeito de condições deste Edital e de outros assuntos relacionados à presente licitação deverá ser efetuada através do site do COMPRASNET, no email [pregaotce@gmail.com](mailto:pregaotce@gmail.com) ou telefone (84) 3642-7336, no prazo de até 3 (três) dias úteis que anteceder a data estabelecida no preâmbulo deste instrumento convocatório para a sessão de recebimento das propostas de preços.



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

2.4 – A resposta do Pregoeiro ao pedido de esclarecimento formulado será divulgada mediante publicação de nota no COMPRASNET e no endereço eletrônico [www.tce.rn.gov.br](http://www.tce.rn.gov.br), opção “Licitações”. Nestas condições, cabe aos interessados acessá-los para a obtenção das informações prestadas.

2.5 – Todas as referências de tempo neste Edital observarão o horário de Brasília/DF.

2.6 – A licitante deverá observar, rigorosamente, as datas e o horário limite para o recebimento e a abertura das propostas, bem como para o início da disputa.

### **3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

3.1 – Poderão participar deste Pregão Eletrônico as Empresas que atendam às condições deste Edital e seus anexos, inclusive quanto à documentação, e que estejam devidamente credenciadas perante o Comprasnet, para acesso ao sistema eletrônico.

3.2 - Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema, onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

3.3 - O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao TCE/RN responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.4 - Não poderão participar deste Pregão:

- a) consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição;
- b) empresa suspensa de licitar e impedida de contratar com a Administração Pública;
- c) empresa que esteja declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
- d) empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;
- e) empresa em processo de recuperação judicial, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação.

3.5 - Como requisito para participação neste Pregão, a licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus Anexos e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos neste Edital.

3.6 - A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e à proposta sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

#### **4. DO CREDENCIAMENTO**

4.1 - O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico no site: [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

4.2 - O credenciamento junto ao provedor do sistema implica responsabilidade legal da licitante ou de seu representante legal e presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

4.3 - O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao TCE/RN responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

#### **5. DA PROPOSTA**

5.1 – A licitante deverá, na forma expressa no sistema eletrônico, consignar o valor anual, somado ao valor da instalação, em moeda corrente nacional (R\$), e a especificação dos serviços ofertados, preferencialmente nas condições constantes no Anexo B do Termo de Referência.

5.2 – Nos preços ofertados deverão já estar considerados e inclusos todas as despesas incidentes sobre o objeto licitado, tais como: lucro e todos os custos dos serviços, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias, vale-refeição, vale-transporte, plano de saúde, provisões previstas, seguros e taxas, bem como quaisquer outras despesas necessárias à execução das obrigações inerentes à prestação dos serviços;

5.2.1 - Quaisquer custos diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos nos preços, não sendo admitidos pleitos de acréscimos a qualquer título.

5.3 – Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

5.4 – Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa a desclassificação da proposta.

5.5 – A simples participação no certame implica em:

- a) Aceitação de todas as condições estabelecidas no Pregão.
- b) Que a proposta terá validade de, no mínimo, **60 (sessenta) dias**, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.
- c) Caso a proposta seja omissa, considerar-se-á que as suas especificações serão as que constam do Anexo I deste Edital.

5.6 – Os preços apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo, neste caso, o direito de pleitear qualquer alteração.



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

5.7 – Para fins de elaboração da Proposta, a licitante deverá considerar o valor do Lote, considerando-se este valor como a soma dos 03 itens nele constante, conforme modelo apresentado no Anexo B ao Termo de Referência.

5.8 – Não será aceita a proposta que contenha preço do Lote ou preços unitários com valores acima daqueles do preço médio verificado na Pesquisa Mercadológica constante no processo citado no preâmbulo, salvo se houver justificativa expressa devidamente aceita pelo Pregoeiro, mediante consulta ao Setor Demandante.

5.9 – O valor do aluguel da área concedida para exploração econômica da cantina/restaurante, a ser pago pela licitante vencedora deste certame até o quinto dia útil do mês subsequente, será de R\$ 200,00 (duzentos reais).

5.9.1 – Não deverá constar na proposta do licitante qualquer referência ao valor predeterminado do aluguel da área a ser concedida.

5.9.2 – O valor do aluguel será pago por meio de depósito identificado na conta corrente do Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande (FRAP), e o comprovante de pagamento deverá ser entregue no setor financeiro desta Corte de Contas até o prazo estipulado na cláusula 6.1.3 deste edital.

## **6. DO ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS**

6.1 – A licitante deverá encaminhar proposta exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

6.2 – Até a data e hora estabelecidos para a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

## **7. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

7.1 – A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

7.2 – A comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

7.3 – Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

## **8. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

8.1 – O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estiverem em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

8.2 – Serão desclassificadas as propostas de preços que não atenderem às exigências deste Edital;

8.3 – A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8.4 – Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

8.5 – Os erros, equívocos e omissões havidos nas cotações serão de inteira responsabilidade do proponente, não lhe cabendo, em caso de classificação, eximir-se do fornecimento do objeto da presente licitação.

## **9. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

9.1 – A etapa competitiva será aberta na data e hora indicadas no preâmbulo deste Edital, a partir da qual as licitantes classificadas poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do recebimento e respectivo horário de registro e valor.

9.2 – As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, não sendo aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema.

9.3 – A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

9.4 – Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da ofertante.

9.5 – Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

9.6 – Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor for considerado inexequível.

9.7 – A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro mediante aviso de fechamento iminente.

9.8 – O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

9.9 – Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.



9.10 – No caso da desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

9.11 – Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, não se admitindo negociar condições diferentes das previstas neste Edital.

9.12 – A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

9.13 – Encerrada a etapa de lances e concluída a negociação, quando houver, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para a contratação, consoante média de preços da pesquisa mercadológica.

9.14 – Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital.

9.15 – Será rejeitada a proposta que apresentar valores irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos.

9.16 – O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do TCE/RN ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para verificar a aceitabilidade das propostas caso tenha alguma dúvida.

9.17 – Havendo aceitação da proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade de preço, o Pregoeiro solicitará da respectiva licitante o encaminhamento dos documentos de habilitação.

9.18 – Se a proposta não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.

9.19 – O Pregoeiro poderá solicitar documentos que comprovem o enquadramento da licitante na categoria de microempresa ou empresa de pequeno porte.

9.20 – Após a fase de lances e da negociação, se a proposta mais bem classificada não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e houver proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à melhor proposta, proceder-se-á da seguinte forma:

a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;



TCE-RN
Fis.: _____
Rubrica: _____
Matrícula: _____

- b) não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese desta Condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- c) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nesta Condição, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;
- d) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após a solicitação do Pregoeiro, sob pena de preclusão;
- e) o Pregoeiro poderá solicitar documentos que comprovem o enquadramento da licitante na categoria de microempresa ou empresa de pequeno porte.

9.21 – Na hipótese da não-contratação nos termos previstos na condição anterior, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

## **10. DA HABILITAÇÃO**

10.1 – Para fins de habilitação no presente certame se faz necessária a apresentação dos seguintes documentos:

### **10.1.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

- a) registro comercial, no caso de empresa individual (Requerimento de Empresário);
- b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. No caso de alterações, será admitido o estatuto ou o contrato social consolidado e aditivos posteriores (se houver);
- c) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

### **10.1.2 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

- a) Apresentar **1 (um)**, ou mais, **ATESTADO OU DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA**, em nome da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) que a empresa prestou, **nos últimos 12 (doze) meses contados da publicação deste edital**, ou está prestando, a contento, os serviços objeto em características compatíveis ao deste Pregão, ou Certificado de Vistoria emitido pelo TCE/RN, nos termos do item 12.3 do Termo de Referência (Anexo I).
- b) Apresentar o **Termo de Vistoria**, conforme item 12.2 do Termo de Referência (Anexo I).

### **10.1.3 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA:**

- a) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelo Distribuidor da sede da Licitante.





TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

#### **10.1.4 – REGULARIDADE FISCAL**

- a) Comprovante de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, expedido pela Receita Federal;
- b) Certidão de Regularidade do FGTS - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal;
- c) Certidão Conjunta Negativa (ou positiva com efeito de negativa) de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- d) Certidão Negativa (ou positiva com efeito de negativa) de Débito do Estado do domicílio ou sede do licitante;
- e) Certidão Negativa (ou positiva com efeito de negativa) de Débito do Município do domicílio ou sede do licitante;

#### **10.1.5 – DECLARAÇÃO DE NÃO UTILIZAÇÃO DE TRABALHADOR MENOR DE IDADE:**

- a) declaração da licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

#### **10.1.6 – CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS:**

- a) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho, nos termos da Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

10.2 – Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome da licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ e endereço respectivo, observando-se que:

- a) se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou
- b) se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- c) serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.3 – A proposta ajustada ao lance final da licitante vencedora e os documentos exigidos para habilitação, inclusive quando houver necessidade de envio de anexos, deverão ser remetidos via fac-símile, para o número (84) 3642-7336, ou para o endereço eletrônico [pregaotce@gmail.com](mailto:pregaotce@gmail.com), no prazo de 60 (sessenta) minutos, contados da solicitação do Pregoeiro. Este prazo pode ser prorrogado pelo Pregoeiro de acordo com a necessidade e mediante justificativa.

10.4 – A proposta final, os documentos para habilitação e os anexos remetidos via fac-símile ou por meio eletrônico deverão ser encaminhados em original ou por cópia autenticada, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da solicitação do Pregoeiro, ao Setor de Licitações, na sede do Tribunal, 2º andar.





TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

10.5 – As empresas que integram o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF ficam desobrigadas de apresentarem os documentos exigidos nos itens 10.1.1 e 10.1.4 desta cláusula, cuja verificação far-se-á através de consulta on-line ao referido sistema.

10.6 – Após a consulta no SICAF, será impresso pelo Pregoeiro e integrará a documentação de habilitação dos licitantes o(s) documento(s) referente(s) à “situação do fornecedor”.

10.7 – Será inabilitada a licitante que apresentar na consulta ao SICAF documento fora do prazo de validade, salvo se sanada a situação na sessão pública de processamento deste Pregão, por meio da apresentação via fax, no prazo estabelecido no item 10.3, dos documentos por parte da licitante e/ou verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações (internet), oportunidade também, que será concedida às demais licitantes não cadastradas.

10.8 – A verificação de que trata o item anterior será de forma imediata, na própria sessão, certificada pelo Pregoeiro e os respectivos documentos anexados aos autos, salvo impossibilidade de verificação devidamente justificada.

10.9 – O TCE/RN não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação da habilitação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

10.10 – As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para habilitação na presente licitação, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste edital ou com irregularidades serão inabilitadas, salvo se sanada a situação, conforme previsto no item 10.7.

10.11 – Os documentos exigidos e apresentados para habilitação, obtidos através de sites, poderão ter sua autenticidade verificada via internet, no momento da fase de habilitação.

10.12 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, as microempresas e empresas de pequeno porte terão prazo adicional de 5 (cinco) dias úteis, contado da decisão do Pregoeiro que declarar a empresa vencedora do certame, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.13 – A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará na inabilitação da licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado ao TCE/RN convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou propor a revogação deste Pregão.

## **11. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DO RECURSO**

11.1 – Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

11.2 – Declarado o vencedor, o Pregoeiro abrirá prazo de 30 (trinta) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

11.3 – O Pregoeiro fará juízo de admissibilidade da intenção de recorrer manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema, bem como fará o recebimento, o exame e a decisão dos recursos, conforme previsto na Resolução nº 009/2008-TCE, art. 12, inc. VIII, remetendo - o, de ofício, à Autoridade Competente para decisão final.

11.3.1 – Os recursos serão decididos de acordo com o regramento constante da referida Resolução.

11.4 – A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

11.5 – A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto à licitante vencedora.

11.6 – O acolhimento do recurso importará invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.7 – Qualquer recurso contra a decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo, podendo o Pregoeiro atribuir, fundamentadamente, tal efeito, caso entenda necessário.

## **12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

12.1 – O Pregoeiro, caso não haja recurso ao julgamento do certame, adjudicará o objeto à licitante vencedora cuja proposta for considerada mais vantajosa à administração pública.

12.2 – Concluídos os trabalhos, o Pregoeiro encaminhará o processo, devidamente instruído, à apreciação da Excelentíssima Senhora Secretária de Administração Geral do Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Norte, para expedição e publicação do ato homologatório.

12.3 – Após decididos os recursos, quando houver, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Secretária de Administração Geral adjudicará o objeto ao vencedor do certame e, em consequência, homologará a presente licitação.

