

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº90012/2026/TCE/PI
NUMERAÇÃO COMPRAS.GOV: PREGÃO ELETRÔNICO 925466-45/2026
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO PIAUÍ
(UASG: 925466)

OBJETO

Contratação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação, de natureza continuada, abrangendo a concessão onerosa de uso de espaço físico situado no prédio Anexo III do Tribunal de contas do estado do Piauí – TCE-PI, com área de 59,67m2, destinado à instalação e exploração comercial de restaurante/lanchonete/cafeteria, com a finalidade de fornecer serviços de alimentação aos membros, servidores, colaboradores, estagiários e visitantes da instituição visando atender às necessidades do Tribunal de Contas do Estado do Piauí, de acordo com condições estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

VALOR ANUAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

R\$ 301.815,04 (trezentos e um mil, oitocentos e quinze reais e quatro centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 05/08/2026 às 09h horário de Brasília

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor Preço

MODO DE DISPUTA

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

Não aplicável

EDITAL

TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO PIAUÍ
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90012/2026
(Processo Administrativo nº 106218/2025)

O **TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO PIAUÍ**, por meio da Divisão de Licitações e Contratos – DLC, sediado na Av. Pedro Freitas, 2100, Centro Administrativo, CEP: 64018-900, Teresina - PI, torna público que realizará licitação, para contratação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto Estadual nº 21.872/2023, Decreto Estadual 21.938/2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a contratação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação, de natureza continuada, abrangendo a concessão onerosa de uso de espaço físico situado no prédio Anexo III do Tribunal de Contas do Estado do Piauí – TCE-PI, com área de 59,67m2, destinado à instalação e exploração comercial de restaurante/lanchonete/cafeteria, com a finalidade de fornecer serviços de alimentação aos membros, servidores, colaboradores, estagiários e visitantes da instituição, de acordo com condições estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

1.2 A licitação será realizada por Grupo Único composto de 4 itens e o item 5 que trata da abrangência da concessão onerosa de espaço público, possui caráter meramente informativo, destinado apenas a facilitar a compreensão dos licitantes, não integrando a rodada de lances nem compondo o valor global estimado da licitação, conforme planilha de detalhamento do objeto constante no item 3.1.1 do Termo de Referência.

2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1 As despesas decorrentes da contratação desta licitação correrão à conta dos recursos específicos consignados no orçamento do Tribunal de Contas do Estado do Piauí – TCE/PI, de acordo com a Nota de Reserva Orçamentária 2026NR00743, conforme segue:

Unidade Gestora	02101 - TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO
Fonte	500 - Recursos não Vinculados de Impostos
Programa de Trabalho	01.032. 0114. 2000 - ADMINISTRAÇÃO DA UNIDADE
Natureza da Despesa	339039 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1 A participação nesta licitação é para todos os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.1.1 Os interessados deverão atender às condições exigidas para o cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.2 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.5 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.6 Não poderão disputar esta licitação:

3.6.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.6.2 autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.6.3 empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.6.4 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.6.5 aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.6.6 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.6.7 pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.6.8 Agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.9 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.6.10 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.7 O impedimento de que trata o item 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de

burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.8 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.6.2 e 3.6.3, poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.9 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.10 O disposto nos itens 3.6.2 e 3.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.11 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

3.12 A vedação de que trata o item 3.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1 Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.3.1 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.3.2 não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

4.3.3 não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

4.3.4 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.4 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.5 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.6 A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

4.7 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.8 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.9 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.10 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.10.1 a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.10.2 os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.11 O valor final mínimo máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.11.1 valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço;

4.12 O valor final mínimo máximo parametrizado na forma do item 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.13 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.14 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1 Valor unitário, valor total do item e valor total do grupo;

5.1.2 Marca, se for o caso;

5.1.3 Fabricante;

5.1.4 Quantidade (mensal e anual);

5.1.5 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

5.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1 O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para a contratação;

5.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.6 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7 Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.8 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.8.1 O prazo de validade da proposta será de 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

5.8.2 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas;

5.9 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.

6.1 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Agente de contratação/pregoeiro e os licitantes.

6.4 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,10 (dez centavos).

6.9 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

6.11.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.11.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.11.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o agente de contratação/pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.11.5 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.12 Após o término do prazo estabelecido nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.14 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.15 No caso de desconexão com o Agente de contratação/pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.16 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o agente de contratação/pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Agente de contratação/pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.17 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.18 A licitação será para todos os interessados. Uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45](#)

da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

6.18.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.18.2 A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.18.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.18.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.19 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o agente de contratação/pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.19.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.19.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.19.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.19.4 O agente de contratação/pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.19.5 É facultado ao agente de contratação/pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.20 Após a negociação do preço, o agente de contratação/pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1 As propostas de preços, após a rodada de lances, deverão ser enviadas ao pregoeiro, havendo solicitação, via sistema eletrônico, situação na qual deverão conter, na íntegra, especificações técnicas detalhadas dos materiais, inclusive com marca e modelo, atendendo às especificações técnicas exigidas. A proposta de Preços deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa licitante, datada e assinada pelo representante legal.

7.2 Encerrada a etapa de negociação, o agente de contratação/pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.2.1 SICAF;

7.2.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([https:// www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis](https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis)); e

7.2.3 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.3 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

7.4 Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Agente de contratação/pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#)).

7.4.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

7.4.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

7.4.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o agente de contratação/pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 4.5 e 4.6 deste edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o agente de contratação/pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

7.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1 contiver vícios insanáveis;

7.7.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.7.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.7.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.7.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.8 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.8.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do agente de contratação/pregoeiro, que comprove:

7.8.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.8.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.9 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.10 Em qualquer fase da licitação o agente de contratação/pregoeiro poderá solicitar parecer técnico, dos assessores dos setores envolvidos na licitação, para orientar na sua decisão, atendendo integralmente todas as exigências e especificações do Termo de Referência e do Edital.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, econômico-financeira e técnica, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.2 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.3 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.4 Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.4.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de percentual de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.6 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

8.7 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.8 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.9 A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

8.9.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

8.10 É de responsabilidade do licitante, conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

8.10.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

8.11 A verificação pelo agente de contratação/pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.11.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do agente de contratação/pregoeiro.

8.12 A verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.12.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.12.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.13 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

8.13.1 complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

8.13.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.14 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.15 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o agente de contratação/pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.11.1.

8.16 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.17 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

8.17.1 Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal quando da comprovação de que trata item 8.17 do edital, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa. (art. 4º, § 1º do Decreto nº 8.538/2015).

9. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

9.1 Da Assinatura do Contrato

9.1.1 Homologada a licitação, a licitante adjudicada será convocada para assinar o Termo de Contrato ou instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização/Ordem de Fornecimento), no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados a partir da data de sua convocação, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital.

9.1.2 Excepcionalmente a empresa adjudicatária poderá ser convocada para comparecer presencialmente perante a administração para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite/retirada do instrumento equivalente.

9.1.3 A Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, por meio eletrônico, após a convocação do cadastro do Representante da Empresa no Sistema SEI.

9.1.4 No ato da convocação, a Seção de Contrato do TCE/PI, enviará e-mail para a empresa adjudicatária informando o passo a passo para cadastramento do Representante legal no sistema SEI, para assinatura do instrumento hábil.

9.2 Será facultado à administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor, nos termos do art.90, § 2º da lei 14.133/2021.

9.3 Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

9.4 Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do § 2º deste artigo, a administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

I - convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

II - adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

9.5 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta (se houver) em favor do órgão ou entidade licitante.

9.6 A regra do item 9.5 não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do subitem I da cláusula 9.4 conforme previsão contida no art.90, § 6º da Lei nº14.133/2021.

9.7 Será facultada à administração a convocação dos demais licitantes classificados para a contratação de remanescente de obra, de serviço ou de fornecimento em consequência de rescisão contratual, observados os mesmos critérios estabelecidos nas cláusulas 9.2 e 9.4 deste edital.

10. DOS RECURSOS

10.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inhabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

10.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

10.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inhabilitação do licitante:

10.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

10.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de 10 (dez) minutos.

10.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inhabilitação;

10.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

10.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.8 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

10.9 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: <https://www.tcepi.tc.br/transparencia/transparencia-administrativa/licitacoes-por-ano/>.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

11.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

11.1.1 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a agente de contratação/pregoeiro/a durante o certame;

11.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

11.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

11.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

11.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

11.1.2.4 deixar de apresentar amostra;

11.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

11.1.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.1.3.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

11.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

11.1.5 fraudar a licitação

11.1.6 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

11.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

11.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

11.1.8 praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

11.2 Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

11.2.2 advertência;

11.2.3 multa;

11.2.4 impedimento de licitar e contratar e

11.2.5 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.2 a natureza e a gravidade da infração cometida.

11.3.3 as peculiaridades do caso concreto

11.3.4 as circunstâncias agravantes ou atenuantes

11.3.5 os danos que dela provierem para a Administração Pública

11.3.6 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

11.4.2 Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 multa será de 0,5% do valor do contrato licitado.

11.4.3 Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8 a multa será de 15% do valor do contrato licitado.

11.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

11.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2, e 11.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2, e 11.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

11.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.3 caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta (se houver) em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).

11.10 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

11.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

11.13 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

12.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

12.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail cpl@tce.pi.gov.br.

12.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

12.4.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

12.5 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 Será divulgado o Termo de Julgamento da sessão pública no sistema eletrônico.

13.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Agente de contratação/pregoeiro.

13.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

13.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

13.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

13.6 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

13.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

13.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

13.9 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

13.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico do TCE-PI(<https://www.tcepi.tc.br/transparencia/transparencia-administrativa/licitacoes-por-ano/>).

13.11 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

13.11.1 ANEXO I - Termo de Referência

13.11.1.1 Anexo I do TR — Termo de Vistoria ou Declaração de Conhecimento do local da prestação dos serviços.

13.11.2 ANEXO II - Modelo Proposta de Preços

13.11.3 ANEXO III – Minuta Termo de Contrato

13.11.4 ANEXO IV - Planilha de Preço Médio Estimado

Teresina, Piauí, 17 de julho de 2026

(assinado digitalmente)

Joaquim Kennedy Nogueira Barros

Conselheiro Presidente do TCE-PI

ANEXO I DO EDITAL
TERMO DE REFERÊNCIA

1. Informações básicas – Processo Administrativo		
Processo SEI N°106218/2025		
2. Área requisitante		
Secretaria Administrativa - SA		
3. Definição do Objeto		
3.1 O Objeto desta licitação, é a contratação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação, de natureza continuada, abrangendo a concessão onerosa de uso de espaço físico situado no prédio Anexo III do Tribunal de contas do estado do Piauí – TCE-PI, com área de 59,67 m2, destinado à instalação e exploração comercial de restaurante/lanchonete/cafeteria, com a finalidade de fornecer serviços de alimentação aos membros, servidores, colaboradores, estagiários e visitantes da instituição, de acordo com as condições constantes no Termo de Referência.		
3.1.1 Do detalhamento do objeto – O objeto será detalhado conforme quadro abaixo:		
Grupo Único		
Item	Descrição	Qtd. Anual Estimada
1	Preparo e fornecimento de frutas por Kg, dos seguintes tipos: mamão formosa, mamão papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, uva verde, uva roxa, goiaba, pera, maçã, laranja, tangerina e banana.	5.500

2	Preparo e fornecimento de caldo de carne bovina com ovo, de pelo menos 300 ml.	1.500
3	Preparo e fornecimento de café, por litro, de marca Santa Clara, Melitta, Pilão, similar ou superior, com e sem açúcar.	30.000
4	Preparo e fornecimento de chá, por litro, com ou sem açúcar, dos seguintes tipos: chá de erva doce, chá de capim de cheiro, chá de canela (vareta), chá de erva cidreira e chá de romã com maçã.	1.452
Item	Descrição	Qtd. Anual Estimada
5	* Concessão onerosa de uso de espaço público, localizado nas dependências do Tribunal de Contas do Estado do Piauí (TCE-PI) – Anexo III, destinado à instalação e exploração comercial de restaurante/lanchonete/cafeateria, com a finalidade de fornecer serviços de alimentação aos membros, servidores, colaboradores, estagiários e visitantes da instituição.	1

*o item 5 possui caráter meramente informativo, destinado apenas a facilitar a compreensão dos licitantes, não integrando a rodada de lances nem compondo o valor global estimado da licitação.

3.1.2 As condições para a contratação resultante da licitação, deverá referir-se unicamente aos itens e preços constantes do Grupo único, no ato da apresentação da Proposta de Preços, conforme modelo de proposta de preços constante do anexo II do TR.

3.1.3 O faturamento dos itens demandados, mediante contrato administrativo, será feito mensalmente pela CONTRATADA, considerando a dedução do valor fixo mensal referente a concessão onerosa de uso do espaço público, consumo estimado de energia elétrica e consumo estimado de água encanada, conforme quadro constante no item 11.3 deste TR, reajustável, nos termos deste Termo de Referência.

3.1.4 O objeto abrangerá também a condição de que a CONTRATADA realize a instalação e exploração comercial de restaurante/lanchonete/cafeateria, com a finalidade de fornecer serviços de alimentação aos membros, servidores, colaboradores, estagiários e visitantes da instituição.

3.1.5 O objeto se enquadra como bem comum, sendo aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

3.2 Da Duração do Contrato

3.2.1 O prazo inicial de vigência do contrato é de **12 (doze) meses**, contados a partir da data de sua assinatura, aplicando-se idêntico prazo à concessão onerosa de uso do espaço físico.

3.2.2 O prazo de vigência do contrato de fornecimento, e consequentemente, da concessão de uso, poderão ser prorrogados sucessivamente por iguais períodos, mediante termo aditivo, até o **limite máximo de 10 (dez) anos (vigência decenal)**, nos termos dos arts.106, 107 e 110 da Lei nº 14.133/2021, desde que:

3.2.2.1 Haja manifestação formal e interesse mútuo das partes.

3.2.2.2 A Administração ateste que a execução dos serviços e as condições da concessão permaneceram vantajosas

3.2.2.3 A Contratada demonstre a manutenção das condições de habilitação e regularidade exigidas no edital.

3.2.3 Da Vinculação da Concessão de Uso

3.2.3.1 A concessão onerosa de uso do espaço físico de que trata item 3.1 deste TR possui natureza de obrigação acessória e **vigência estritamente vinculada** ao contrato principal de prestação de serviços de fornecimento de alimentação.

3.2.4 Da Extinção Simultânea

3.2.4.1 A extinção, rescisão, não prorrogação ou término do contrato principal de prestação de serviços importará na **imediata e automática extinção da concessão de uso**, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial.

3.2.5 Do Prazo de Desocupação

3.2.5.1 Extinta a concessão nos termos do item 3.2.4, a Contratada fica obrigada a desocupar e restituir o espaço físico nas mesmas condições em que o recebeu, no prazo máximo e improrrogável de **15 (quinze) dias**, sob pena de imissão na posse direta pelo TCE-PI e aplicação das sanções administrativas e contratuais cabíveis.

3.3 Da Contrapartida Financeira da Concessão Onerosa de Uso

3.3.1 A concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à instalação e exploração comercial de restaurante/lanchonete/cafeateria implicará o pagamento, pela CONTRATADA, de contrapartida financeira mensal em favor da Administração, conforme valor definido na proposta vencedora, observados os parâmetros constantes deste Termo de Referência.

3.3.2 A contrapartida financeira mensal terá por finalidade remunerar o uso privativo do espaço público concedido, abrangendo os parâmetros definidos no item 11.3 deste TR.

3.3.3 Para fins de referência, o valor mensal estimado da concessão onerosa de uso do espaço físico é de R\$ 3.662,14 (três mil, seiscentos e sessenta e dois reais e quatorze centavos), conforme metodologia de cálculo constante do item 11.3 deste TR e seus subitens.

3.3.4 O pagamento da contrapartida financeira mensal será obrigação autônoma da CONTRATADA, não se confundindo com os valores devidos pela Administração em razão do fornecimento dos itens alimentícios eventualmente demandados, nem com quaisquer receitas auferidas pela CONTRATADA na exploração comercial do restaurante/lanchonete/cafeateria.

3.3.5 A CONTRATADA não poderá reter, compensar, deduzir ou deixar de recolher a contrapartida financeira sob alegação de custos operacionais, investimentos, benfeitorias, despesas trabalhistas, encargos, redução de demanda, variação de público consumidor ou quaisquer outros fatores inerentes ao risco da atividade econômica explorada.

3.3.6 Eventuais benfeitorias, adaptações, instalações, melhorias ou aquisições realizadas pela CONTRATADA no espaço concedido somente poderão ocorrer mediante **prévia e expressa autorização da Administração**, não gerando direito à indenização, retenção, ressarcimento, compensação ou abatimento da contrapartida financeira, salvo disposição expressa em sentido contrário.

3.3.7 O inadimplemento total ou parcial da contrapartida financeira caracterizará descumprimento contratual, sujeitando a CONTRATADA às sanções administrativas cabíveis, sem prejuízo da cobrança dos valores devidos, atualização monetária, juros, multa, rescisão contratual e extinção da concessão de uso, observados o contraditório e a ampla defesa.

4. Fundamentação da Contratação

4.1 O Tribunal de Contas do Estado do Piauí – TCE/PI possui um quadro de pessoal rotativo de muitos servidores, sendo constituído por membros e servidores ativos, com jornadas de trabalho, geralmente, das 7:00h às 14:00h, durante 05 (cinco) dias na semana, sendo potenciais consumidores dos serviços de restaurante e lanchonete/cafeteria.

4.2 Ademais, são pretensos usuários do restaurante/lanchonete/cafeteria, os estagiários, jurisdicionados, terceirizados, e público em geral que transitam diariamente nas dependências das Administrativas.

4.3 O fornecimento de lanches/refeições no próprio local de trabalho evita que os usuários tenham que se deslocar da sede do TCE/PI no horário do expediente, o que proporciona comodidade e economia de tempo e custos, colaborando para uma melhor produtividade na prestação do serviço jurisdicional.

4.4 O fornecimento de café, chá, caldos e frutas são fundamentais para atendimento de demandas da cúpula, por ocasião de reuniões, sessões etc.

5. Descrição da solução como um todo, considerado todo o ciclo de vida do objeto

5.1 DO FORNECIMENTO DOS ITENS ALIMENTÍCIOS LICITADOS

5.1.1 O Licitante contratado deverá realizar o preparo e fornecimento de itens alimentícios de apoio institucional, conforme demanda da Administração do Tribunal de Contas do Estado do Piauí – TCE/PI, observando os padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar previstos na legislação sanitária vigente.

5.1.2 Os serviços compreenderão o preparo e fornecimento dos seguintes itens:

5.1.2.1 Preparo e fornecimento de frutas variadas por quilograma, devidamente higienizadas e, quando solicitado, descascadas e fracionadas;

5.1.2.2 Preparo e fornecimento de caldo de carne bovina com ovo, em porções individuais de no mínimo 300 ml;

5.1.2.3 Preparo e fornecimento de café, por litro, podendo ser servido com ou sem açúcar, preparado com café das marcas Santa Clara, Melitta, Pilão ou similar de qualidade equivalente ou superior;

5.1.2.4 Preparo e fornecimento de chás, por litro, com ou sem açúcar, incluindo, no mínimo, os seguintes tipos: chá de erva-doce, chá de capim de cheiro, chá de canela (vareta), chá de erva-cidreira e chá de romã com maçã.

5.1.3 O fornecimento desses itens ocorrerá exclusivamente sob demanda, de acordo com as necessidades institucionais do Tribunal.