## **13. DO CONTRATO**

13.1 – O TCE /RN convocará oficialmente a licitante vencedora, para, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, assinar o contrato ou instrumento equivalente, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, sob pena de decair o direito ao fornecimento, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93.



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

13.2 – O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

13.3 – É facultado à Administração, quando a proponente vencedora não assinar o termo de contrato ou não aceitar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, ou não apresentar situação regular, convocar outro licitante, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, observado o disposto na legislação em vigor.

13.4 – A recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o termo de contrato, aceitar ou retirar instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pelo TCE/RN, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a as penalidades legalmente estabelecidas.

13.5 - A assinatura do contrato fica condicionada à verificação da documentação de habilitação da Contratada, que poderá ocorrer por meio do SICAF, bem como junto ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS).

#### **14. DA RESCISÃO DO CONTRATO**

14.1 – Independentemente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais, constituem motivos para a rescisão do presente contrato a ocorrência de qualquer uma das situações previstas no art. 78 da Lei 8.666/93, observadas as suas ulteriores alterações.

14.2 – A rescisão deste contrato poderá ser procedida consensualmente pelas partes, ressalvados os seus respectivos direitos e responsabilidades.

14.3 – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

#### **15. DO PRAZO E DO REAJUSTE**

15.1 – O termo de contrato acima mencionado será elaborado pela Administração e terá prazo de vigência de 30 (trinta) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por único período igual e sucessivo, conforme o disposto no art. 57, inc. II, da Lei nº 8.666/93, bem assim com as condições previstas neste edital, do qual faz parte a respectiva minuta.

15.2 – O valor da proposta ofertado na licitação será irremovível pelo período de 01 (um) ano, contado da data de assinatura do Contrato, devendo ser respeitado o mesmo interregno para reajustes subseqüentes, contado da assinatura do eventual reajuste;

15.3 – Nos preços deverão estar inclusos todos os custos incidentes sobre o objeto, inclusive, tributos, fretes e seguros.

15.4 – O reajuste ocorrerá conforme item 10. do Termo de Referência (Anexo I).



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

## **16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

16.1 - No momento da emissão da Nota de Empenho, as despesas decorrentes da presente licitação correrão por conta dos recursos específicos consignados no Orçamento do TCE/RN, classificadas conforme abaixo especificado:

Órgão/Unidade: 02101 – Tribunal de Contas; Função/Sub-Função/Programa: 01.032.0100 – Atividades de Apoio Administrativo; Projeto/Atividade: 20210 – Manutenção e Funcionamento; Natureza da Despesa: 3390.30 – Material de Consumo; Fonte de recursos: 100 – Recursos Ordinários.

## **17. DO PAGAMENTO**

10.1 – O pagamento será efetuado na conformidade com o disposto no item 5.9 deste Edital e no item 4. do Termo de Referência (Anexo I deste Edital).

## **18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

18.1– As sanções e penalidades estão previstas na Cláusula Sétima do Contrato.

18.2 – A aplicação das penalidades é de competência exclusiva da Secretária Geral do TCE/RN, observadas as garantias da ampla defesa e do contraditório.

## **19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

19.1 – À Secretária Geral do TCE/RN, na defesa do interesse do serviço público e de acordo com a legislação vigente, reserva-se ao direito de anular ou revogar, no todo ou em parte, a presente licitação.

19.2 – Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital, apontando as falhas ou irregularidades que o viciarem, a licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a entrega da proposta, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

19.3 – A participação nesta licitação implica aceitação plena e irrevogável das normas constantes do presente ato de convocação, independentemente de declaração expressa.

19.4 – Na contagem dos prazos deste Edital, será excluído o dia de início e incluído o dia do vencimento, considerando-se o expediente normal desta Corte de Contas.

19.5 – O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e na proposta de preço, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.



19.6 – Os casos omissos serão dirimidos pelo Pregoeiro, com observância da legislação vigente, em especial a Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei Complementar nº 123/06, de 19 de julho de 2007, da Resolução nº 009/2008-TCE/RN, de 17 de julho de 2008, e, subsidiariamente, as normas constantes da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com as devidas alterações.

Natal (RN), 15 de junho de 2016

**FERNANDO ANTONIO TEIXEIRA LEÃO**  
Pregoeiro



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

## **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

### **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 009/2016-TCE**

#### **1. DO OBJETO**

Constitui objeto da presente licitação a concessão onerosa de uso de espaço público, mediante contrato, destinado à exploração do espaço reservado ao restaurante, incluindo área de atendimento e cozinha, do edifício do Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Norte, localizado na Avenida Presidente Getúlio Vargas, nº 690, Edifício Doutor Múcio Vilar Ribeiro Dantas, Bairro Petrópolis, Natal/RN, CEP 59.012-360, com área total de 86 m<sup>2</sup>, visando à comercialização de refeições no sistema “*self-service*”, por quilograma, observando-se o cardápio básico (Anexo “A” ao Termo de Referência), e, eventualmente, para venda de lanches.

#### **2. JUSTIFICATIVAS DA CONTRATAÇÃO**

2.1 – O Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Norte possui um quadro de pessoal composto por aproximadamente 600 (seiscentas) pessoas, sendo constituído por conselheiros e servidores ativos, com jornadas de trabalho que permitem que a instituição esteja em funcionamento semanal de segunda à quinta feira das 7 às 18 horas, e na sexta feira das 7 às 14 horas, sendo potenciais consumidores dos serviços do restaurante e, eventualmente, da lanchonete; somados a eles, são pretensos usuários os estagiários, jurisdicionados, advogados e procuradores, os quais transitam diariamente nesta Corte de Contas.

2.2 – Convém ressaltar que, com o fornecimento de refeições no próprio local de trabalho, evita-se que o servidor tenha que se deslocar para fazer suas refeições em casa ou em outro local, gerando economia sob vários aspectos para o servidor e colaborando para uma melhor eficiência das atividades laborais.

2.3 – Considerando os motivos acima descritos e para os fins aos quais se destinam, justifica-se a contratação por assegurar o fornecimento de refeições no sistema “*self-service*”, por quilograma, e, eventualmente, de lanches ou serviço similar, excepcionalmente, quando requisitado pela Administração, disponibilizando refeições no próprio local de trabalho para os servidores, bem como ao público que frequenta as dependências deste Tribunal.

#### **3. DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS**

3.1 – As refeições e lanches poderão ser preparados tanto nas dependências do CONCEDENTE, quanto nas dependências da CONCESSIONÁRIA. Neste caso, sendo posteriormente transportados para o espaço destinado ao restaurante/lanchonete no edifício-sede do CONCEDENTE, onde serão mantidas em condições ideais de conservação, inclusive térmicas, para serem consumidos.



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

3.2 – Os alimentos deverão ser transportados, acondicionados e expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições a agentes contaminadores e infecciosos. O transporte dos alimentos, caso a CONCESSIONÁRIA opte por esta forma de fornecimento, deverá ser efetuado em caixas hermeticamente fechadas que mantenham a temperatura e que não comprometam as características nutricionais dos alimentos.

3.2.1 – No que se refere ao item anterior, em relação às instalações e à forma de preparação dos alimentos, o fiscal do contrato fará vistorias periódicas às instalações e dependências do restaurante/lanchonete ou, em sendo o caso e quando necessários, às instalações da CONCESSIONÁRIA.

3.3 – Quando do preparo dos alimentos, caso ocorram em instalações próprias da CONCESSIONÁRIA ou no espaço do restaurante/lanchonete, esta deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízos de outras exigidas pelas normas que regulem estas atividades.

3.4 – A CONCESSIONÁRIA deve primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção do refeitório, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estar rigorosamente limpos e arrumados. Para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá manter as mesas, vidraças, portas, janelas e piso dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene.

3.4.1 – A limpeza completa da área do restaurante/lanchonete abrange a conservação do espaço destinado ao restaurante/lanchonete, como também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, e será dividida nas seguintes etapas:

a) limpeza diária envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas do refeitório, atendimento e cozinha, bem como limpeza das mesas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;

b) limpeza semanal envolvendo lavagem geral de toda a área, envolvendo todo o piso, limpeza das portas, janelas, persianas, materiais de cozinha, fogões, geladeiras, fornos, freezers e todo o equipamento correlato, com desinfecção.

3.5 – O lixo e dejetos deverão ser acondicionados, diariamente, em sacos plásticos resistentes e fechados em local afastado da cozinha ou da despensa e depositados em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para as áreas onde exista coleta pública diária.

3.6 – A empresa vencedora deverá manter o restaurante/lanchonete em funcionamento no horário estabelecido no item 2.1 deste Anexo, como também deverá cumprir o horário das 11:00h às 14:30h, para servir o almoço, de segunda à sexta-feira, podendo a Administração, a qualquer tempo e mediante ofício, alterar os respectivos horários.

3.7 – A CONCESSIONÁRIA deverá servir as refeições e lanches em pratos de louça e talheres em aço inoxidável, devidamente higienizados, ensacados e guardados em local limpo e fechado, e também deverá ter disponíveis, além dos utensílios já citados, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços de lanchonete.





TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

3.8 – As opções do cardápio do restaurante e da lanchonete deverão ser servidas em forma de rodízio diário, de maneira que todas as opções existentes no cardápio básico, constantes no Anexo “A”, sejam oferecidas ao longo de um período de, no máximo, 30 (trinta) dias.

3.9 – A CONCESSIONÁRIA deve retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior, em nenhuma hipótese, assim como não deve ocorrer reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado.

3.10 – Os alimentos deverão permanecer cobertos todo o tempo, evitando a sua contaminação pelo ar. As refeições somente poderão permanecer sem as tampas metálicas das mesas de servir (balcões térmicos de distribuição de alimentos) do *self-service* nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento.

3.11 – Os balcões térmicos de distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional e sabor, devendo tais balcões conter proteção de vidro que impeça ou reduza a entrada de partículas de poeira e outros agentes nocivos enquanto as refeições estiverem expostas.

3.12 – Os serviços, objeto deste termo, serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação ao CONCEDENTE.

3.13 – Para fins de controle, a CONCESSIONÁRIA emitirá uma comanda padronizada que será entregue ao usuário após a pesagem da refeição ou aquisição do produto e será paga na saída do restaurante/lanchonete.

3.14 – Os profissionais que manipulam diretamente com os alimentos devem estar devidamente fardados, asseados, com uniformes limpos, em boas condições de saúde, e usando gorros, toucas ou redes de proteção de cabelos, luvas e, se necessário, máscaras.

3.15 – Qualquer profissional da CONCESSIONÁRIA que tenha contraído ou suspeite ter contraído doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia deverá ser dispensado até o devido restabelecimento, devendo a CONCESSIONÁRIA evitar profissionais com tais enfermidades nos locais onde se manipulam alimentos ou em funções em que haja possibilidade de contaminar direta ou indiretamente os alimentos com microrganismos patogênicos.

#### **4. DO RESSARCIMENTO DE DESPESAS COM ÁGUA, ESGOTO E ENERGIA ELÉTRICA**

4.1 – Os valores relativos ao consumo da água e da energia elétrica do restaurante/lanchonete serão indenizados pela Concessionária ao Concedente, até o dia 10 (dez) do mês subsequente, mediante depósito na conta relativa ao Fundo de Aperfeiçoamento e Reparelhamento (FRAP) do TCE –RN, de acordo com o que for apurado na respectiva medição e comunicado pelo Concedente à Concessionária.



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

4.2 – A parcela concernente à água a ser utilizada no preparo do café, para fornecimento ao Concedente, e na higienização das correspondentes garrafas térmicas deverá ser deduzida dos valores de que trata o item 4.1.

## **5. DO CARDÁPIO**

5.1 – O cardápio básico do restaurante e da lanchonete encontra-se especificado no Anexo “A” a este Termo de Referência, devendo este servir de base para os pratos a serem oferecidos no sistema de revezamento, de forma que todo o cardápio seja servido durante um período de 30 (trinta) dias.

5.2 – A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar cardápio semanal com as refeições oferecidas na semana a ser afixado em local visível dentro do restaurante/lanchonete, entregá-lo na semana anterior à fiscalização do contrato para ser divulgado em meio eletrônico aos servidores, identificar nas bordas das cubas dos carros térmicos a denominação dos pratos servidos no *self-service* e oferecer cardápios de mesa para os lanches a serem servidos, com os respectivos preços.

5.3 – O cardápio básico, dentre os itens especificados no Anexo “A” a este Termo de Referência, poderá ser modificado em qualquer época mediante acordo prévio, por escrito, entre a Administração e a empresa contratada para executar os serviços em referência.