5.1.4 As solicitações deverão ser formalizadas pelo Cerimonial da Presidência, responsável por centralizar e encaminhar os pedidos à CONTRATADA, conforme as demandas institucionais relacionadas a reuniões, recepção de autoridades, eventos oficiais ou outras atividades administrativas.

5.1.5 A fiscalização do contrato acompanhará o processo de solicitação e fornecimento dos itens, verificando o cumprimento das quantidades solicitadas, a qualidade dos produtos, as condições de preparo e acondicionamento, bem como a observância das normas sanitárias aplicáveis.

5.1.6 As solicitações encaminhadas pelo Cerimonial da Presidência deverão indicar o tipo de item requerido, a quantidade estimada, o local de entrega nas dependências do Tribunal e o horário previsto para disponibilização.

5.1.6.1 Após o recebimento da solicitação, caberá à CONTRATADA realizar o preparo, acondicionamento adequado e entrega dos itens nas unidades demandantes, garantindo o atendimento dentro de prazo razoável e mantendo os padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar.

5.1.7 A adoção do modelo de fornecimento por demanda tem por objetivo assegurar maior eficiência administrativa, evitar desperdícios de alimentos e permitir que os itens sejam preparados de acordo com a necessidade real das atividades institucionais do Tribunal, garantindo melhor gestão dos recursos e maior adequação ao funcionamento das unidades administrativas.

5.1.8 O Tribunal poderá estabelecer procedimentos complementares de controle, registro e acompanhamento das solicitações, de modo a assegurar a adequada execução contratual e permitir o monitoramento contínuo da prestação dos serviços.

5.2 META FÍSICA

5.2.1 O licitante contratado no que tange à instalação e exploração de restaurante/lanchonete/cafeteria deverá realizar o atendimento de segunda a sexta-feira, das 07:00 às 14:00, bem como funcionar nos finais de semanas e feriados, caso haja interesse da Administração, com comunicação expressa do Fiscal de contrato em até 24 (vinte e quatro) horas de antecedência ao CONTRATADO.

5.2.2 A indicação desses quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do TCE/PI, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos.

5.2.3 Para fins esclarecimento, é de bom alvitre informar o quantitativo de servidores, que compõem o quadro funcional do TCE/PI, que é de 641 servidores, conforme previsto no Portal do Servidor.

5.2.4 Durante o recesso do final do ano, a CONTRATADA deverá se adequar à redução do pessoal em serviço na Administração, vez que o TCE/PI funciona em regime de escala, reduzindo substancialmente a demanda de refeições.

5.3 DO RESTAURANTE/LANCHONETE/CAFETERIA

5.3.1 A empresa CONTRATADA deverá explorar o local definido para CONCESSÃO DE USO unicamente para serviços de fornecimento de refeições, lanches e cafeteria, executando os serviços de conformidade com o especificado.

5.3.2 Seguem dados básicos acerca da área a ser cedida:

ITEM	AREA	TIPO ATENDIMENTO	CAPACIDADE	TIPO-SERVIÇOS
1	Restaurante, lanchonete/cafeteria no novo prédio do TCE/PI – Anexo III - Av. Pedro Freitas, 2100 – Centro Administrativo, Bairro São Pedro, Teresina-PI, CEP: 64018-900	Serviços: Restaurante lanchonete e cafeteria.	500 pessoas aproximadamente.	- Fornecimento de almoço no sistema auto-serviço, por quilograma; - Fornecimento de saladas, montadas e temperadas de acordo com a escolha do usuário; - Fornecimento de carnes e aves preparadas em equipamento tipo churrasqueira com queimadores infravermelhos e tanque de água para evitar fumaça, a gás; - Prato feito e café da manhã; - lanches - incluindo: salgados, sanduiches, bolos etc.

5.3.3 No espaço serão fornecidas embalagens descartáveis apropriadas para viagem (Transporte), com opção de talheres, copos e guardanapos descartáveis. A embalagem para viagem (Transporte) de refeições será cobrada à parte.

5.3.4 A administração do TCE/PI poderá fazer uso do ambiente cedido para celebração de eventos oficiais esporádicos, sem, contudo, utilizar qualquer maquinário ou equipamento da cozinha. O uso eventual destes espaços, não caracteriza a revogação da Concessão de Uso.

5.4 DA PRODUÇÃO, CONTROLE E CONSERVAÇÃO DAS REFEIÇÕES/LANCHES.

5.4.1 Deverá ser obedecida rigorosamente às normas de higiene, produção e conservação quando da preparação e manipulação dos alimentos.

5.4.2 As refeições e lanches poderão ser preparados, em parte, nas dependências da licitante. Neste caso, sendo posteriormente transportados para o espaço destinado ao restaurante dos edifícios do CONTRATANTE, onde serão mantidas em condições ideais de conservação, inclusive térmicas, para serem consumidos, tudo mediante comprovação da preparação ter ocorrido no dia.

5.4.3 O transporte dos alimentos, caso a empresa faça opção parcial, deverão ser acondicionados em caixas hermeticamente fechadas que mantenham a temperatura e que não comprometam as características nutricionais dos alimentos e expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições agentes contaminadores e infecciosos.

5.4.4 A Empresa deverá providenciar, por sua conta e risco, a conservação das refeições e os estoques de alimento, à temperatura ambiente e refrigerada, e de material necessários à sua atividade normal.

5.4.5 Os alimentos preparados e não servidos ou qualquer de seus componentes para confecção de produtos a serem comercializados como lanches bem como os gêneros não consumidos no dia, não podem ser reaproveitados em cardápios futuros, assim como não deve ocorrer o reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado.

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

5.4.7 Os balcões térmicos de distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor etc...

5.4.8 O preparo das refeições deverá ser de responsabilidade de profissional de nível superior - nutricionista, qualificado para o desempenho das atividades pertinentes ao objeto deste TR, que deverá também assinar o cardápio que ficará exposto, em local visível, a ser especificado pela fiscalização do TCE/PI do contrato, no restaurante/lanchonete.

5.4.9. Serão coletadas, diariamente, em recipiente próprio e higienizado, amostras de todas as preparações servidas, as quais serão conservadas, pelo espaço de 72 (setenta e duas) horas, dentro das condições técnicas recomendadas.

5.4.9.1 Os recipientes para coleta de amostras deverão ser descartáveis ou que permitam a esterilização adequada.

5.4.9.2 A empresa deverá responder pelas despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras coletadas que forem movidas pelo CONTRATANTE, quando o resultado apresentar qualquer irregularidade no produto analisado.

5.4.10 Os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização do CONTRATANTE sem condições de serem consumidos deverão ser refeitos ou substituídos, no todo ou em parte.

5.4.11 Não será permitida a presença de gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em nenhuma área do restaurante.

5.5 FUNCIONAMENTO GERAL DO ESTABELECIMENTO

5.5.1 Quanto ao quadro de pessoal a empresa deverá:

5.5.1.1 Manter os profissionais que manipulam diretamente os alimentos devidamente uniformizados (com uniformes limpos), asseados, em boas condições de saúde e com higiene pessoal adequada (sem barba/bigode, unhas curtas, sem adereços, e usando gorros, toucas ou redes de proteção de cabelos, luvas e, se necessário, máscaras;

a) Os uniformes dos funcionários que trabalham na produção deverão ser brancos;

b) Será exigido que os funcionários que trabalham com a limpeza vistam uniformes de cor clara diferente do branco;

c) Será exigido que os funcionários que trabalham com o atendimento ao público vistam uniformes de cor clara diferente do branco e da cor escolhida para o uniforme referente ao item anterior;

d) Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos;

e) Será exigido que o uniforme seja vestido nas dependências do restaurante e cafeteria (vestiários); e

f) Para todos os funcionários do restaurante e cafeteria será exigido o uso de calçados fechados.

5.5.2 Manter os empregados, quando em serviço, portando crachá de identificação com foto recente.

5.5.2.1 Permitir apenas a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, de funcionários portadores de carteira de saúde atualizada e devidamente uniformizados. A carteira/atestado de saúde deverá ser emitida por profissionais competentes e contemplar exames clínicos e laboratoriais, conforme prevê a NR 7 e Portaria 24/1994 (MTE), Portaria SVS/MS nº 326/1997 e RDC 275/2002 (ANVISA).

5.5.2.2 Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão. A empresa deverá acatar a sugestão da Administração quando este constatar que o número de pessoas estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;

5.5.3. Fornecer à Fiscalização do TCE/PI, antes da assinatura do Contrato, a relação nominal, com a respectiva especialização, da equipe responsável pelos serviços, solicitando, previamente, por escrito, à unidade fiscalizadora do Contrato, qualquer alteração nesta relação, devendo o substituto ter as mesmas qualificações do substituído. Entenda-se por empregado da empresa vencedora todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste Termo de referência;

5.5.4. Indicar ao TCE/PI o nome de seu preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do Contrato. O preposto ou seu substituto deverá estar presente sempre que o TCE/PI solicitar, no horário de funcionamento do estabelecimento.

5.5.5 Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira/Atestado de Saúde, na forma legal, dos funcionários designados para os serviços nas dependências da cafeteria e restaurante, cuja validade será conferida pela Fiscalização do TCE/PI, sendo necessária a apresentação das respectivas carteiras sempre que houver a inclusão de novos funcionários, condicionada que fica o início das atividades a apresentação.

5.5.6 Dispensar qualquer profissional que tenha contraído ou suspeite ter contraído doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações até o devido restabelecimento, devendo 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;

5.5.7 Utilizar, no mínimo, os seguintes profissionais para execução eficiente dos serviços por parte da empresa a ser CONTRATADA:

- a) chefe de cozinha;
- b) auxiliar (es) de cozinha;
- c) servente (s) /auxiliar de cozinha;
- d) auxiliar para cafeteria;
- e) balconista (s);
- f) nutricionista (s).