5.4 – Durante a execução do contrato, com a prévia anuência da Administração, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparados novos pratos, a fim de diversificar os lanches e refeições.

5.5 – O preparo das refeições deverá ser de responsabilidade de profissional de nível superior (nutricionista), qualificado para o desempenho das atividades pertinentes ao objeto, que poderá prestar serviço à CONCESSIONÁRIA ou ser contratado pela mesma, o qual deverá assinar o cardápio que ficará exposto, em local visível, a ser especificado pelo fiscal do contrato, no restaurante/lanchonete.

5.6 – As refeições diárias no sistema *self-service* deverão conter, no mínimo, os seguintes itens:

- a) 03 (três) tipos de sucos de frutas naturais e refrigerantes diversos, contemplando os tipos *light* e *diet*;
- b) 04 (quatro) pratos protéicos (sendo, no mínimo, um grelhado);
- c) 04 (quatro) opções de saladas;
- d) 03 (três) opções de arroz (sendo um tipo integral ou da terra);
- e) 02 (dois) tipos de feijão (sendo verde ou feijoada, no mínimo, uma vez por semana cada e o outro tipo, podendo ser feijão carioca, mulatinho, branco, e de macassar);
- f) 03 (três) opções de acompanhamentos;
- g) 01 (uma) opção de massa;
- h) 03 (três) tipos de sobremesas (tortas, bolos e doces).



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

5.7 – A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários açúcar, adoçante, catchup, mostarda, pimenta e maionese, que deverão ser industrializados e conservados de forma adequada; bem como açucareiros, galheteiros com azeite, molho shoyo, molho inglês, paliteiros e porta guardanapos.

5.8 – Além dos sucos industrializados, deverão ser fornecidos sucos feitos com polpa de frutas ou com frutas in natura, em variedades, contemplando a diversidade de sabores existentes no mercado.

## **6. DOS PROFISSIONAIS EMPREGADOS DA CONTRATADA**

6.1 – Para execução eficiente dos serviços a empresa contratada deverá utilizar, no mínimo, os seguintes profissionais:

- a) 01 (um) cozinheiro;
- b) 01 (um) auxiliar de cozinha;
- c) 01 (um) servente/auxiliar de cozinha;
- d) 01 (um) auxiliar para lanchonete;
- e) 01 (um) balconista;
- f) 01 (um) nutricionista.

6.1.2 – Com o objetivo de evitar contaminação, o empregado balconista designado para receber dinheiro não poderá ter contato com nenhum tipo de alimento, bem como o empregado que lide com alimentos não poderá, em nenhuma hipótese, manusear dinheiro.

6.2 – Não há obrigatoriedade da permanência do nutricionista nas dependências do restaurante/lanchonete, contudo, são suas as atribuições básicas de implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo e comercialização dos alimentos.

6.3 – O nutricionista deverá implantar um programa que: a) identifique as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos humanos que deverão proceder com relação à segurança alimentar e ao controle de desperdícios; b) propor correções, se necessário, na estrutura física do restaurante para evitar contrafluxos e permitir o controle da contaminação ambiental; c) definir normas para a compra e conservação das matérias primas e d) definir como ocorrerão as funções de higiene e desinfecção de instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos.

6.4 – O nutricionista deverá sugerir modificações no cardápio em qualquer época, assinar o cardápio que será de sua responsabilidade, bem como, confeccionar, expor e divulgar o cardápio semanal, enviando uma cópia para o fiscal do contrato, no prazo máximo do dia útil anterior à execução do cardápio semanal, que divulgará o mesmo através de veículo eletrônico de comunicação interna do Tribunal de Contas do Estado do RN.

6.5 – Os empregados da empresa vencedora, quando em serviço, deverão manter-se sempre aseados, fardados e portando crachá de identificação com foto recente.



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

6.6 – A empresa vencedora deverá fornecer, na data de assinatura do contrato, a lista de seus empregados e respectivos contratos de trabalho (carteira de trabalho), bem como informar qualquer alteração na situação trabalhista de seus empregados e a contratação de novos empregados. Entenda-se por empregado da empresa vencedora todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste termo de referência.

6.7 – A empresa vencedora é responsável por todas as despesas diretas ou indiretas referentes a seus empregados, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem a eles devidas ou a prepostos no desempenho dos serviços objeto do contrato, ficando, O CONCEDENTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

6.8 – A futura contratada deverá apresentar **até a data de início da prestação dos serviços**, atestado de saúde, na forma legal, dos empregados, ainda que em fase probatória, designados para serviços nas dependências do restaurante/lanchonete, a fim de assegurar a não manipulação de alimentos por portadores de doenças infecciosas e/ou parasitárias. Deverá ser realizada, ainda, a cada 06 (seis) meses, a avaliação de saúde, incluindo exames de fezes, urina, hemograma, micológico, orofaringe, emitindo, assim, o atestado de saúde e apresentando-o à fiscalização do contrato.

6.9 – Em consonância com o disposto no Decreto 84.444/1980, que regulamenta a Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, no momento da assinatura do contrato, a empresa vencedora da licitação deverá apresentar a **Certidão de Registro e Quitação do Conselho Regional de Nutricionistas** do seu nutricionista responsável.

6.10 – A empresa vencedora da licitação, **quando da assinatura do termo de contrato**, deverá apresentar também o comprovante de vínculo entre a empresa e o nutricionista responsável, observado o disposto no item 6.9, sendo este profissional o responsável pela qualidade da alimentação fornecida.

6.10.1 – A verificação do vínculo acima dar-se-á pela apresentação de documentos que o comprovem, através de registro em ficha ou livro de empregado, devidamente autenticado pela Delegacia Regional do Trabalho, ou a carteira de trabalho, no caso de vínculo empregatício, ou, ainda, contrato de prestação de serviço, por prazo indeterminado ou por prazo vinculado à vigência do contrato com a Administração, devidamente registrado na entidade profissional competente, no caso de vínculo de natureza civil. No caso de vínculo societário, a comprovação deverá ser feita através de documento autenticado pela junta comercial do Estado da sede do licitante.

## **7 – DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

7.1 – Relação básica de equipamentos e utensílios de propriedade da empresa vencedora, obrigatórios à formação da estrutura funcional do restaurante/lanchonete, a serem providenciados:

- a) 01 (um) fogão industrial (08 bocas) c/ fornos;
- b) 01 (um) freezer vertical;
- c) 02 (dois) refrigeradores verticais;



- d) 01 (uma) chapa elétrica;
- e) 01 (uma) estufa para salgados;
- f) 01 (um) balcão natural para bolos, tortas, doces e sobremesas;
- g) 02 (dois) carros térmicos com vidro protetor c/ 10 cubas para alimentos em aço inoxidável;
- h) 01 (um) carro frio com vidro protetor c/ 10 cubas para saladas em aço inoxidável;
- i) 02 (duas) cafeteiras grandes inox;
- j) 01 (um) liquidificador industrial;
- k) 01 (um) balcão refrigerado para tortas e sobremesas;
- l) 01 (uma) balança eletrônica etiquetadora;
- m) 01 (uma) mesa em inox;
- n) utensílios de cozinha (panelas, porta guardanapos, paliteiros, saleiros, bisnagas para molhos);
- o) pratos de louça;
- p) talheres de aço inoxidável;
- q) descartáveis (talheres, copos e pratos);

7.2 – Os referidos equipamentos e utensílios poderão ser substituídos e/ou ajustados em razão do espaço disponibilizado e da necessidade, mediante aprovação do fiscal do contrato.

## **8 – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

8.1 – O CONCEDENTE obriga-se a:

8.1.1 – Observar para que durante a vigência contratual sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para contratação, bem como sua compatibilidade com as obrigações assumidas;

8.1.2 – Através do fiscal, supervisionar e solicitar, quando necessário, técnicos especializados para fornecer pareceres, com ônus para a CONCESSIONÁRIA, sobre as condições de manipulação, higiene, qualidade do material e dos gêneros alimentícios utilizados nas refeições e lanches fornecidos pela CONCESSIONÁRIA;

8.1.3 – Acompanhar e fiscalizar a perfeita execução do contrato;

8.1.4 – Permitir o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta do CONCEDENTE;

8.1.5 – Alterar, a qualquer tempo, mediante ofício à CONCESSIONÁRIA, o horário de funcionamento do restaurante/lanchonete;

8.1.6 – Aplicar as penalidades administrativas, em caso de descumprimento, pela CONCESSIONÁRIA, da relação constante da Tabela de Infrações no item 14.0 deste Termo de Referência;



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

8.1.7 – Exigir, a qualquer tempo, que a CONCESSIONÁRIA comprove através de cópias das guias de depósito a regularidade de situação para com o recolhimento do INSS e FGTS, bem assim dos comprovantes de entrega dos vales-transportes e dos contracheques de seus empregados, apresentando, ainda, anualmente, cópia de exames de saúde e da CTPS dos funcionários da empresa CONCESSIONÁRIA;

8.1.8 – Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto do contrato, que venham a ser solicitados pelos funcionários da CONCESSIONÁRIA;

8.1.9 – Solicitar alterações no cardápio proposto, visando melhor prestação dos serviços;

8.1.10 – Aplicar as penalidades administrativas, em caso de descumprimento, pela CONCESSIONÁRIA, de cláusulas contratuais;

8.1.11 – Garantir a exclusividade da venda dos produtos oferecidos pela CONCESSIONÁRIA nas dependências do CONCEDENTE.

8.2 – A CONCESSIONÁRIA obriga-se a:

8.2.1 – Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

8.2.2 – Permitir, sempre que solicitado, o acesso ao fiscal do contrato ou de servidores credenciados pelo CONCEDENTE às instalações onde são preparadas as refeições, bem como, se for o caso, aos trabalhos de transporte dos alimentos, para que possam ser aferidas a qualidade e higiene das refeições servidas;

8.2.3 – Manter quadro de pessoal suficiente para atendimento dos serviços nos dias úteis, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão de emprego e outros análogos;

8.2.4 – Reparar ou indenizar, a juízo e dentro do prazo estipulado pelo CONCEDENTE, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do CONCEDENTE pelo pessoal encarregado da execução dos serviços;

8.2.5 – Responder por danos materiais ou físicos causados por seus empregados, culposa ou dolosamente, quando em serviço, nas áreas cobertas por esta concessão, aos servidores do CONCEDENTE;

8.2.6 – Identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONCEDENTE, eventualmente utilizados em regime de comodato;

8.2.7 – Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pelo CONCEDENTE;



8.2.8 – Retirar qualquer tipo de entulho/lixo das dependências do restaurante/lanchonete em horário e por meio a ser determinado pela Administração do CONCEDENTE;

8.2.9 – Responsabilizar-se pela guarda e segurança de todos os bens, pertences, víveres e alimentos disponíveis nas dependências do restaurante/lanchonete;

8.2.10 – Cumprir todas as exigências determinadas por Órgãos e Entidades Fiscalizadoras da Saúde Pública no tocante aos serviços desenvolvidos;

8.2.11 – Observar que a instalação e utilização de todo e qualquer equipamento, estranho ao ambiente de trabalho, deverá ser informada ao fiscal do contrato e por ele autorizada.