5.5.7.1 Não há obrigatoriedade da permanência do nutricionista nas dependências do restaurante, contudo, são suas as atribuições básicas de implantação, condução, planejamento, direção e acompanhamento de todas as etapas do preparo e comercialização dos alimentos;

5.5.7.1.1 O nutricionista deverá implantar um programa que:

- a) identifique as situações de risco e 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 e cafeteria 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;

5.5.7.2 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 dois dias anteriores à execução do cardápio semanal, que divulgará o mesmo através de veículo eletrônico de comunicação a ser disponibilizado pelo TCE/PI.

5.5.7.3 Ser responsável por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos no desempenho dos serviços objeto do contrato, ficando, o CONTRATANTE isento de qualquer vínculo empregatício com eles.

5.5.7.4 Deverá apresentar a Certidão de Registro e Quitação do Conselho Regional de Nutricionistas do seu nutricionista responsável quando da assinatura do contrato, bem como, apresentar comprovante de vínculo entre a empresa e o nutricionista responsável, sendo este profissional o responsável pela qualidade da alimentação fornecida:

5.5.7.4.1 A comprovação 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, caso a licitante seja a vencedora da licitação.

5.6 Quanto ao acondicionamento e descarte de lixo e outros materiais, a empresa deverá:

5.6.1 Retirar, quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, depositados em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para as áreas onde exista coleta pública diária; objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à empresa a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de containers apropriados para acondicionamento de lixo;

5.6.2 Separar o lixo orgânico do lixo seco. Assim, a empresa deverá providenciar recipiente e sacos de lixo de cor diferente para cada tipo de lixo;

5.6.3 Providenciar, dois containers para o acondicionamento dos lixos seco e orgânico;

5.6.4 Ser responsável pelo descarte de óleo proveniente de frituras em local apropriado ou a reciclagem do material, não sendo permitido o

descarte pela tubulação de esgoto.

5.7 Quanto à higiene, conservação e limpeza do espaço físico:

5.7.1. A CONTRATADA deve primar pela higiene e conservação da área de preparação dos alimentos, bem como pela manutenção do refeitório, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estar rigorosamente limpos (usar produtos biodegradáveis) e arrumados.

5.7.2. A limpeza completa da área do restaurante abrange a conservação dos espaços físicos, como também dos móveis, vidraças, portas, janelas, piso, 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 etc., com desinfecção;

5.7.3 A CONTRATADA deverá realizar, mensalmente, ou antes, deste período, quando necessário, limpeza geral nas caixas de gordura e da canalização (dutos e canos) que recebem resíduos do restaurante/ cafeteria localizadas nas áreas dos serviços;

5.7.4 A CONTRATADA deverá manter o restaurante em funcionamento no horário já estabelecido neste TR, como também deverá cumprir o horário inicial de 11h, para iniciar servir o almoço, de segunda à sexta-feira, podendo, a Administração, a qualquer tempo, e mediante comunicação encaminhada por meio eletrônico, alterar os respectivos horários;

5.8 Do cardápio mínimo obrigatório

5.8.1 Indicadores básicos para o cardápio do restaurante - “autosserviço”, churrasco, “ *a la carte*”, Prato Feito, conforme seja o caso:

RESTAURANTE	
ITENS	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA A SER SERVIDA DIARIAMENTE
- Saladas	Alface e tomate
Três tipos de molhos para saladas, servidos em recipientes separados;	
- Sementes de linhaça, girassol, queijo ralado e aveia;	1 Vegetal folhoso
	3 Tipos de vegetais crus
* Com exceção dos folhosos, as saladas extras deverão ser expostas acondicionadas de forma a manter a temperatura adequada.	2 Tipos de vegetais cozidos (não tubérculo)
	4 Saladas compostas com mais de três ingredientes (cereais, leguminosas, frutas secas e oleaginosas etc.) e temperadas com molhos.
Acompanhamentos quentes	Arroz branco
	Arroz integral comum e/ou c/ grãos
	Arroz branco composto, risotos e paellas
	Feijão carioca e preto alternadamente
	1ª opção – preparações com carnes vermelhas (variados tipos), poderá ser admitida a inclusão de cortes com osso.

Pratos Principais quentes	2ª opção – preparações com carnes de aves. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito de frango sem osso, filé de peito de frango, coxa e sobrecoxa desossada.
	3ª opção – preparações com pescados - Os tipos de peixe permitidos serão badejo, Piratinga, surubim e robalo, que deverão ser servidos alternadamente ou outro tipo da região e/ou água salgada ou doce.
	4ª opção – preparações com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas, frutos do mar e feijoada, servidos em rechauds próprios.
Prato vegetariano	Um tipo de preparação na qual as carnes brancas (aves e peixes) e vermelhas (bovina, suína, caprina etc.) e vísceras não faça parte. Deverão ser utilizadas proteínas provenientes de leite e derivados, ovos, soja e glúten.
* Guarnições – As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais e obedecer, em relação à composição, ao especificado na composição mínima.	1ª opção - Vegetal refogado (não tubérculo)
	2ª opção - Massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone etc.)
	3ª opção - Guarnição a base de farinhas, tubérculos, frituras etc.
Sobremesas	Frutas – pelo menos 2 variedades, em porções embaladas individuais.
	Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja e melão.
	Doces elaborados – 2 variedades (pavês, tortas, pudins etc.)
	Doces simples – 2 variedades (gelatina, frutas em calda, doce de leite)
	Goiabada com queijo etc.). Sobremesas dietéticas – 2 variedades.

LANCHONETE/CAFETERIA		
(deverão ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes itens)		
PRODUTO	VARIAÇÃO	PESO/QUANT.
Bolos simples	Sem recheio e/ou cobertura	100g
Bolos confeitados	Com recheio e cobertura	100g
Salgados assados (forno)		100g
Salgados fritos		100g
Pão de queijo		80g
Sanduíches quentes		110g
Sanduíches frios de pão integral e recheios leves		120g
Pão com manteiga		60g
Salada de fruta em geral		250g
Suco de laranja		300ml
Suco de fruta (polpa congelada)	Com água	300ml
Suco de fruta (polpa congelada)	Com suco de laranja ou leite	300ml
Vitamina de frutas c/ leite integral/ desnatado		300ml
Leite puro - integral/desnatado		300ml
Leite (integral/desnatado) com café		300ml

Leite (integral/desnatado) com achocolatado		300ml
Chás/café	Vários sabores	160ml
Suco em caixa	Vários sabores	Unidade
Suco em lata	Vários sabores	Unidade
Refrigerante em lata	Vários sabores	Unidade
Cuscuz Milho e/ou Arroz com ou sem ovo		Unidade
Beiju (Tapioca) com ou sem ovo		Unidade
Ovo de galinha	Cozido ou Frito	Unidade
Mingau de Milho, Aveia ou outra opção		250 ml
Creme de Galinha ou Vatapá		250 ml

5.8.2 Para o fornecimento de saladas, montadas e temperadas de acordo com a escolha do usuário, serviço específico do Restaurante, deve-se observar:

- a) Deverão estar à disposição para escolha, pelo menos, 5 (cinco) tipos de vegetais folhosos, com seis acompanhamentos (ervilha, milho verde, passas, frutas em pedaços, azeitona picada etc.) e 4 (quatro) tipos molhos; e
- b) O local para exposição e montagem das saladas deverá ser em outro que não no balcão de distribuição.
- c) O peso, por quilograma, e o valor das saladas montadas no “balcão de saladas” serão cobrados no mesmo valor e na pesagem do Buffet.

5.8.3 Exigências para preparação do “churrasco”:

- a) As carnes e aves deverão ser preparadas em equipamento tipo churrasqueira, a gás, com queimadores infravermelhos e tanque de água para evitar fumaça;
- b) Deverão estar disponíveis diariamente carnes de 1ª qualidade.

5.8.4 Deverão estar disponíveis diariamente, pelo menos: pão de queijo, 2 (dois) tipos de salgados fritos, 5 (cinco) tipos de salgados assados, 1 (um) tipo de bolo simples e 1 (um) bolo confeitado recheado. Os tipos de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana.

5.8.5 Os gêneros necessários à preparação de sanduíches e bebidas acima descritos deverão estar disponíveis diariamente.

5.8.6 O serviço de cafeteria deverá dispor, em sachês individuais: açúcar, adoçante artificial e molhos (ketchup, mostarda, maionese, pimenta etc.).

5.8.7 Eventuais inclusões de itens de cafeteria não contemplados neste anexo só serão permitidas com a autorização prévia e expressas da Administração.

5.8.8 Os serviços a serem executados pela CONTRATADA serão iniciados no prazo de até 15 (quinze) dias úteis após a assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por igual período, desde que justificado e devidamente autorizado pela Administração.

5.8.9 Especificações gerais:

- a) A Contratada deverá providenciar cardápio semanal com as refeições oferecidas na semana a ser afixado em local visível dentro do restaurante, lanchonete/cafeteria, entregá-lo na semana anterior à fiscalização do contrato para ser divulgado em meio eletrônico aos servidores;
- b) Os cardápios deverão ser apresentados juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas;
- c) A sobremesa será paga à parte – por quilograma ou embalagens individuais pesadas na presença do usuário;
- d) 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. A empresa deverá manter, em número suficiente, funcionários no refeitório para anotar e servir as bebidas solicitadas pelos clientes.
- e) É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica;

- f) A empresa colocará à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, guardanapos macios, crepados de folhas duplas, e com dimensões mínimas de 23 x 23 cm ou similar;
- g) Os talheres (garfo, faca) deverão estar disponíveis em embalagens individuais descartáveis (papel ou plástico);
- h) Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares;
- i) Deverão ser disponibilizados, até o último minuto do horário previsto para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios, para as refeições ou lanches. Nas eventualidades em que não seja possível manter uma preparação do início ao fim do horário do almoço, a substituição deverá ser similar à substituída, utilizando-se os mesmos ingredientes básicos;
- j) O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor preparações excedentes, desde que, se forem saladas, estejam acondicionadas sobre gelo, ou, se forem preparações quentes, estejam acondicionadas em réchauds;
- k) As preparações excedentes deverão ser servidas do começo ao final do horário de almoço;
- l) Durante o horário de almoço deverão estar disponíveis no balcão de distribuição sachês individuais de açúcar e de adoçante artificial, bem como de molhos (ketchup, mostarda, pimenta, maionese) e palitos embalados individualmente, galheteiros com azeite, shoyo, molho inglês;
- m) Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação, e temperos compostos que contenham pimenta.
- n) O cardápio básico, durante a execução do contrato, poderá ser modificado em qualquer época, ou seja, ser fornecidos novos produtos ou preparados novos pratos, a fim de diversificar os lanches e refeições mediante acordo prévio, por escrito, entre a Administração e Contratada.
- o) O preço do cardápio será orientado pelos valores de Mercado para produtos similares.
- p) A CONTRATADA deverá servir as refeições e lanches, conforme o caso, em pratos de louça e talheres em aço inoxidáveis, devidamente higienizados, ensacados ou guardados em local limpo e fechado, e deverá ter disponíveis, além dos utensílios já citados, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços de restaurante e cafeteria, ou quando se fizer necessário;
- q) Os Indicadores básicos para o cardápio do restaurante/cafeteria deste Termo de Referência, deve servir de referência para os pratos a serem oferecidos, no sistema de revezamento, de forma que todo o cardápio possa ser servido durante um período de 30 (trinta) dias;
- r) 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 Contratante;
- s) Para fins de controle, a CONTRATADA 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/cafeteria, ou de forma mais prática, com a devida anuência da Administração;
- t) Os serviços a serem executados pela Contratada serão iniciados no prazo prorrogável por igual período de 15 (quinze) dias ÚTEIS, desde que justificado pela CONTRATADA os motivos do atraso e devidamente autorizado pela Administração.

5.9 Das instalações e equipamentos

5.9.1 Relação básica de equipamentos e utensílios obrigatórios à formação da estrutura funcional do restaurante, e no que couber da cafeteria, a ser disponibilizado pela CONTRATADA.

- a) fogão industrial c/ forno.
- b) freezer vertical.
- c) refrigerador vertical.
- d) forno de microondas.
- e) churrasqueira com queimadores infravermelhos e tanque de água para evitar fumaça.
- f) estufa para salgados;
- g) balcão natural para bolos, tortas, doces e sobremesas;
- h) Cubas gastronorm com tampas para exposição para preparações no balcão de distribuição.
- i) equipamentos de grande porte necessários à produção de refeições (fornos elétricos, fornos combinados, descascador de vegetais, fritadeiras etc.)
- j) exaustor;
- k) cafeteira, liquidificador (industrial/doméstico), batedeira doméstica e extrator de suco;
- l) lixeiras com acionamento por pedal e lixeiras grandes com tampa;
- m) balcão refrigerado para tortas e sobremesas;
- n) chapa para sanduíche e fatiador de frios.
- o) xícaras e pires grandes e pequenos.
- p) utensílios de cozinha (panelas diversas, porta-guardanapos, paliteiros, galheteiros, saleiros, recipientes para molhos, dentre outros);
- q) pratos de louça (de mesa e sobremesa).
- r) talheres de aço inoxidável.
- s) descartáveis (talheres, copos, pratos e outros).
- t) cilindros p/ massa, tábuas de carne (polietileno), colheres (inox ou polietileno), facas, conchas (inox ou polietileno), espátulas (inox ou polietileno), pegadores (saladas e massas), em inox, para distribuição de refeições.
- u) bandejas em material lavável.
- v) réchauds para pratos extras e feijoada.
- x) recipientes para sobremesa.
- y) caixas registradoras emissoras de cupom fiscal e máquinas para pagamento por meio eletrônico- cartões de crédito e débito.

z) balanças digitais.

5.9.1.1 Os equipamentos relacionados acima serão de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive manutenção e garantia, a qual deverá atentar para mantê-los em bom estado de conservação;

5.9.1.2 Os equipamentos acima citados deverão ser substituídos logo que obsoletos, pela CONTRATADA, ou quando solicitado pela Administração, visando à perfeita prestação dos serviços;

5.9.1.3 Será responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de outros equipamentos necessários à boa prestação dos serviços, ou, se algum equipamento for avariado, a CONTRATADA deverá substituí-lo, a fim de não prejudicar o fornecimento regular das refeições;

5.9.1.4 A CONTRATANTE fornecerá as instalações a serem utilizadas pela CONTRATADA do restaurante e da cafeteria e ficando sob suas guardas, devendo devolvê-los ao final da vigência do contrato, em perfeito estado de conservação e ressalvado o desgaste natural do uso;

5.9.1.5. Os pratos de louça, os copos de vidro, talheres totalmente (inclusive cabos) de aço inoxidável e utensílios de cozinha deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente para atender a demanda dos clientes do estabelecimento;

5.9.1.6 O TCE/PI poderá, de acordo com a conveniência e oportunidade da alta gestão, somada a disponibilidade em estoque, fornecer os seguintes objetos (TOMBADOS), via termo de responsabilidade e compromisso que deverão ser devidamente utilizados pela empresa CONTRATADA:

a) Mesas para o público;

b) Cadeiras para o público;

c) Aparelho telefônico (Ramal);

d) Freezer (p/cafeteria);

e) Geladeira (p/cafeteria);

f) Fogão (p/cafeteria);

5.9.1.7 As instalações, reformas e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos mediante anuência prévia da CONTRATANTE, serão de responsabilidade da vencedora, sem quaisquer ônus para a Cedente, ficando o seu acompanhamento a cargo da Secretaria Administrativa.

5.9.1.8 O TCE/PI poderá 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;

5.9.1.9 Inspeção e recarga do extintor de CO² de 06 kg, é obrigação da empresa CONTRATADA, que deverá providenciá-lo a cada 12 (doze) meses por empresa especializada e de acordo com a Norma Brasileira - NBR 12962, da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

5.10 Das obrigações e responsabilidade da contratada

5.10.1 Apresentar empregados em número suficiente para a prestação dos serviços, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão de emprego e outros análogos.

5.10.2 Os empregados manipuladores de alimentos não poderão funcionar como caixa.

5.10.3 Responsabilizar-se pelos funcionários destinados ao desenvolvimento dos trabalhos no restaurante e cafeteria, inclusive no tocante a salários, encargos sociais e trabalhistas, acidentes de trabalho etc.

5.10.4 Designar preposto, quando da assinatura do contrato, para representar a CONTRATADA nos assuntos pertinentes ao funcionamento do estabelecimento, indicando o seu nome, com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las a unidade incumbida da fiscalização do termo contratual.

5.10.4.1 Caberá ainda ao preposto coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, zelar pela disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados e fiscalizar o uso dos equipamentos.

5.10.5 Manter as instalações no mais alto padrão de limpeza e higiene.

5.10.6 Responsabilizar-se pelos serviços de assistência técnica necessários ao perfeito funcionamento dos equipamentos utilizados, sem ônus para o CONTRATANTE.

5.10.7 Afixar em local visível, tabela de preços dos itens oferecidos.

5.10.8 Fornecer lanches de boa qualidade, em conformidade com as exigências da legislação sanitária (usar material descartável, como copos e pratos e lixeira com tampa, entre outras exigências).

5.10.9 Acrescentar outros equipamentos (cuja instalação deverá ser previamente autorizada pelo TCE/PI), materiais e utensílios tais como refrigeradores, liquidificadores, batedeiras, talheres, louças, guardanapos e outros necessários ao bom funcionamento da cafeteria, cuja guarda e manutenção será de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

5.10.10 Responsabilizar-se pelos seus créditos em relação aos usuários do restaurante/cafeteria, não cabendo quaisquer reclamações ao TCE/PI em caso de compromisso não cumprido pelo usuário.

5.10.11 Manter durante a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificação em compatibilidade com as obrigações exigidas e assumidas na licitação;

5.10.12 Permitir, sempre que solicitado, o acesso do(s) fiscal(is) do contrato ou de servidores designados 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.

5.10.13 Reparar ou indenizar, a juízo e dentro do prazo estipulado pela CONTRATANTE, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos seus bens pelo pessoal encarregado da execução dos serviços;

5.10.14 Responder por danos materiais ou físicos causados por seus empregados, culposa ou dolosamente, quando em serviço nas áreas cobertas pela CONCESSÃO DE USO aos servidores do CONTRATANTE;

5.10.15 Identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE;

5.10.16 Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela

CONTRATANTE;

5.10.17 Retirar qualquer tipo de entulho/lixo das dependências do restaurante/lanchonete em horário e por meio a ser determinado pela Administração Do CONTRATANTE;

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

5.10.19 Cumprir todas as exigências determinadas por Órgãos/Entidades Fiscalizadoras da Saúde Pública no tocante aos serviços desenvolvidos;

5.10.20 Observar que a instalação e utilização de todo e qualquer equipamento, estranho ao ambiente de trabalho, deverá ser informada ao fiscal do contrato e autorizada pela Administração;

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

5.10.22 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;

5.10.23 Afastar, de imediato, qualquer pessoa que lhe seja vinculada, por haver praticado ato inadequado, bem como que tenha descumprido normas e instruções determinadas pela CONTRATANTE;

5.10.24 Desocupar, de imediato, a área cedida, restituindo-a em perfeitas condições de uso, quando findo o prazo da CONCESSÃO DE USO ou quando revogado o contrato;

5.10.25 A devolução dos materiais da CONTRATANTE, quando houver, disponibilizados para execução dos serviços deverá ser realizada mediante verificação, por meio do fiscal do contrato, das condições de conservação, sendo obrigação da CONTRATADA, durante a execução do contrato efetuar as manutenções preventivas e/ou corretivas necessárias, bem como prezar pela boa conservação;