8.2.12 – Responsabilizar-se pela aquisição e pagamento do gás necessário para a elaboração dos alimentos a serem servidos;

8.2.13 – Realizar as benfeitorias que julgue necessárias, com anuência da Administração, ao bom funcionamento das instalações, não lhe cabendo, neste caso, qualquer tipo de indenização ou retenção, mediante anuência do CONCEDENTE;

8.2.14 – Encaminhar previamente ao CONCEDENTE a relação dos nomes de todas as pessoas que vierem a lhe prestar serviços, inclusive em caráter eventual, fazendo-as cumprir as normas de segurança estipuladas pelo CONCEDENTE;

8.2.15 – Responsabilizar-se por quaisquer ônus que recaírem ou vierem a recair sobre a área e os serviços nela explorados, bem como encargos sociais e trabalhistas de seus empregados;

8.2.16 – Observar o horário para transporte e recebimento de quaisquer materiais/equipamentos, bem como o de funcionamento das instalações, de acordo com o estabelecido pela Administração deste Tribunal;

8.2.17 – Afastar, de imediato, qualquer pessoa que lhe seja vinculada, por haver praticado ato inadequado, bem como que tenha descumprido normas e instruções determinadas pelo CONCEDENTE;

8.2.18 – Desocupar, de imediato, a área cedida, restituindo-a em perfeitas condições de uso, quando findo o prazo da cessão ou quando revogado o contrato;

8.2.18.1 – A devolução dos materiais do CONCEDENTE, eventualmente disponibilizados para execução dos serviços, deverá dar-se mediante verificação, por meio do fiscal do contrato, das condições de conservação, sendo obrigação da CONCESSIONÁRIA, durante a execução do contrato efetuar as manutenções preventivas e/ou corretivas necessárias, bem como prezar pela boa conservação;

8.2.19 – Arcar com todos os custos necessários à reparação dos danos causados, quando constatada sua responsabilidade;





TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

8.2.20 – Comunicar imediatamente qualquer alteração em seu contrato social, estatuto social ou domicílio comercial;

8.2.21 – Encerrar imediatamente qualquer atividade que venha a ser proibida por órgão competente;

8.2.22 – Prestar eficiente padrão de serviços aos usuários e se aparelhar adequadamente ao exercício de sua atividade;

8.2.23 – Não transferir, no todo nem em parte, a exploração da área cedida;

8.2.24 – Responder por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas os seus empregados, ou por acidentes causados por eles a terceiros, no horário de trabalho, bem como por danos provocados por seus prepostos aos bens do Tribunal de Contas do rio Grande do Norte ou de terceiros durante as atividades;

8.2.25 – Assegurar que a utilização da área cedida estará sujeita a mais ampla e irrestrita fiscalização a qualquer momento pelo fiscal do contrato;

8.2.26 – Iniciar a prestação dos serviços objeto deste instrumento até o 10º (décimo) dia útil à data da assinatura do contrato;

8.2.27 – Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como impostos, taxas, transporte, salário, alimentação, diárias, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações cíveis e quaisquer outras que forem devidas aos empregados da empresa CONCESSIONÁRIA no desempenho das suas atividades, ficando, ainda, o Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Norte isento de qualquer vínculo com os mesmos;

8.2.28 – Entregar, sempre que solicitado, ao CONCEDENTE cópia dos comprovantes de recolhimento do INSS e do FGTS, entrega dos vales-transportes, bem como dos contracheques de seus empregados, de modo a resguardar os direitos trabalhistas destes.

8.2.29 – A empresa vencedora deverá apresentar ao CONCEDENTE, quando solicitado, informações sobre a quantidade média diária e/ou mensal de refeições e lanches vendidos;

8.2.30 – A CONCESSIONÁRIA deverá manter as instalações e equipamentos, até o final do último dia de prazo da cessão da área, em perfeitas condições de conservação e uso;

8.2.31 – A licitante vencedora deverá obrigar-se para que não falem, durante o horário de atendimento, quaisquer dos itens constantes no cardápio mínimo do Anexo “A” deste Termo de Referência, respeitado o cardápio diário de refeições (almoço), bem como pessoal suficiente para o atendimento;



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

8.2.32 – Conservar em temperaturas de que não possam resultar riscos para saúde as matérias-primas, os ingredientes e os produtos intermediários e acabados susceptíveis de permitir o crescimento de micro-organismos patogênicos ou a formação de toxinas e bactérias nocivas, dispondo de termômetro apropriado para verificação do fiscal do contrato, durante todo o horário de expediente;

8.2.33 – Fica vedada a oferta e propagandas ostensivas de lanches e refeições, nos setores do CONCEDENTE, de forma que empregado da CONCESSIONÁRIA não poderá circular pelas dependências do CONCEDENTE de posse de cardápio a oferecer os serviços de alimentação da CONCESSIONÁRIA;

8.2.34 – Apresentar, sem qualquer ônus para O CONCEDENTE, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir do início da execução dos serviços, a **Licença Sanitária para Funcionamento**, sem prejuízo da apresentação de outras licenças exigidas por lei, ou justificar eventual atraso apresentando documentação pertinente, comprometendo-se a manter válida a referida documentação durante toda a vigência do contrato.

8.2.35 – Responsabilizar-se pelo pagamento de taxas ou multas advindas do funcionamento do restaurante/lanchonete;

8.2.36 – Manter seus funcionários sujeitos às normas disciplinares do CONCEDENTE, porém, sem qualquer vínculo empregatício com este órgão;

8.2.37 – Indicar ao CONCEDENTE, por escrito, quando da assinatura do contrato, o nome de seu representante, preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do termo contratual;

8.2.37.1 – O indicado na forma do subitem 8.2.37 também terá como tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, zelar pela disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos;

8.2.38 – Não impedir que O CONCEDENTE intervenha em situações especiais de utilização de espaço do restaurante/lanchonete, previamente comunicadas à CONCESSIONÁRIA;

8.2.39 – Não se opor à realização de eventos no espaço do restaurante/lanchonete, quando forem apoiados ou realizados pela Administração, situação em que haverá comunicação prévia;

8.2.40 – Assumir, plenamente, todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas à prestação dos serviços, originariamente, ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;

8.2.41 – Assumir, com exclusividade, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto do contrato a ser firmado;

8.2.42 – Efetuar o controle de saúde de seus funcionários, viabilizando exames periódicos exigidos pela legislação específica, a fim de que não manipulem alimentos as pessoas portadoras de doenças infecciosas ou parasitárias;



8.2.43 – Fornecer, tão logo sejam iniciadas as atividades, relação da equipe técnica que ficará diretamente envolvida na execução dos serviços propostos, inclusive do Nutricionista Responsável Técnico vinculado à CONCESSIONÁRIA, que dará respaldo técnico aos cardápios servidos e ao preparo dos alimentos;

8.2.43.1 – No decorrer do contrato, caso o Nutricionista Responsável Técnico seja substituído, a empresa deverá apresentar nova Certidão de Registro junto ao CRN, no prazo máximo de 5 (cinco) dias;

8.2.43.2 – A relação nominal dos empregados, a ser submetida ao fiscal do contrato, em atividade nas dependências do local de apresentação de serviços, deverá mencionar endereços, funções e horários de trabalho, devendo ser comunicadas imediatamente quaisquer alterações;

8.2.44 – Facilitar as fiscalizações de órgãos de vigilância sanitária, certificando ao fiscal do contrato o resultado das inspeções;

8.2.44.1 – Cumprir as exigências dos órgãos de controle responsáveis, sendo responsável pelo fornecimento de quaisquer exigências por eles solicitadas;

8.2.45 – Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações, a fim de que as mesmas permaneçam em perfeito estado de conservação e funcionamento, arcando, inclusive, com as despesas de substituições de lâmpadas e todos os dispositivos das instalações elétricas e hidráulicas;

8.2.46 – Providenciar, em intervalos de **três meses**, a dedetização e desratização das áreas dos serviços, de acordo com as normas fixadas pelo órgão local competente, por meio de profissional(is) ou empresa(s) qualificada(s), encaminhando, de forma imediata, comprovante de realização dos serviços ao fiscal do contrato;

8.2.46.1 – Caso a necessidade de dedetização e desratização surja em período inferior ao fixado no subitem 8.2.46, a CONCESSIONÁRIA fica obrigada a realizá-la, sempre de acordo com as normas que regulam este tipo de higienização;

8.2.46.2 – A verificação, pelo CONCEDENTE, da existência de ratos, baratas ou quaisquer outros vetores e/ou pragas que comprometam a qualidade dos alimentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, a sujeitará às penalidades previstas no instrumento contratual e neste instrumento convocatório;

8.2.47 – Arcar com os custos de análises microbiológicas em amostras coletadas pelo fiscal do contrato, no restaurante/lanchonete, sempre que forem detectadas quaisquer irregularidades no produto fornecido;

8.2.48 – Providenciar a imediata correção de eventuais imperfeições na execução dos serviços, quando apontadas pelo fiscal do contrato;



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

8.2.49 – Utilizar produtos adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida e ação fungicida, para que se obtenha a higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;

8.2.50 – Requerer à Administração autorização para realizar quaisquer benfeitorias e/ou alterações no local concedido;

8.2.51 – Solicitar autorização do fiscal do contrato, para retirada, das dependências do restaurante/lanchonete, de qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade do CONCEDENTE, que eventualmente esteja utilizando;

8.2.52 – Comunicar, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar esclarecimentos julgados necessários junto ao fiscal do contrato;

8.2.53 – Sempre que houver substituição de funcionário, deverá informar, por escrito, ao fiscal do contrato, os dados do funcionário substituído e de seu substituto;

8.2.54 – Sempre que ocorrer desligamento de funcionário, durante a execução do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá efetuar a prova de quitação das verbas rescisórias, da baixa na CTPS, do recolhimento devido de INSS e FGTS, bem como qualquer outra que se faça necessária à comprovação da regularidade da rescisão do contrato de trabalho;

8.2.55 – Não assumir, de maneira alguma, a exploração de qualquer outra atividade, estranha ao objeto do contrato, embora a ele similar, nas instalações do CONCEDENTE;

8.2.56 – Responsabilizar-se, bem como manter a boa qualidade dos ‘carros’ térmicos e dos distribuidores ou estufas de alimentos no balcão;

8.2.57 – Não se opor às análises técnicas das instalações elétricas e hidráulicas, a serem efetuadas por servidores do CONCEDENTE;

8.2.58 – Não utilizar utensílios de madeira na preparação dos alimentos, tais como: colheres, tábuas e outros.

8.2.59 – Manter os preços dos itens da bomboniere (chocolates, balas, chicletes, docinhos, iogurtes) e outros itens que não estejam especificados na proposta em consonância com os preços praticados pelo mercado, sendo facultado à Administração intervir, em caso de verificação de cobrança de preços abusivos;

8.2.60 – Não cobrar preços maiores do que os fixados por ocasião da licitação ou reajuste contratual;

8.2.61 – Não reutilizar gêneros preparados e não servidos em dia subsequente ao do preparo;

8.2.62 – Não cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços;



8.2.63 – Não utilizar as dependências do CONCEDENTE para fins diversos dos previstos neste termo;

8.2.64 – Não servir alimento contaminado ou deteriorado;

8.2.65 – Substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios ao consumo;

8.2.66 – Remover do local de preparação e conservação (geladeiras, freezers) os alimentos preparados e não servidos;

8.2.67 – Prestar manutenção e reparos nos equipamentos, quando necessário, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contadas da detecção do defeito, ou comunicar ao fiscal do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado;

8.2.68 – Manter documentação legal de funcionamento atualizada;

8.2.69 – Cumprir horário de funcionamento previsto no termo contratual;

8.2.70 – Cumprir determinação formal ou instrução complementar do Tribunal de Contas do Rio Grande do Norte;

8.2.71 – Cumprir cardápio mínimo fixado neste termo;

8.2.72 – Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização do contrato;

8.2.73 – Não permitir a presença de empregado sem uniforme, mal apresentado ou descalço;

8.2.74 – Não permitir a presença de empregado com exames de avaliação de saúde realizados a mais de 12 (doze) meses;

8.2.75 – Fornecer, sempre que for solicitada pela fiscalização do contrato, a escala de férias dos seus empregados;

8.2.76 – Confeccionar, com insumos disponibilizados pelo TCE/RN, na área concedida, aproximadamente 70 (setenta) litros de café diariamente, bem como providenciar a adequada higienização das garrafas térmicas utilizadas para este fim.

8.2.76.1 – Os insumos e materiais destinados à confecção do café serão fornecidos pelo CONCEDENTE, inclusive a energia elétrica utilizada exclusivamente para este fim.

8.2.77 – É vedado à empresa contratada disponibilizar, no recinto a ser cedido, quaisquer formas de publicidade, salvo se vinculada aos produtos a serem comercializados no restaurante/lanchonete;

8.2.78 – Não será permitida a venda, ingestão ou exposição de bebidas alcoólicas ou cigarros no restaurante/lanchonete;



8.2.79 – Manter, durante toda a vigência do contrato, as instalações do restaurante/lanchonete em perfeitas condições de higiene, por meio, dentre outros, do cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) Limpeza e desinfecção adequadas;
- b) Prevenção da acumulação de sujeira;
- c) Impedimento de contato de gêneros alimentícios com materiais tóxicos, ainda que no armazenamento ou preparo;
- d) Evitar a queda de partículas nos alimentos, bem assim a ocorrência de condensação e formação de bolores indesejáveis na superfície;
- e) Prevenção da contaminação cruzada durante as diversas operações de manuseio dos gêneros alimentícios, dos materiais, dos equipamentos, dos ingredientes e matérias-primas, da água, dos sistemas de ventilação, do pessoal e de fontes externas de contaminação;
- f) Atentar para que o processamento e armazenagem dos produtos ocorram em condições de temperatura adequadas;
- g) Cuidar para que as superfícies em contato com os gêneros alimentícios (sejam para simples preparo ou para corte), incluindo as dos equipamentos, sejam construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos; e
- h) Manter os pavimentos, paredes e portas em boas condições de higiene, os quais devem ser freqüentemente lavados ou, sempre que necessário, para assegurar a segurança e salubridade dos gêneros alimentícios, desinfetados;

8.2.80 – Fornecer suco e água de coco, destinados às Sessões do Pleno, da 1ª Câmara e da 2ª Câmara, bem como às Sessões Especiais e Extraordinárias do CONCEDENTE, sempre nos dias pré-determinados pelo Regimento Interno desta Corte de contas, mediante requisição formal pela Secretária Auxiliar da Secretaria das Sessões, a qual controlará as solicitações e as quantidades fornecidas;

8.2.80.1 – A estimativa de consumo para estes fins é de 1.800 sucos de frutas e de 1.800 águas de coco por ano.