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

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

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

5.10.29 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 deste TCE/PI ou de terceiros durante as atividades;

5.10.30 Assegurar que a utilização da área cedida estará sujeita a mais ampla e irrestrita fiscalização a qualquer momento pelo(s) fiscal(is) do contrato;

5.10.31 Iniciar a prestação dos serviços objeto deste instrumento no PRAZO DE 15 (quinze) dias úteis a contar da assinatura do contrato, prorrogável;

5.10.32 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 CONTRATADA no desempenho das suas atividades, ficando, ainda, o TCE/PI isento de qualquer vínculo com os colaboradores;

5.10.33 Entregar, mensalmente, a CONTRATANTE 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 e a possível responsabilização subsidiária deste Tribunal;

5.10.34 A empresa vencedora deverá apresentar à CONTRATANTE, quando solicitado, informações sobre a quantidade média diária e/ou mensal de refeições/lanches vendidos;

5.10.35 A futura CONTRATADA deverá manter as instalações e equipamentos, até o final do último dia de prazo da CONCESSÃO DE USO, em perfeitas condições de conservação e uso;

5.10.36. A licitante vencedora deverá obrigar-se para que não falem, durante o horário de atendimento, quaisquer dos itens constantes no cardápio mínimo do subitem 5.7.1, deste TR, respeitado o cardápio diário de refeições (almoço e lanches), bem como pessoal suficiente para o atendimento

5.10.37 Conservar em temperaturas de que não possam resultar riscos para saúde as matérias-primas, os ingredientes e os produtos intermédios e acabados susceptíveis de permitir o crescimento de microrganismos patogênicos ou a formação de toxinas;

5.10.38 Fica vedada a oferta e propagandas ostensivas de lanches e refeições, nos setores da CONTRATANTE, de forma que empregado da CONTRATADA não poderá circular pelas dependências da CONTRATANTE de posse de cardápio a oferecer os serviços de alimentação da CONTRATADA;

5.10.39 Apresentar, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, no ato da assinatura do contrato, Alvará de Licença de Localização e Funcionamento, e Licença Sanitária para Funcionamento, sem prejuízo da apresentação de outras licenças exigidas por lei;

5.10.40 Responsabilizar-se pelo pagamento de taxas ou multas advindas do funcionamento do restaurante/cafeteria;

5.10.41 Manter seus funcionários sujeitos às normas disciplinares da CONTRATANTE, porém, sem qualquer vínculo empregatício com este órgão;

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

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

5.10.44 Efetuar o controle de saúde de seus funcionários, viabilizando exames periódicos exigidos pela legislação específica, a fim de que os alimentos não sejam manipulados por pessoas portadoras de doenças infecciosas ou parasitárias;

5.10.45 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 CONTRATADA, que dará respaldo técnico aos cardápios servidos e ao preparo dos alimentos;

5.10.45.1 No decorrer do contrato, caso o Nutricionista Responsável Técnico seja substituído, a empresa deverá apresentar nova Certidão de Registro e Quitação junto ao CRN, no prazo máximo de 05(cinco) dias;

5.10.46. 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, comunicando regularmente qualquer alteração;

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

5.10.48 Cumprir as exigências dos órgãos relacionados neste item, sendo responsável pelo fornecimento de quaisquer exigências, inclusive material;

5.10.49 Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações, a fim de que essas 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;

5.10.50 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;

5.10.50.1 Caso a necessidade de dedetização e desratização surja em período inferior acima a CONTRATADA fica obrigada a realizá-la, sempre em acordo com as normas que regulam este tipo de higienização;

5.10.50.2 A verificação, pela CONTRATANTE, da existência de ratos, baratas ou quaisquer outros vetores e/ou pragas que comprometam a qualidade dos alimentos fornecidos pela CONTRATADA, a sujeitará às penalidades previstas no instrumento contratual;

5.10.51 Arcar com os custos de análises microbiológicas em amostras coletadas pelo fiscal do contrato, no restaurante/cafeteria, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto fornecido;

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

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

5.10.54 Requerer à Administração autorização para realizar quaisquer benfeitorias e/ou alteração no imóvel;

5.10.55 Solicitar autorização do fiscal do contrato, para retirada, das dependências do restaurante/cafeteria, de qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade da CONTRATANTE;

5.10.56 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;

5.10.57 Informar, sempre que houver substituição de funcionário, por escrito, ao fiscal do contrato, os dados do funcionário substituído e de seu substituto;

5.10.58 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, sempre que ocorrer desligamento de funcionário, durante a execução do contrato;

5.10.59 Responsabilizar-se, bem como manter a boa qualidade dos „carros “térmicos e dos distribuidores ou estufas de alimentos no balcão;

5.10.60 Manter os preços dos itens da bomboniere (chocolates, balas, chicletes, docinhos, iogurtes etc.) 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;

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

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

5.10.63 Prestar manutenção, sempre mediante prévia comunicação, aos equipamentos pertencentes à CONTRATANTE, ou substituição, caso sejam de propriedade da CONTRATADA, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contada da detecção do defeito, e comunicar ao fiscal do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, para conjuntamente serem encaminhadas as providências necessárias;

5.10.64 Cumprir horário de funcionamento previsto no termo contratual;

5.10.65 Cumprir determinação formal ou instrução complementar da Administração;

5.10.66 Cumprir cardápio mínimo fixado neste termo;

5.10.67 Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de gestão e fiscalização do contrato;

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

- a) Limpeza e desinfecção adequadas;
- b) Prevenção do acúmulo de sujeira;
- c) Impedimento de contato de gêneros alimentícios com materiais tóxicos, ainda que no armazenamento ou no preparo de alimentos;
- 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) Processamento e armazenagem dos produtos em temperatura e condições 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;
- h) Manter os pavimentos, paredes e portas em boas condições de higiene, os quais devem ser frequentemente lavados ou, sempre que necessário, para assegurar a segurança e salubridade dos gêneros alimentícios, desinfetados;
- i) Permitir uso dos assentos e mesas (restaurante/lanchonete/cafeteria) por parte dos servidores que transportem suas refeições e/ou lanches

de suas residências, favorecendo condições dignas para refeições e/ou lanches, inclusive com Concessão para uso do forno micro-ondas, o qual poderá ser disponibilizado pelo TCE/PI (no caso, uso exclusivo dos servidores).

5.10.69 Quanto à responsabilidade por danos, indenizações e preservação do patrimônio público, a CONTRATADA deverá:

5.10.69.1 Responder integralmente por quaisquer danos, avarias, perdas, extravios, deteriorações anormais ou prejuízos causados ao patrimônio público, ao espaço concedido, às instalações, aos equipamentos, aos mobiliários, aos utensílios e demais bens pertencentes ou disponibilizados pela Administração, quando decorrentes de ação ou omissão da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos, representantes, fornecedores ou terceiros por ela autorizados.

5.10.69.2 Reparar, substituir ou indenizar, às suas expensas, qualquer bem, instalação, equipamento, mobiliário, utensílio ou estrutura danificada em razão da execução contratual ou da exploração do espaço concedido, no prazo fixado pela Administração.

5.10.69.3 Responsabilizar-se por danos causados às instalações elétricas, hidráulicas, sanitárias, estruturais, de climatização, combate a incêndio, comunicação, exaustão ou outras existentes no espaço concedido, sempre que decorrentes de uso inadequado, instalação irregular, manutenção deficiente, sobrecarga, negligência ou intervenção não autorizada.

5.10.69.4 Arcar com todos os custos necessários à reparação integral do dano, incluindo mão de obra, peças, materiais, transporte, instalação, laudos, avaliações técnicas, vistorias, serviços especializados e demais despesas necessárias à recomposição do patrimônio público.

5.10.69.5 Indenizar a Administração quando a reparação direta do dano não for possível, não for realizada no prazo determinado ou for considerada insuficiente pela fiscalização, mediante pagamento do valor necessário à recomposição, substituição ou reposição do bem, instalação ou estrutura afetada.

5.10.69.6 Ressarcir a Administração por eventuais prejuízos decorrentes da paralisação, interdição, limitação de uso ou comprometimento do espaço público em razão de dano causado pela CONTRATADA, sem prejuízo das demais sanções administrativas cabíveis.

5.10.69.7 Comunicar formalmente à fiscalização, de imediato, qualquer ocorrência que envolva dano, risco de dano, avaria, perda, extravio, acidente, princípio de incêndio, vazamento, contaminação, infestação, falha estrutural, falha elétrica, falha hidráulica ou qualquer situação que possa comprometer o patrimônio público ou a segurança dos usuários.

5.10.69.8 Abster-se de ocultar, retardar ou omitir informações sobre danos, avarias, defeitos, riscos ou irregularidades verificadas no espaço concedido, sob pena de caracterização de infração contratual grave.

5.10.69.9 Manter controle adequado dos bens, equipamentos, utensílios e materiais de sua propriedade, identificando-os de forma a não serem confundidos com bens pertencentes à Administração.

5.10.69.10 Permitir a realização de vistorias, inventários, inspeções, registros fotográficos, avaliações patrimoniais e demais procedimentos necessários à verificação do estado de conservação do espaço concedido e dos bens nele existentes.

5.10.69.11 Restituir o espaço concedido livre e desocupado ao término da concessão, no prazo estabelecido neste Termo de Referência e no contrato, sob pena de adoção das medidas administrativas e judiciais cabíveis, inclusive cobrança de indenização pelo uso irregular do bem público.

5.10.69.12 Responsabilizar-se integralmente por quaisquer multas, autuações, penalidades, indenizações ou encargos decorrentes de conduta, omissão, irregularidade sanitária, ambiental, trabalhista, operacional ou estrutural atribuível à CONTRATADA no uso do espaço concedido.

5.11 Proibições à contratada

5.11.1 Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e remédios nas dependências da área cedida.