8.2.81 – Fornecer, em situações excepcionais e mediante solicitação formal da fiscalização do contrato, refeição e suco a servidores do CONCEDENTE que necessitem trabalhar fora do horário de expediente;

8.2.82 – Os alimentos fornecidos na forma dos itens 8.2.80 e 8.2.81, serão pagos mensalmente à CONCESSIONÁRIA, por meio de Ordem Bancária, mediante apresentação da Nota Fiscal do consumo, das respectivas requisições/autorizações e da documentação comprobatória de regularidade fiscal da empresa, tendo-se como preço de referência aquele obtido na licitação, à vista do devido atestado de fornecimento;

8.3 – O CONCEDENTE fornecerá as instalações e, eventualmente, equipamentos, os quais serão oportunamente relacionados em documento próprio. Estes equipamentos serão utilizados pela CONCESSIONÁRIA e ficarão sob sua guarda e responsabilidade, devendo ser devolvidos ao final da vigência do contrato, em perfeito estado de conservação e funcionamento, ressalvado o desgaste natural do uso;



8.4 – Será responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a aquisição dos equipamentos necessários à boa prestação dos serviços, e, caso algum equipamento seja avariado de forma irreparável, a CONCESSIONÁRIA deverá substituí-lo, a fim de não prejudicar o fornecimento regular das refeições;

8.5 – Os pratos de louça, os copos de vidro, talheres totalmente (inclusive cabos) de aço inoxidável e utensílios de cozinha deverão existir em quantidade suficiente para atender à demanda dos clientes do estabelecimento;

8.6 – As instalações, reformas e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos, a exemplo de sistemas de exaustão, elétrico, hidráulico e de gás, mediante anuência prévia do CONCEDENTE, serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem quaisquer ônus para a contratante, ficando o seu acompanhamento a cargo do fiscal do contrato;

8.7 – O CONCEDENTE fornecerá um ramal telefônico para uso interno na instituição, facultando à empresa contratada, desde que não gere quaisquer ônus à contratante, a instalação de uma linha privativa.

8.8 – O CONCEDENTE deverá se comprometer a oferecer lanches, bebidas, sobremesas e demais itens alimentícios, utilizando preços compatíveis àqueles praticados no mercado.

## **9 – DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO**

9.1 – O CONCEDENTE poderá realizar, periodicamente, pesquisa de satisfação com o objetivo de avaliar a qualidade do serviço prestado pela empresa vencedora, em que cada item será avaliado como ótimo, bom, ruim e péssimo.

9.2 – A pesquisa de satisfação deverá entrevistar apenas os servidores do CONCEDENTE que utilizem os serviços do restaurante/lanchonete;

9.3 – A primeira pesquisa poderá ocorrer após 03 (três) meses contados da data do início de funcionamento do restaurante/lanchonete.

9.4 – A pesquisa de satisfação deverá avaliar os seguintes aspectos:

a) qualidade das refeições;

b) qualidade dos lanches;

c) qualidade das frutas;

d) qualidade dos sucos;

e) variedade do cardápio;

f) presteza no atendimento;

g) limpeza do ambiente;

h) agilidade na entrega de pedidos feitos pelo telefone, quando se tratar de servidores da CONCEDENTE;

i) preço, em relação à qualidade dos produtos e serviços oferecidos;

j) nível geral de satisfação;

k) outros aspectos necessários.





TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

9.5 – A pesquisa de satisfação será considerada insatisfatória quando os itens avaliados com conceito “péssimo”, somados aos itens indicados como “ruim”, for maior que 50% (cinquenta por cento).

9.6 – A pesquisa de satisfação será considerada satisfatória quando os itens avaliados com conceito “bom”, somados aos itens indicados como “ótimo”, for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento).

9.7 – Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a Administração deverá:

- a) indicar à empresa CONCESSIONÁRIA os itens insatisfatórios;
- b) solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

9.7.1 – O descumprimento, por parte da CONCESSIONÁRIA, das melhorias solicitadas na prestação do serviço, poderá resultar na rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções legalmente previstas.

## **10 – DO REAJUSTAMENTO DOS VALORES DOS ALIMENTOS**

10.1 – Os valores dos alimentos comercializados poderão ser reajustados, anualmente, para mais ou menos, tendo como base o INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), aferido pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), ou o índice que venha a substituí-lo, conforme previsto no art. 5º do Decreto nº 1.054, de 07.02.94, alterado pelo Decreto nº 1.110, de 13.04.94.

10.2 – O reajustamento dos preços, que deverá ser anual, somente será efetuado mediante solicitação expressa da CONCESSIONÁRIA, por meio de simples Termo de Apostilamento, nos termos da legislação em vigor.

10.3 – A ausência de solicitação tempestiva e por escrito da CONCESSIONÁRIA, requerendo o reajuste de preços, não será aceita como justificativa para pedido de reajustamento retroativo à data a que legalmente faria jus, se não o pleitear até o término do mês em que se completa o período mínimo de 01 (um) ano da data limite para apresentação da proposta ou da data do último reajuste.

## **11 – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

11.1 – Não obstante a CONCESSIONÁRIA seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, O CONCEDENTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente, pelo servidor indicado pela Presidência do CONCEDENTE e especialmente designado para esse fim.

11.2 - A fiscalização dos serviços terá, dentre outras, as seguintes incumbências:

- a) Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto;
- b) Aprovar as alterações dos cardápios;



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

- c) Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- d) Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente termo;
- e) Exigir limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;
- f) Verificar os hábitos de higiene, exigindo que a CONCESSIONÁRIA mantenha o ambiente limpo e organizado, impedindo a presença de quaisquer animais em área destinada ao fornecimento de alimentação;
- g) Fazer vistorias periódicas no local de preparo dos alimentos, inclusive quando os alimentos forem preparados fora das dependências do restaurante/lanchonete, assim como no local onde são servidas as refeições e lanches;
- h) Fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação dos alimentos;
- i) Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;
- j) Anotar as queixas para serem examinadas;
- k) Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da licitante vencedora;
- l) Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela saúde pública;
- m) Propor a aplicação de penalidades;
- n) Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos disponibilizadas pela Administração;
- o) Verificar se os equipamentos estão sendo utilizados unicamente para os fins do contrato;
- p) Verificar se o atendimento está sendo realizado com uso de cortesia, boa educação e urbanidade;
- q) Expedir aviso prévio com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para término da vigência antecipada do contrato;
- r) Efetuar o recebimento do imóvel e dos equipamentos que estiverem em poderes da CONCESSIONÁRIA, por ocasião do fim da vigência contratual, verificando o estado em que se encontram, indicando, inclusive, correções e reparos, quando necessário;



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

s) Primar para que seja mantida lista, sempre atualizada, de todos os funcionários da CONCESSIONÁRIA que trabalham nas dependências da área cedida.

11.3 – A existência de fiscalização e gestão do contrato pela Administração não diminui ou altera a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA perante o Conselho Regional de Nutricionistas e os órgãos governamentais de saúde pública, na prestação dos serviços a serem executados.

11.4 – A Administração poderá exigir a substituição de qualquer empregado ou preposto da CONCESSIONÁRIA, que venha a causar embaraço à gestão contratual ou que adote procedimentos incompatíveis com o exercício das funções que lhe forem atribuídas, sem que isto represente qualquer ônus para O CONCEDENTE.

11.5 – A Administração poderá solicitar à CONCESSIONÁRIA a substituição de qualquer produto cujo uso considere prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, ou, ainda, que não atendam às necessidades.

11.6 – Ao fiscal do contrato cabe verificar a tabela de preços praticadas no estabelecimento comercial, que não aqueles fixados por ocasião da licitação, de forma a coibir a prática de preços abusivos e não condizentes com os de mercado.

11.7 – Quando julgar necessário, o fiscal do contrato poderá disponibilizar caixa de sugestões ao usuário do restaurante/lanchonete, de modo a efetuar verificação de necessidade de alguma alteração e/ou melhoria dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA.

## **12 – DAS EXIGÊNCIAS PARA LICITAÇÃO**

12.1 – Atestado de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa licitante desempenha ou já desempenhou atividades de exploração de serviço compatível com o objeto da licitação.

12.2 – A licitante deverá agendar, com a Fiscalização de Contrato do CONCEDENTE, visita técnica ao local onde funcionará o restaurante, oportunidade em que receberá “Termo de Vistoria”, documento necessário à habilitação ao certame licitatório, do seguinte modo:

12.2.1 – Declaração de vistoria das instalações, emitida pela Fiscalização do contrato, cujas instalações deverão ser vistoriadas pelos interessados em até 24 horas antes da abertura das propostas, devendo a vistoria ser agendada através do telefone (84) 3642-7338, sendo de inteira responsabilidade da empresa interessada em participar da licitação as informações prestadas pelo seu preposto ao vistoriar as instalações e equipamentos, não se aceitando alegações futuras quanto ao desconhecimento de fatos, quantidades, especificações, levantamentos, medições ou quaisquer outros fatores inerentes que venham a compor a proposta de preços a ser apresentada.

12.3 – Com a finalidade de cumprir, substitutivamente, o disposto no item 12.1 acima, caso a empresa licitante não tenha prestado serviços à pessoa jurídica, de direito público ou privado, poderá solicitar a realização de visita técnica em seu estabelecimento, em até dois dias antes da data de abertura da licitação, a qual obedecerá ao que segue:



a) Será realizada por servidor devidamente designado pela Administração (Fiscal do Contrato);

b) Serão analisados os seguintes quesitos, sem prejuízo de outros que se façam necessários à segurança alimentar: público alvo, qualidade no atendimento, limpeza do ambiente (refeitório e cozinha) e modo de preparo, exposição e guarda dos alimentos;

c) Atendidos os requisitos acima, ao final, será emitido “Certificado de Vistoria”, no qual constarão todas as condições da visita, e a conclusão acerca da capacidade da empresa vistoriada em prestar os serviços objeto do presente Termo de Referência.

### 13 – DO JULGAMENTO

13.1 – O critério adotado para definir a empresa vencedora será o de menor valor do Lote, conforme modelo de proposta apresentado no Anexo "B" ao Termo de Referência.

### 14 – TABELA DAS INFRAÇÕES

14.1 – Sem prejuízo das demais sanções cabíveis em decorrência da não execução do estipulado neste Termo, a CONCESSIONÁRIA estará sujeita às multas a seguir especificadas, em virtude de descumprimento (ação/omissão) dos respectivos itens constantes neste Termo de Referência.

<b>ITENS CORRESPONDENTES AOS GRAUS DE INFRAÇÕES</b>	<b>GRAU</b>
8.2.1 / 8.2.2 / 8.2.6 / 8.2.9 / 8.2.20 / 8.2.29 / 8.2.33 / 8.2.51 / 8.2.52 / 8.2.55 / 8.2.58 / 8.2.63 e 8.2.76;	01
8.2.7 / 8.2.11 / 8.2.21 / 8.2.30 / 8.2.36 / 8.2.48 / 8.2.49 / 8.2.53 / 8.2.56 / 8.2.62 e 8.5;	02
8.2.3 / 8.2.4 / 8.2.14 / 8.2.16 / 8.2.28 / 8.2.35 / 8.2.38 / 8.2.39 / 8.2.43 / 8.2.50 / 8.2.59 / 8.2.64 / 8.2.65 / 8.2.66 / 8.2.72 / 8.2.78 e 8.3;	03
8.2.8 / 8.2.17 / 8.2.22 / 8.2.25 / 8.2.26 / 8.2.31 / 8.2.32 / 8.2.37 / 8.2.42 / 8.2.45 / 8.2.46 / 8.2.47 / 8.2.60 / 8.2.67 / 8.2.69 / 8.2.70 / 8.2.75 / 8.2.77 / 3.1 / 3.2 / 3.3 / 3.4 / 3.5 / 3.8 / 3.10 / 3.11 / 3.12 / 3.13 / 3.14 e 3.15;	04
8.2.10 / 8.2.15 / 8.2.18 / 8.2.19 / 8.2.23 / 8.2.24 / 8.2.27 / 8.2.34 / 8.2.40 / 8.2.41 / 8.2.44 / 8.2.54 / 8.2.61 / 8.2.68 / 8.2.73 / 8.2.74 / 5.5 / 5.6 / 5.7 / 5.8 / 6.1 (6.1.2) / 6.3 / 6.6 / 6.7 e 6.8;	05

<b>GRAU</b>	<b>CORRESPONDÊNCIA</b>
01	R\$ 50,00
02	R\$ 70,00
03	R\$ 100,00
04	R\$ 200,00
05	R\$ 500,00

14.2 – Os itens e subitens relacionados no item 14.1 apontam para possíveis ações ou omissões que comprometem o perfeito cumprimento do contrato. A fiscalização do contrato formalizará a



infração na qual a CONCESSIONÁRIA incorre para que esta, imediatamente, tome as providências cabíveis visando à correção da infração.

14.3 – Os valores, devidos pela CONCESSIONÁRIA ao CONCEDENTE, resultantes da aplicação de multas serão convertidos em favor da credora, na forma de recolhimento para a Conta Corrente do CONCEDENTE (FRAP).

14.4 – A empresa vencedora da licitação ficará sujeita às penalidades previstas no edital, bem assim no termo de contrato, em casos de inexecução parcial ou total das condições pactuadas nestes instrumentos, garantida a prévia defesa e o contraditório em regular processo administrativo, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seu (s) ato (s) ensejar (em).

14.5 – Também são passíveis de aplicação as demais sanções previstas na Seção II, capítulo IV, da Lei nº 8.666/93, no que couber.

## **15 – VIGÊNCIA DO CONTRATO**

15.1 – A vigência do contrato será de 30 (trinta) meses, a contar da data da assinatura do seu respectivo termo, podendo ser prorrogado conforme o disposto no art. 57, inc. II, da Lei nº 8.666/93.

César Gláucio Torquato Reginaldo  
Gestor do Contrato



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 009/2016-TCE/RN**  
**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**ANEXO “A”**

**CARDÁPIO BÁSICO**

**I - DO RESTAURANTE**

**1 - ALMOÇO**

**1.1 - PRATOS PROTEICOS**

a) Carnes bovinas – Bife: à Parmegiana; à Milanesa; ao Molho Madeira; ao Molho de Legumes; de Fígado acebolado; de Carne de sol na chapa. Carne: Picada; Guisada; Strogonoff; Ao molho de soja com legumes; Moída; Rocambole; Cozido; Carpaccio.

b) Carne Caprina – Guisada; Assada.

c) Aves – Peito de Frango: Empanado; Xadrez; à Cubana; na Chapa; Strogonoff de Frango. Coxa e Sobrecoxa de Frango: Assada; Guisada; Ao molho Bechamel; Com legumes; Galinha à Cabidela.

d) Peixes – Peixada Brasileira; Filé de Peixe Frito; Filé de Peixe à Milanesa; Filé de Peixe grelhado ao molho de laranja; Isca de peixe.

e) Diversos – Panqueca; Lasanha; Escondidinho.

1.2 – Fica estabelecido que serão utilizadas carnes dos tipos elencados abaixo ou de qualidade superior:

a) Carne Bovina: Alcatra; Patinho; Chã de dentro; Chã de fora; Fígado bovino; Carne de sol de primeira; Filé mignon; Lombo; Costela.

b) Aves: Filé de frango; Peito de frango desossado e sem pele; Coxa e sobrecoxa de frango; Galinha.

c) Filé de peixe: Merluza; Pescada branca ou amarela. Peixe em posta ou inteiro: Cavala; Cioba; Dourado.

**2 – VEGETAIS PARA SALADA**

a) Tomate, cebola, pimentão e alface.

b) Legumes ao vapor.

c) Beterraba cozida.

d) Salpicão.

e) Salada de repolho com abacaxi.

g) Legumes refogados.

h) Batatas cozidas com ovos picados.

i) Ovos de codorna ao molho rose;

j) Cenoura ralada.







TCE-RN
Fis.: _____
Rubrica: _____
Matrícula: _____

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 009/2016-TCE/RN**  
**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**ANEXO “B”**

**MODELO DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA**

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

Proposta que faz a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_ e inscrição estadual nº \_\_\_\_\_, estabelecida no (a) \_\_\_\_\_ (endereço completo), para Concessão onerosa de uso de bem público, mediante contrato, destinado à exploração do espaço reservado ao restaurante e lanchonete do edifício do TCE/RN, conforme estabelecido no Pregão Eletrônico nº 009/2016-TCE/RN.

O nosso preço ofertados na presente licitação é o constante do quadro a seguir:

**LOTE ÚNICO**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	PREÇO
01	“Self-Service” por quilograma	Kg	R\$
02	Suco de Fruta	Copo de 300 ml	R\$
03	Água de Coco	Copo de 290 ml	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE			R\$

**Informamos que o valor da nossa proposta, referente ao item desta licitação é de R\$ xxxx,xx (Por Extenso).**

Declaramos, expressamente, que:

- a) concordamos, integralmente e sem qualquer restrição, com as condições da contratação;
- b) manteremos válida esta proposta pelo prazo de ..... (mínimo 60 dias), contado da data de sua entrega;
- c) temos pleno conhecimento do local e das condições e exigências de execução dos trabalhos;

Atenciosamente,

Local e data:

\_\_\_\_\_  
(Nome e assinatura do representante legal)



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 009/2016-TCE/RN**  
**ANEXO II - MINUTA DO CONTRATO**

**CONTRATO Nº XX/20XX - TC**

CONCESSÃO DE USO DE BEM PÚBLICO DESTINADO À EXPLORAÇÃO DO ESPAÇO RESERVADO A RESTAURANTE E LANCHONETE, DO EDIFÍCIO DO TCE/RN, QUE ENTRE SI CELEBRAM O TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXX, NA FORMA A SEGUIR ESTABELECIDADA.

O **TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE**, com sede na Avenida Getúlio Vargas, 690 – Petrópolis – Natal/RN, CEP: 59012-360, inscrito no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica sob o nº 12.978.037/0001 - 78, representado neste ato pela sua Secretária Geral, **MARISE MAGALY QUEIROZ ROCHA**, brasileira, casada, residente e domiciliada na Rua Alameda dos Bosques, – Bosque das Palmeiras, 680, casa 108, Parque do Jiqui – Natal/RN, CEP 59.153.155, CPF nº 523.220.334-72, RG nº 780.654-SSP/RN, doravante denominado **CONTRATANTE** e, de outro lado, a empresa \_\_\_\_\_, estabelecida \_\_\_\_\_ (inserir endereço completo) \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, CNPJ/MF Nº \_\_\_\_\_, neste ato representada por seu (sócio proprietário), Senhor(a) \_\_\_\_\_, casado(a), residente e domiciliado(a) na \_\_\_\_\_ (inserir endereço completo) \_\_\_\_\_, inscrito no C.P.F. Nº \_\_\_\_\_, R.G. Nº \_\_\_\_\_ SSP/\_\_\_\_\_, doravante denominada **CONTRATADA**, e de acordo com as formalidades constantes do Processo nº 8125/2016 - TC, referente ao Pregão Eletrônico nº 009/2016–TC, resolvem celebrar o presente Contrato, com fundamento legal na Lei 10.520/02, na Resolução nº 009/2008-TCE, na Lei Complementar 123/2006 e subsidiariamente, nas normas constantes na Lei nº 8.666/93, mediante as seguintes cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

O presente contrato tem por objeto a concessão onerosa de uso de espaço público, destinado à exploração do espaço reservado ao restaurante e lanchonete, incluindo área de atendimento e cozinha, do edifício do TCE/RN, com área total de 86 m<sup>2</sup>, visando à comercialização de refeições no sistema “self-service”, por quilograma, observando-se o cardápio básico (Anexo “A” ao Termo de Referência), e, eventualmente, para venda de lanches.



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

## **CLÁUSULA SEGUNDA - DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES DO CONTRATO**

Para todo e qualquer efeito jurídico, constituem partes integrantes e indissociáveis do presente contrato, independentemente de transcrição, a proposta de preços da Concessionária e o edital do Pregão Eletrônico nº 009/2016 e seus anexos.

## **CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO CONTRATADO E DO REAJUSTE**

3.1 - Fica ajustado o valor do *self-service*, por quilograma, em R\$ XX,XX (Por Extenso), o valor do suco de frutas em R\$ XX,XX (Por Extenso) e o valor da água de coco em R\$ XX,XX (Por Extenso).

3.2 - O preço apresentado na proposta poderá ser corrigido para mais ou para menos, de acordo com o índice INPC do IBGE, com base na fórmula prevista no art. 5º do Decreto nº 1.054/94, alterado pelo Decreto nº 1.110/94.

3.3 - O reajuste de que trata o item 3.2 acima, cuja periodicidade será de, no mínimo, 1 (um) ano, contado a partir da data de apresentação da proposta de preços ou do reajuste anterior, terá eficácia a partir da data do recebimento, pelo Concedente, da solicitação a ser apresentada pela Concessionária, e dar-se-á por Termo de Apostilamento.

3.4 - O valor disposto na cláusula 3.1 deverá ser o mesmo, tanto para servidores, conselheiros, estagiários, jurisdicionados, advogados e procuradores, quanto para os visitantes que venham a utilizar os serviços do restaurante.

## **CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO DAS DESPESAS COM O FORNECIMENTO DE ENERGIA ELÉTRICA E ÁGUA**

4.1 - Os valores relativos ao consumo da água e da energia elétrica do restaurante/lanchonete serão indenizados pela Concessionária ao Concedente, até o dia 10 (dez) do mês subsequente, mediante depósito na conta relativa ao Fundo de Aperfeiçoamento e Reparcelamento (FRAP) do TCE –RN, de acordo com o que for apurado na respectiva medição e comunicado pelo Concedente à Concessionária.

4.2 - A parcela concernente à água a ser utilizada no preparo do café, para fornecimento ao Concedente, e na higienização das correspondentes garrafas térmicas deverá ser deduzida dos valores de que trata o item 4.1.

## **CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA**

O prazo de vigência do presente contrato será de 30 (trinta) meses, a contar da data de assinatura deste termo, podendo ser prorrogado por um único período igual e sucessivo, na forma da Lei nº 8.666/93, condicionada sua eficácia à publicação do ato no Diário Eletrônico do Concedente.



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

## **CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

### **6.1 - O Concedente obriga-se a:**

6.1.1 - por intermédio do seu representante designado para acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato, supervisionar e solicitar, quando necessário, técnicos especializados para fornecer pareceres, com ônus para a Concessionária, sobre as condições de manipulação, higiene, qualidade do material e dos gêneros alimentícios utilizados nas refeições e lanches fornecidos pela Concessionária;

6.1.2 - acompanhar e fiscalizar a perfeita execução deste contrato;

6.1.3 - permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta do Concedente;

6.1.4 - alterar, a qualquer tempo, mediante ofício à Concessionária, o horário de funcionamento do restaurante/lanchonete;

6.1.5 - aplicar as penalidades administrativas em caso de descumprimento, pela Concessionária, de obrigações contratuais;

6.1.6 - exigir, mensalmente, que a Concessionária comprove, por meio de cópias das guias de depósito, a regularidade do recolhimento do INSS e FGTS, bem assim dos comprovantes de entrega dos vales-transportes e dos contracheques de seus empregados, apresentando, ainda, anualmente, cópia dos respectivos exames de saúde e da CTPS;

6.1.7 - prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto do contrato, que venham a ser solicitados pelos empregados da Concessionária;

6.1.8 - solicitar alterações no cardápio proposto pela Concessionária, visando à melhoria da prestação dos serviços contratados;

6.1.9 - garantir a exclusividade da venda dos produtos oferecidos pela Concessionária nas dependências do prédio-sede do Concedente;

6.1.10 - fornecer os insumos e materiais destinados ao preparo do café que será distribuído às diversas unidades administrativas do Concedente, inclusive energia elétrica e/ou gás a serem utilizados, exclusivamente, para este fim;

6.1.11 - pagar à Concessionária, mensalmente, por meio de ordem bancária, após apresentação da nota fiscal do consumo, das respectivas requisições/autorizações e da documentação comprobatória da sua regularidade fiscal, os alimentos fornecidos na forma do disposto nos subitens 6.2.79 e 6.2.80 deste termo, observados os preços constantes dos subitens 3.1 e 3.2 deste mesmo instrumento contratual;

6.1.12 - facilitar a atuação das autoridades fazendárias, sanitárias ou trabalhistas que eventualmente venham fiscalizar as obrigações legais da Concessionária.