5.11.2 Assumir a exploração de qualquer outra atividade, estranha ao objeto do contrato, embora a ele similar, nas instalações da CONTRATANTE;

5.11.3 Se opuser às análises técnicas das instalações elétricas e hidráulicas, a serem efetuadas por servidores da CONTRATANTE;

5.11.4 Utilizar utensílios de madeira na preparação dos alimentos, tais como: colheres, tábuas etc.

5.11.5 Cobrar preços maiores do que os praticados no Mercado;

5.11.6 Servir porções em quantidade/peso inferiores aos estabelecidos;

5.11.7 Reutilizar gêneros preparados e não servidos em dia subsequente ao do preparo;

5.11.8 Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços;

5.11.9 Utilizar as dependências da CONTRATANTE para fins diversos dos previstos neste Termo;

5.11.10 Servir alimento contaminado ou deteriorado;

5.11.11 Permitir a presença de empregado sem uniforme, mal apresentado ou descalço;

5.11.12 Permitir a presença de empregado com exames de avaliação de saúde realizados a mais de 12 (doze) meses;

5.11.13 Disponibilizar no recinto a ser cedido qualquer forma de publicidade, salvo, se vinculada aos produtos permitidos de serem comercializados no restaurante/cafeteria, e assim, com a anuência da CONTRATANTE;

5.12 Obrigações do TCE/PI

5.12.1 Permitir o livre acesso dos empregados, devidamente identificados, do Restaurante/lanchonete ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta da CONTRATANTE em dias de funcionamento e quando necessário acesso em outros dias, deverá ser solicitada autorização à Administração do TCE/PI.

5.12.2 Colocar à disposição da CONTRATADA o espaço físico destinado à instalação do Restaurante/lanchonete/cafeteria no imóvel relatado.

5.12.3 Acompanhar e fiscalizar a perfeita execução do contrato.

5.12.4 Responsabilizar-se pelo fornecimento de água e energia elétrica, relativa aos serviços.

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

5.12.6 Supervisionar e solicitar, quando necessário, técnicos especializados para fornecer pareceres, com ônus para a CONTRATADA, sobre as condições de manipulação, higiene, qualidade do material e dos gêneros alimentícios utilizados nas refeições e lanches fornecidos pela CONTRATADA;

5.12.7 Alterar, a qualquer tempo, mediante ofício à CONTRATADA, o horário de funcionamento do Restaurante/lanchonete;

5.12.8 Exigir, mensalmente, que a CONTRATADA 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;

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

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

5.12.11 Aplicar as penalidades administrativas, em caso de descumprimento, pela CONTRATADA, de cláusulas contratuais.

5.12.12 Comunicar à CONTRATADA, por escrito, no prazo mínimo de 30 (trinta) dias, sobre o término do contrato, ou da necessidade por interesse público do imóvel, disponibilizando 30 (trinta) dias corridos a contar da notificação, para que a CONTRATADA desocupe o imóvel e o devolva nas mesmas condições em que recebeu, não podendo esta estar em funcionamento durante esses 30 (trinta) dias.

6. Requisitos da Contratação

6.1. Critérios de Sustentabilidade

6.1.1 A CONTRATADA deverá observar o Guia de Nacional de Contratações Sustentáveis, disponível em <<https://www.gov.br/agu/ptbr/comunicacao/noticias/AGUGuiaNacionaldeContrataesSustentveis4edio.pdf>>

6.1.2 Demais critérios de sustentabilidade estão previstos no item 2 (dois) do Estudo Técnico Preliminar.

6.2. Da Diligência Técnica para Verificação da Qualidade dos Alimentos e das Condições de Fornecimento

6.2.1. A Administração poderá realizar diligência técnica nas dependências da licitante provisoriamente vencedora, antes da adjudicação do certame, com a finalidade de verificar a qualidade dos alimentos a serem fornecidos, as condições higiênico-sanitárias, a capacidade operacional, a aderência às especificações deste Termo de Referência e o atendimento aos critérios de sustentabilidade aplicáveis ao objeto.

6.2.2. A diligência poderá compreender a verificação das condições de preparo, manipulação, acondicionamento, armazenamento e transporte dos alimentos, bem como a avaliação de amostras do cardápio ou a realização de outros testes de interesse da Administração, destinados a comprovar a compatibilidade dos produtos e serviços com as exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

6.2.3. Na diligência, poderão ser observados, entre outros aspectos:

- a) qualidade, apresentação, sabor, temperatura, acondicionamento e validade dos alimentos;
- b) conformidade dos itens com a relação mínima de alimentos e bebidas prevista neste Termo de Referência;
- c) condições de higiene das áreas de preparo, armazenamento e distribuição;
- d) procedência, conservação e armazenamento dos insumos utilizados;
- e) adoção de boas práticas de manipulação de alimentos;
- f) cumprimento de critérios de sustentabilidade no preparo e fornecimento dos alimentos.

6.2.4. A licitante deverá observar, no que couber, a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, que dispõe sobre boas práticas para serviços de alimentação, bem como as normas sanitárias estaduais e municipais aplicáveis.

6.2.4.1 Quando houver processamento ou fornecimento de produtos de origem vegetal oriundos de agroindústrias locais, deverá ser observada, quando cabível, a Lei Estadual do Piauí nº 7.755/2022, sem prejuízo de outras normas específicas incidentes.

6.2.5. Para fins de sustentabilidade, a diligência poderá verificar a adoção de práticas voltadas à mitigação do desperdício, à estimativa adequada de produção e consumo, à destinação correta de sobras e resíduos orgânicos, ao uso racional de água e energia, ao descarte adequado de óleos e gorduras residuais, bem como à gestão de embalagens e resíduos, incluindo a substituição de plásticos de uso único por materiais recicláveis, biodegradáveis ou ambientalmente adequados, quando aplicável.

6.2.6. A diligência será registrada em relatório próprio, contendo a identificação dos responsáveis.

6.2.6.1. A equipe responsável pela diligência deverá ser coordenada pelo pregoeiro, com apoio dos agentes de contratação, podendo ainda incluir:

- a) servidor integrante da unidade demandante ou requisitante;
- b) fiscal ou futuro fiscal do contrato, quando já indicado;
- c) profissional com conhecimento técnico na área de alimentação, nutrição, segurança alimentar, vigilância sanitária ou área correlata, quando disponível no quadro do Tribunal ou mediante apoio técnico de outro órgão competente;
- d) representante da unidade do Cerimonial.

6.2.6.2. A escolha dos responsáveis pela diligência deverá observar critérios de imparcialidade, capacidade técnica compatível com o objeto, ausência de conflito de interesses e vinculação funcional com as atividades de planejamento, fiscalização, gestão contratual ou controle da qualidade dos serviços.

6.2.6.3. Para fins de conclusão do relatório, a equipe avaliadora poderá classificar o resultado da diligência de acordo com os seguintes **níveis de conformidade**:

- a) **Conformidade Total:** quando a licitante demonstrar atendimento satisfatório às exigências avaliadas, sem identificação de irregularidades relevantes;
- b) **Conformidade Parcial:** quando forem identificadas falhas formais, pontuais ou sanáveis, que não comprometam a qualidade dos alimentos, a segurança sanitária, a capacidade operacional ou a execução do objeto;
- c) **Não Conformidade:** quando forem identificadas falhas graves, incompatibilidade relevante com as especificações do Termo de Referência, risco sanitário, ausência de condições mínimas de fornecimento ou incapacidade operacional para atendimento da demanda.

6.2.6.3.1. A classificação do resultado da diligência na categoria “**Conformidade**” ensejará a regular continuidade do certame para a

licitante avaliada.

6.2.6.3.2. A classificação como “**Conformidade Parcial**” não importará em desclassificação imediata, ficando a licitante notificada para sanear as falhas formais identificadas no prazo de **3(três) dias úteis**, sob pena de convalidação do resultado em “Não Conformidade”.

6.2.6.3.3. A classificação do resultado como “**Não Conforme**”, em razão da constatação de vícios insanáveis ou riscos à execução do objeto, acarretará a desclassificação imediata da licitante, sem prejuízo da instauração de processo administrativo para apuração de infração e aplicação das sanções cabíveis.

6.2.6.4. Serão consideradas não conformidades graves, entre outras:

- a) presença de alimentos vencidos, deteriorados, sem identificação ou sem procedência comprovada;
- b) condições inadequadas de higiene nas áreas de preparo, armazenamento ou distribuição;
- c) indícios de contaminação, presença de pragas, vetores ou falhas relevantes no controle sanitário;
- d) armazenamento inadequado de alimentos perecíveis ou ausência de controle de temperatura, quando necessário;
- e) manipulação de alimentos em desacordo com boas práticas sanitárias;
- f) inexistência de estrutura mínima para preparo, acondicionamento ou transporte dos alimentos;
- g) apresentação de amostras incompatíveis com as especificações mínimas exigidas;
- h) incapacidade evidente de atendimento da demanda estimada pela Administração;
- i) ausência de destinação adequada para resíduos, óleos e gorduras residuais, quando aplicável;
- j) descumprimento relevante de exigências de sustentabilidade previstas neste Termo de Referência.

6.2.6.5. O relatório de diligência deverá integrar os autos do processo administrativo e servirá como elemento de apoio à decisão da Administração quanto à aceitação da proposta.

6.2.6.6. O relatório deverá ser elaborado de forma clara, objetiva e fundamentada, evitando conclusões genéricas, devendo as eventuais não conformidades ser descritas com indicação do fato observado

6.2.6.7 A constatação de ausência de condições mínimas de fornecimento, descumprimento grave de normas sanitárias, incompatibilidade das amostras com as especificações exigidas, incapacidade operacional evidente ou inobservância relevante dos critérios de qualidade e sustentabilidade poderá ensejar a desclassificação da proposta ou a adoção das medidas administrativas cabíveis, observados o contraditório e a ampla defesa, quando aplicáveis.