6.2 - A Concessionária obriga-se a:

6.2.1 - manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.2.2 - permitir, sempre que for solicitado, o acesso do representante do Concedente ou de servidores por ele credenciados, às instalações onde são preparadas as refeições, bem como, se for o caso, aos trabalhos de transporte dos alimentos, para que possam ser aferidas a qualidade e higiene das refeições servidas;

6.2.3 - manter quadro de pessoal suficiente para atendimento dos serviços nos dias úteis, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao trabalho, demissão do emprego e outros análogos;

6.2.4 - reparar ou indenizar, a juízo e dentro do prazo estipulado pelo Concedente, todas e quaisquer avarias ou danos causados, aos bens do Concedente, pelo pessoal encarregado da execução dos serviços objeto deste contrato;

6.2.5 - responder por danos materiais ou físicos causados por seus empregados aos servidores do Concedente, culposa ou dolosamente, quando em serviço, na área coberta por esta concessão;

6.2.6 - identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Concedente, eventualmente utilizados em regime de comodato;

6.2.7 - responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares estabelecidas pelo Concedente;

6.2.8 – retirar, com a brevidade exigida pela natureza dos serviços prestados, qualquer tipo de entulho, lixo e sobra de alimentos das dependências do restaurante/lanchonete, em horários e na forma a ser determinada pela Administração do Concedente, observando-se horários distintos daqueles concernentes à movimentação e ao abastecimento de alimentos;

6.2.9 - responsabilizar-se pela guarda e segurança de todos os bens, pertences, víveres e alimentos disponíveis nas dependências do restaurante/lanchonete;

6.2.10 - cumprir todas as exigências determinadas por órgãos e entidades fiscalizadoras da Saúde Pública, no tocante aos serviços prestados ao Concedente;

6.2.11 - observar que a instalação e a utilização de todo e qualquer equipamento, estranho ao ambiente de trabalho, deverão ser previamente informadas ao representante designado pelo Concedente para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, e por ele autorizadas;



6.2.12 - responsabilizar-se pela aquisição e pagamento do gás necessário à preparação dos alimentos a serem servidos;

6.2.13 - realizar as benfeitorias que julgue necessárias ao bom funcionamento das instalações do restaurante/lanchonete, com a prévia anuência da Administração do Concedente, não sendo devida à Concessionária, neste caso, nenhum tipo de indenização;

6.2.14 – encaminhar previamente, ao Concedente, a relação dos nomes de todas as pessoas que vierem a lhe prestar serviços, inclusive em caráter eventual, fazendo-as cumprir as normas de segurança estipuladas pelo Concedente;

6.2.15 - responsabilizar-se por quaisquer ônus que recaírem ou vierem a recair sobre a área e os serviços nela explorados, bem como encargos sociais e trabalhistas de seus empregados;

6.2.16 - observar os horários para transporte e recebimento de quaisquer materiais/equipamentos, bem como o de funcionamento das instalações, de acordo com o que for estabelecido pela Administração do Concedente;

6.2.17 - afastar, de imediato, qualquer pessoa que lhe seja vinculada, por haver praticado ato inadequado, bem como que tenha descumprido normas e instruções estabelecidas pelo Concedente;

6.2.18 - desocupar, de imediato, a área cedida pelo Concedente, restituindo-a em perfeitas condições de uso, quando findo o prazo da concessão ou quando revogado o contrato, sendo que a devolução dos materiais do Concedente, eventualmente disponibilizados para execução dos serviços pela Concessionária, deverá ocorrer mediante verificação, por meio do representante designado por aquele para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, das condições de conservação, devendo a Concessionária, durante o prazo de vigência do contrato, efetuar as manutenções preventivas e/ou corretivas necessárias ao seu bom estado de conservação;

6.2.19 - arcar com todos os custos necessários à reparação dos danos causados ao Concedente, quando constatada sua responsabilidade e/ou de seus empregados;

6.2.20 – comunicar ao Concedente, imediatamente, qualquer alteração em seu contrato social, estatuto social ou domicílio comercial;

6.2.21 – encerrar, imediatamente, qualquer atividade que venha a ser proibida por órgão competente;

6.2.22 - prestar eficiente padrão de serviços aos usuários e aparelhar-se, adequadamente, para o exercício de suas atividades;

6.2.23 - não transferir, no todo ou em parte, a exploração da área cedida pelo Concedente;



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

6.2.24 - responder por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas os seus empregados, ou por acidentes causados por eles a terceiros, no horário de trabalho, bem como por danos provocados por seus prepostos aos bens do Concedente ou de terceiros durante o desenvolvimento das atividades;

6.2.25 - assegurar que a utilização da área cedida estará sujeita à mais ampla e irrestrita fiscalização, a qualquer momento, pelo representante designado pelo Concedente para acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato;

6.2.26 - iniciar a prestação dos serviços objeto deste contrato até o décimo dia útil após a data da assinatura do presente termo;

6.2.27 - responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como impostos, taxas, transporte, salário, alimentação, diárias, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações cíveis e quaisquer outras que sejam devidas aos empregados da empresa Concessionária no desempenho das suas atividades, ficando, ainda, o Concedente isento de qualquer vínculo ou responsabilidade em relação aos referidos empregados;

6.2.28 - entregar mensalmente, ao Concedente, cópia dos comprovantes de recolhimento do INSS e do FGTS, da entrega dos vales-transportes e dos contracheques de seus empregados, de modo a resguardar os seus direitos trabalhistas;

6.2.29 – apresentar ao Concedente, quando for solicitado, informações sobre a quantidade média diária e/ou mensal de refeições e lanches servidos;

6.2.30 – manter em perfeitas condições de conservação e uso, até o final do prazo de vigência deste contrato, as instalações e equipamentos da área cedida pelo Concedente;

6.2.31 - observar para que não falem, durante todo o período de funcionamento, quaisquer dos itens constantes do cardápio básico, conforme descrito no Termo de Referência - Anexo I (Anexo “A”), acostado aos autos do Processo nº 8125/2016-TC, respeitado o cardápio diário de refeições (almoço), e pessoal suficiente para o atendimento;

6.2.32 – conservar, em temperaturas das quais não possam resultar riscos para a saúde dos usuários, as matérias-primas, os ingredientes e os produtos, intermediários e acabados, suscetíveis de permitir o crescimento de micro-organismos patogênicos ou a formação de toxinas e bactérias nocivas, dispondo os equipamentos de termômetro apropriado para verificação, durante todo o horário de expediente, pelo representante designado pelo Concedente para acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato;

6.2.33 – não permitir a oferta e propagandas ostensivas de lanches e refeições, evitando que empregados da Concessionária circulem, pelas dependências do prédio-sede do Concedente, oferecendo, de posse de cardápio, os serviços de alimentação por ela prestados;





TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

6.2.34 - apresentar, sem qualquer ônus para o Concedente, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir do início da execução dos serviços, a Licença Sanitária para Funcionamento, sem prejuízo da apresentação de outras licenças exigidas por lei;

6.2.35 - responsabilizar-se pelo pagamento de taxas e/ou multas advindas do funcionamento do restaurante/lanchonete;

6.2.36 - manter seus empregados sujeitos às normas disciplinares do Concedente, porém sem qualquer vínculo empregatício com este último;

6.2.37 - indicar ao Concedente, quando da assinatura deste termo contratual, o nome do seu representante, preposto ou empregado com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las ao representante designado pelo Concedente para acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato, devendo, também, coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, zelar pela disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados da Concessionária, além de fiscalizar o uso dos equipamentos;

6.2.38 - não impedir que o Concedente intervenha em situações especiais de utilização de espaço do restaurante/lanchonete, previamente comunicadas à Concessionária;

6.2.39 - não se opor à realização de eventos no espaço do restaurante/lanchonete, quando forem apoiados ou realizados pela Administração do Concedente, situação em que haverá prévia comunicação;

6.2.40 - assumir, plenamente, todos os encargos decorrentes de possíveis demandas trabalhista, cível ou penal, relacionadas à prestação dos serviços, originariamente, ou vinculadas por prevenção, conexão ou continência;

6.2.41 - assumir, com exclusividade, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto deste contrato;

6.2.42 - efetuar o controle da saúde de seus empregados, viabilizando exames periódicos exigidos pela legislação específica, a fim de que as pessoas portadoras de doenças infecciosas ou parasitárias não manipulem alimentos;

6.2.43 – fornecer ao Concedente, tão logo sejam iniciadas as atividades do restaurante/lanchonete, a relação com os nomes da equipe técnica que ficará diretamente envolvida na execução dos serviços objeto deste contrato, inclusive do nutricionista responsável técnico vinculado à Concessionária, que dará respaldo técnico à elaboração dos cardápios e ao preparo dos alimentos;

6.2.43.1 - a Concessionária apresentará ao Concedente, no prazo máximo de 5 (cinco) dias, nova certidão de registro junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN, acaso o referido nutricionista seja por ela substituído no decorrer do contrato;



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

6.2.43.2 - a relação nominal dos empregados em atividade nas dependências do restaurante/lanchonete, a ser submetida ao representante designado pelo Concedente para acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato, deverá mencionar endereços, funções e horários de trabalho, devendo ser comunicadas, imediatamente, pela Concessionária, quaisquer alterações;

6.2.44 - permitir a fiscalização dos órgãos de vigilância sanitária, certificando o resultado das inspeções ao representante designado pelo Concedente para acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato, e cumprir as exigências dos órgãos de controle responsáveis, devendo atender às solicitações por eles formuladas;

6.2.45 - responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações do restaurante/lanchonete, a fim de que as mesmas permaneçam em perfeito estado de conservação e funcionamento, arcando, inclusive, com as despesas de substituição de lâmpadas e todos os dispositivos das instalações elétricas e hidráulicas;

6.2.46 - providenciar, em intervalos de 3 (três) meses, a dedetização e a desratização da área do restaurante/lanchonete, de acordo com as normas fixadas pelo órgão local competente, por meio de profissional ou empresa qualificada, encaminhando, imediatamente, comprovante da realização dos serviços ao representante designado pelo Concedente para acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato;

6.2.46.1 - se a necessidade de dedetização e/ou desratização surgir em período inferior ao fixado no subitem 6.2.46, a Concessionária fica obrigada a assim proceder, sempre de acordo com as normas técnicas atinentes à espécie;

6.2.46.2 - a verificação, pelo Concedente, da existência de ratos, baratas ou quaisquer outros vetores e/ou pragas que comprometam a qualidade dos alimentos fornecidos pela Concessionária, a sujeitará às penalidades previstas neste instrumento contratual, além de outras aplicáveis e estabelecidas em lei e/ou regulamento;

6.2.47 - arcar com os custos de análises microbiológicas em amostras coletadas, pelo representante designado pelo Concedente para acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato, no restaurante/lanchonete, sempre que forem detectadas quaisquer irregularidades nos alimentos fornecidos;

6.2.48 - providenciar a imediata correção de eventuais imperfeições, apontadas pelo representante designado pelo Concedente para acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato, na execução dos serviços;

6.2.49 - utilizar produtos adequados à natureza dos serviços objeto deste contrato, tais como detergente com alto poder bactericida e ação fungicida, para que se obtenha a devida higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios na área do restaurante/lanchonete, bem como das mãos dos empregados responsáveis pela manipulação de alimentos;

6.2.50 – requerer, ao Concedente, autorização para realizar quaisquer benfeitorias e/ou alterações na área do restaurante/lanchonete;



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

6.2.51 - solicitar autorização, ao representante designado pelo Concedente para acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato, a fim de retirar, das dependências do restaurante/lanchonete, qualquer móvel, equipamento ou utensílio, de propriedade do Concedente, que eventualmente esteja utilizando;

6.2.52 – comunicar por escrito qualquer anormalidade, de caráter urgente, verificada na prestação dos serviços, prestando, imediatamente, os devidos esclarecimentos ao representante designado pelo Concedente para acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato;

6.2.53 - sempre que houver substituição de empregado, informar por escrito, ao representante designado pelo Concedente para acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato, os dados do empregado substituído e do seu respectivo substituto;

6.2.54 - sempre que ocorrer desligamento de empregado, durante a execução do contrato, a Concessionária deverá comprovar documentalmente, perante o Concedente, a quitação das verbas rescisórias, a baixa na CTPS, o devido recolhimento do INSS e do FGTS, bem como qualquer outra obrigação que se faça necessária à regularidade da rescisão do contrato de trabalho;