6.2.7. A realização da diligência não exime a futura CONTRATADA do cumprimento integral das obrigações previstas no edital e seus anexos durante toda a execução contratual.

6.3 Subcontratação

6.3.1 Não será permitida a subcontratação do objeto.

6.4 Da Vistoria

6.4.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, bem como esclarecimento de dúvidas, a licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08 horas às 12 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (86) 3215-3931.

6.4.2 A realização da vistoria poderá ser comprovada por Termo de Vistoria assinado pelo servidor responsável, comprovando o seu conhecimento sobre a área a ser cedida, assim como a sua estrutura (Anexo I do TR).

6.4.3 Caso opte pela não realização da referida vistoria, a licitante deverá emitir Declaração de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade).

6.4.4 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

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

6.4.6 O Termo de Vistoria ou Declaração de conhecimento das condições locais de prestação de serviços, deverá ser apresentado na fase de habilitação do procedimento licitatório, conforme modelo constante no **ANEXO I – Termo de Vistoria** ou **Declaração de conhecimento das condições locais de prestação dos serviços**.

7. Modelo de Execução do Objeto

7.1 Após o resultado do certame e a devida contratação da empresa adjudicatária, será realizado a execução do objeto com o preparo e fornecimento dos itens do Grupo único (itens 1 ao 4), sob demanda.

7.2 O objeto abrangerá também a concessão onerosa de espaço público com a condição de que a CONTRATADA realize a instalação e exploração comercial de restaurante/lanchonete/cafeteria, com a finalidade de fornecer os serviços de alimentação aos membros, servidores, colaboradores, estagiários e visitantes da instituição, observadas as condições estabelecidas no edital, neste Termo de Referência, no contrato e na legislação aplicável, especialmente a Lei nº 14.133/2021.

7.2.1 A CONTRATADA será responsável pela implantação, organização, administração e operação completa do serviço de alimentação, incluindo o fornecimento de refeições, lanches, bebidas e demais produtos alimentícios, destinados ao atendimento de membros, servidores, colaboradores, prestadores de serviço e visitantes do Tribunal.

7.3 A exploração do espaço ocorrerá por conta e risco da CONTRATADA, que assumirá integral responsabilidade pela gestão do estabelecimento e por todos os encargos decorrentes da atividade comercial.

7.4 A Administração disponibilizará à CONTRATADA área física localizada nas dependências do Tribunal de Contas do Estado do Piauí, destinada exclusivamente ao funcionamento do restaurante/lanchonete/cafeteria.

7.5 O espaço será entregue nas condições físicas existentes, cabendo à CONTRATADA providenciar a instalação de todos os equipamentos, mobiliários, utensílios e demais estruturas necessárias ao funcionamento do estabelecimento.

7.6 Qualquer modificação, adaptação ou intervenção na estrutura física do espaço somente poderá ser realizada mediante autorização prévia da Administração.

7.7 A CONTRATADA deverá iniciar as atividades no prazo estabelecido no contrato, contado da assinatura do instrumento contratual e da entrega formal do espaço pela Administração.

7.8 Durante o período de implantação, a CONTRATADA deverá providenciar a instalação de equipamentos e mobiliários, bem como a obtenção de todas as licenças, alvarás e autorizações necessárias ao funcionamento do estabelecimento, especialmente aquelas exigidas pelos órgãos de vigilância sanitária e autoridades municipais competentes.

7.9 O restaurante/lanchonete/cafeteria deverá funcionar em dias úteis e em horários compatíveis com o expediente do Tribunal, podendo a Administração estabelecer horários mínimos de funcionamento, de modo a garantir o atendimento adequado ao público interno e externo.

7.10 Os serviços deverão contemplar, no mínimo, a comercialização de refeições prontas, lanches, bebidas e outros produtos alimentícios, devendo a CONTRATADA assegurar qualidade, higiene e condições adequadas de atendimento ao público.

7.11 A CONTRATADA deverá manter variedade de produtos e qualidade compatível com os padrões praticados no mercado local, observando preços razoáveis e compatíveis com a realidade econômica do público atendido.

7.12 Será de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA o fornecimento, instalação e manutenção de todos os equipamentos necessários ao preparo, armazenamento, conservação e comercialização dos alimentos, bem como de mobiliários e utensílios utilizados no atendimento.

7.13 A CONTRATADA deverá disponibilizar equipe de funcionários em quantidade suficiente para garantir o adequado funcionamento do estabelecimento, devendo todos os profissionais observar as normas de higiene e manipulação de alimentos.

7.14 Os funcionários deverão utilizar uniformes adequados e, quando necessário, equipamentos de proteção individual, observando as normas sanitárias vigentes.

7.15 A CONTRATADA deverá cumprir integralmente todas as normas sanitárias, de segurança alimentar e de saúde pública aplicáveis ao funcionamento de estabelecimentos de alimentação.

7.16 A Administração poderá realizar inspeções e fiscalizações periódicas no local, com o objetivo de verificar o cumprimento das normas sanitárias, das obrigações contratuais e da qualidade dos serviços prestados.

7.17 A CONTRATADA será responsável pela limpeza diária, conservação e manutenção do espaço utilizado, mantendo o ambiente em perfeitas condições de higiene, organização e funcionamento.

7.18 Quaisquer danos causados ao patrimônio público durante a execução do contrato deverão ser reparados pela CONTRATADA, sem ônus para a Administração.

7.19 A CONTRATADA deverá arcar com todos os custos necessários ao funcionamento do estabelecimento, incluindo aquisição de insumos, manutenção de equipamentos, pagamento de pessoal, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da atividade.

7.20 A CONTRATADA deverá efetuar o pagamento mensal correspondente ao valor da concessão onerosa do espaço, conforme estabelecido no contrato e na proposta vencedora da licitação.

7.21 Para fins de composição do valor da concessão onerosa, deverão ser considerados o valor estimado da locação da área, os custos estimados de consumo de energia elétrica e os custos estimados de água e esgoto.

7.22 A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor ou comissão designada pelo Tribunal de Contas do Estado do Piauí, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

7.23 Compete à fiscalização acompanhar a execução do contrato, verificar o cumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA, registrar ocorrências e adotar as providências necessárias para garantir a adequada prestação dos serviços.

7.24 A exploração econômica do restaurante/lanchonete/cafeteria ocorrerá por conta e risco da CONTRATADA, não cabendo à Administração qualquer responsabilidade quanto ao resultado financeiro da atividade.

8. Modelo de Gestão do Contrato

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a CONTRATADA devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

8.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

8.4 Fiscalização

8.4.1 O Contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.4.2 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por fiscal do contrato ou pelos respectivos substituto ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

8.4.3 Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

8.4.4 O fiscal do contrato informará a seus superiores em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

8.4.5 O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

8.4.6 O fiscal do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#))

8.4.7 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

8.5 Da Fiscalização Específica da Concessão Onerosa de Uso

8.5.1 A fiscalização da concessão onerosa de uso será exercida pela Administração por meio de fiscal ou comissão designada, sem prejuízo da atuação de unidades técnicas competentes.

8.5.2 A fiscalização específica da concessão onerosa terá por finalidade verificar o correto uso do espaço público concedido, a preservação do patrimônio, o cumprimento da finalidade contratual, o adimplemento da contrapartida financeira e a observância das demais obrigações previstas neste Termo de Referência, no edital e no contrato.

8.5.3 A fiscalização da concessão onerosa compreenderá, entre outros aspectos:

- a) verificação da ocupação exclusiva da área autorizada;
- b) conferência dos limites físicos, metragem e destinação do espaço concedido;
- c) acompanhamento da regularidade do pagamento da contrapartida financeira mensal;
- d) acompanhamento do consumo estimado ou proporcional de água e energia elétrica, quando aplicável;
- e) verificação das condições de conservação, limpeza, higiene, organização e segurança do espaço;
- f) avaliação do estado de conservação de bens, móveis, utensílios, equipamentos e instalações eventualmente disponibilizados pela Administração;
- g) controle de eventuais adaptações, instalações, reformas, benfeitorias ou intervenções realizadas no espaço;
- h) verificação do cumprimento das normas sanitárias, ambientais, trabalhistas, de segurança do trabalho e de prevenção contra incêndio;
- i) controle da compatibilidade da atividade explorada com o objeto contratual;
- j) apuração de eventuais danos, avarias, uso indevido, ocupação irregular, desvio de finalidade ou inadimplemento contratual.

8.5.4 A CONTRATADA deverá permitir o livre acesso dos fiscais, servidores designados, auditores, técnicos, representantes da Administração e órgãos competentes às áreas concedidas, inclusive cozinha, depósitos, salão de atendimento, áreas de apoio, locais de armazenamento, equipamentos e instalações, sempre que necessário à fiscalização.

8.5.5 A fiscalização poderá ser ordinária ou extraordinária.

8.5.5.1 A fiscalização ordinária será realizada em periodicidade definida pela Administração, preferencialmente com registro em relatório, checklist, termo de vistoria, registro fotográfico ou outro instrumento próprio.

8.5.5.2 A fiscalização extraordinária poderá ocorrer a qualquer tempo, especialmente em razão de:

- a) reclamação de usuários;
- b) indícios de irregularidade;
- c) atraso ou inadimplemento da contrapartida financeira;
- d) suspeita de dano ao patrimônio público;
- e) ocorrência sanitária;
- f) alteração não autorizada no espaço;
- g) descumprimento de cardápio, horário, qualidade, higiene ou condições de atendimento;
- h) risco à segurança dos usuários, servidores, colaboradores ou visitantes;
- i) necessidade de verificação patrimonial, operacional ou administrativa.

8.5.6 As constatações da fiscalização deverão ser registradas formalmente, indicando, sempre que possível:

- a) data e horário da inspeção;
- b) identificação do fiscal, servidor ou equipe responsável;
- c) descrição objetiva dos fatos verificados;
- d) registros