6.2.55 - não assumir, sob qualquer hipótese, a exploração de qualquer outra atividade estranha ao objeto deste contrato, embora a ele similar, nas instalações do Concedente;

6.2.56 - manter e responsabilizar-se pela boa qualidade dos equipamentos térmicos e dos distribuidores e/ou estufas de alimentos na área do restaurante/lanchonete;

6.2.57 - não se opor às análises técnicas das instalações elétricas e hidráulicas, a serem efetuadas por servidores do Concedente;

6.2.58 - não utilizar utensílios de madeira na preparação dos alimentos, tais como: colheres, tábuas e outros;

6.2.59 - manter os preços dos itens da bomboniere (chocolates, balas, chicletes, docinhos, iogurtes etc.), e de outros itens que não estejam especificados na proposta de preços do certame licitatório, em consonância com os preços praticados pelo mercado, sendo facultado ao Concedente intervir em caso de verificação de cobrança de preços abusivos;

6.2.60 - não cobrar preços maiores do que os fixados por ocasião da licitação ou reajuste contratual, ou servir porções (em quantidade/peso) inferiores ao estabelecido;

6.2.61 - não reutilizar alimentos para servir no dia subsequente ao do respectivo preparo;

6.2.62 - não cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados;



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

6.2.63 - não utilizar as dependências do Concedente para fins diversos dos previstos neste instrumento contratual;

6.2.64 - não servir alimento contaminado ou deteriorado;

6.2.65 - substituir, imediatamente, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios ao consumo;

6.2.66 – remover, do local de preparação e conservação (geladeiras, freezers etc.), os alimentos preparados e não servidos;

6.2.67. realizar manutenção e reparos nos equipamentos, quando necessário, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contadas da detecção do defeito, ou comunicar ao fiscal do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado;

6.2.68 - manter atualizada a documentação legal de funcionamento;

6.2.69 - cumprir os horários de funcionamento na forma prevista neste termo contratual;

6.2.70 - cumprir determinação formal ou instrução complementar do Concedente;

6.2.71 - cumprir o estabelecido no cardápio básico fixado no Termo de Referência;

6.2.72 - responder, no prazo fixado, à solicitação ou requisição formulada pelo representante designado pelo Concedente para acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato;

6.2.73 - não permitir a presença de empregado sem uniforme adequado à natureza dos serviços prestados, mal apresentado ou descalço, observando-se, além disso, as normas técnicas regulamentadoras aplicáveis;

6.2.74 - não permitir a presença de empregado com exames de avaliação de saúde realizados há mais de 12 (doze) meses;

6.2.75 - fornecer, sempre que for solicitado pelo representante designado pelo Concedente para acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato, a escala de férias dos seus empregados;

6.2.76 - não disponibilizar, na área do restaurante/lanchonete, qualquer forma de publicidade, salvo se vinculada aos produtos a serem ali comercializados;

6.2.77 - não permitir a venda, ingestão ou exposição de bebidas alcoólicas ou cigarros na área do restaurante/lanchonete;



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

6.2.78 - manter, durante o prazo de vigência deste contrato, as instalações do restaurante/lanchonete em perfeitas condições de higiene, por meio, dentre outros, do cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) limpeza e desinfecção adequadas;
- b) prevenção da acumulação de sujeira;
- c) impedimento de contato de gêneros alimentícios com materiais tóxicos, ainda que no armazenamento ou preparo;
- d) evitar a queda de partículas nos alimentos, bem assim a ocorrência de condensação e formação de bolores indesejáveis na superfície;
- e) prevenção da contaminação cruzada durante as diversas operações de manuseio dos gêneros alimentícios, dos materiais, dos equipamentos, dos ingredientes e matérias-primas, da água, dos sistemas de ventilação, do pessoal e de fontes externas de contaminação;
- f) atentar para que o processamento e armazenamento dos produtos ocorram em condições de temperaturas adequadas;
- g) cuidar para que as superfícies em contato com os gêneros alimentícios, para simples preparo ou para corte, incluindo as dos equipamentos, sejam construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos;
- h) manter os pavimentos, paredes e portas em boas condições de higiene, os quais devem ser frequentemente lavados ou desinfetados, sempre que necessário, para assegurar a segurança e salubridade dos gêneros alimentícios.

6.2.79 - fornecer suco e água de coco, exclusivamente destinados às sessões do Pleno, da Primeira Câmara e da Segunda Câmara, bem como às sessões especiais e extraordinárias do Concedente, sempre nos dias pré-determinados por seu Regimento Interno, mediante requisição formal da Secretária auxiliar da Secretaria das Sessões, que controlará as solicitações e as quantidades fornecidas;

6.2.80 - fornecer, em situações excepcionais e mediante solicitação formal do representante designado pelo Concedente para acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato, refeição e suco a servidores do Concedente que necessitem trabalhar fora do horário normal de expediente;

6.2.81 - assinar termo com a descrição e quantitativo do material e dos equipamentos, de propriedade do Concedente, que ficarão, durante o prazo de vigência deste contrato, sob a guarda e responsabilidade da Concessionária, obrigando-se a indenizar o Concedente pelos danos porventura causados ao seu patrimônio;



6.2.82 - pagar ao Concedente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, o valor de R\$ 200,00 (duzentos) reais, correspondente ao aluguel da área concedida para exploração econômica do restaurante/lanchonete.

6.2.83 - não adotar condutas e atividades consideradas lesivas ao meio ambiente.

6.2.84 - não usar o nome desta Corte de Contas para aquisição de bens, assim como para contratar serviços.

6.2.85 - restituir a área cedida do imóvel em perfeito estado de conservação.

6.2.86 - adequar-se às normas e exigências da vigilância sanitária.

### **CLÁUSULA SÉTIMA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

7.1 - Sem prejuízo das demais sanções cabíveis em decorrência da não execução do estipulado neste termo contratual, à Concessionária será aplicada as multas a seguir especificadas, em virtude de descumprimento (ação/omissão) dos respectivos itens constantes do Termo de Referência.

<b>ITENS CORRESPONDENTES AOS GRAUS DE INFRAÇÕES</b>	<b>GRAU</b>
8.2.1 / 8.2.2 / 8.2.6 / 8.2.9 / 8.2.20 / 8.2.29 / 8.2.33 / 8.2.51 / 8.2.52 / 8.2.55 / 8.2.58 / 8.2.63 e 8.2.76 .	01
8.2.7 / 8.2.11 / 8.2.21 / 8.2.30 / 8.2.36 / 8.2.48 / 8.2.49 / 8.2.53 / 8.2.56 / 8.2.62 e 8.5 .	02
8.2.3 / 8.2.4 / 8.2.14 / 8.2.16 / 8.2.28 / 8.2.35 / 8.2.38 / 8.2.39 / 8.2.43 / 8.2.50 / 8.2.59 / 8.2.64 / 8.2.65 / 8.2.66 / 8.2.72 / 8.2.78 e 8.3 .	03
8.2.8 / 8.2.17 / 8.2.22 / 8.2.25 / 8.2.26 / 8.2.31 / 8.2.32 / 8.2.37 / 8.2.42 / 8.2.45 / 8.2.46 / 8.2.47 / 8.2.60 / 8.2.67 / 8.2.69 / 8.2.70 / 8.2.75 / 8.2.77 / 3.1 / 3.2 / 3.3 / 3.4 / 3.5 / 3.8 / 3.10 / 3.11 / 3.12 / 3.13 / 3.14 e 3.15 .	04
8.2.10 / 8.2.15 / 8.2.18 / 8.2.19 / 8.2.23 / 8.2.24 / 8.2.27 / 8.2.34 / 8.2.40 / 8.2.41 / 8.2.44 / 8.2.54 / 8.2.61 / 8.2.68 / 8.2.73 / 8.2.74 / 5.5 / 5.6 / 5.7 / 5.8 / 6.1 (6.1.2) / 6.3 / 6.6 / 6.7 e 6.8.	05

<b>GRAU</b>	<b>CORRESPONDÊNCIA</b>
01	R\$ 50,00
02	R\$ 70,00
03	R\$ 100,00
04	R\$ 200,00
05	R\$ 500,00



TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

7.2 - Os itens e subitens relacionados no item 7.1 apontam para possíveis ações ou omissões que comprometem a perfeita execução do contrato. O representante designado pela Administração, para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, anotar as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização, por parte da Concessionária, das faltas ou defeitos observados.

7.3 - Os valores, devidos pela Concessionária ao Concedente, resultantes da aplicação de multas serão convertidos em favor do Concedente, na forma de recolhimento para a conta corrente do seu respectivo Fundo de Reparelhamento e Aperfeiçoamento (FRAP).

7.4 - A Concessionária ficará sujeita às penalidades previstas neste termo de contrato, em casos de inexecução parcial ou total das condições pactuadas nestes instrumentos, garantida a prévia defesa e o contraditório em regular processo administrativo, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejarem.

7.5 - Também são passíveis de aplicação todas as demais sanções previstas na Seção II, capítulo IV, da Lei nº 8.666/93, no que couber.

7.6 - Os valores das multas serão recolhidos diretamente ao Concedente, no prazo de 5 (cinco) dias corridos, contados a partir da data de sua comunicação, ou, quando for o caso, cobrados judicialmente.

7.7 - Para aplicação das penalidades aqui estabelecidas, a Concessionária será notificada a fim de apresentar defesa prévia, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da notificação.

7.8 - As penalidades previstas neste instrumento contratual são independentes entre si, podendo ser aplicadas, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

## **CLÁUSULA OITAVA - DA RESCISÃO**

8.1 - Independentemente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais, constituem motivos para a rescisão do presente contrato a ocorrência de qualquer uma das situações previstas no art. 78 da Lei 8.666/93, observadas as suas ulteriores alterações.

8.2 - A rescisão deste contrato poderá ser procedida consensualmente pelas partes, ressalvados os seus respectivos direitos e responsabilidades.

8.3 - Os casos de rescisão contratual serão processados formalmente, assegurando-se o contraditório e a ampla defesa.





TCE-RN	
Fis.:	_____
Rubrica:	_____
Matrícula:	_____

## **CLÁUSULA NONA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

No momento da emissão da Nota de Empenho, as despesas decorrentes da presente licitação correrão por conta dos recursos específicos consignados no Orçamento do TCE/RN, classificadas conforme abaixo especificado:

Órgão/Unidade: 02101 – Tribunal de Contas; Função/Sub-Função/Programa: 01.032.0100 – Atividades de Apoio Administrativo; Projeto/Atividade: 20210 – Manutenção e Funcionamento; Natureza da Despesa: 3390.30 – Material de Consumo; Fonte de recursos: 100 – Recursos Ordinários.

## **CLÁUSULA DÉCIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

10.1 - O Concedente e a Concessionária respondem integralmente, sem qualquer ordem de preferência, pela perfeita execução das condições e obrigações constantes das cláusulas ora ajustadas.

10.2 - Qualquer omissão ou tolerância de uma das partes, quanto à exigência do estrito cumprimento das obrigações e das condições estipuladas neste termo contratual ou com relação a exercer qualquer prerrogativa dele decorrente, não constituirá renovação ou renúncia e nem afetará a iniciativa das partes em exercer, na forma da lei, o seu direito a qualquer tempo.

10.3 - As disposições complementares, que não criarem ou alterarem direitos ou obrigações das partes, serão formalizadas por meio de acordos epistolares, assinados por seus representantes credenciados.

10.4 - A Concessionária obriga-se a manter, durante todo o prazo de vigência contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que deu origem a esta contratação.

10.5 - A Concessionária reconhecerá todos os direitos do Concedente em caso de eventual rescisão contratual.

10.6 - O TCE/RN providenciará a designação formal de um Fiscal de Contrato, nos termos da legislação em vigor.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO**

As partes elegem o foro da cidade de Natal-RN, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas da execução deste contrato de concessão.

E, por estarem assim de pleno acordo, firmam o presente termo, em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo subscritas, para a produção dos seus jurídicos e legais efeitos.



**TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO**  
**RIO GRANDE DO NORTE**

Comissão Permanente de Licitação

TCE-RN

Fls.: \_\_\_\_\_

Rubrica: \_\_\_\_\_

Matrícula: \_\_\_\_\_

Natal (RN), XX de xxxxxxx de 2016.

MARISE MAGALY QUEIROZ ROCHA  
Secretária Geral do TCE-RN

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
Representante legal da Concessionária

TESTEMUNHAS

\_\_\_\_\_  
Nome:

CPF:

\_\_\_\_\_  
Nome:

CPF: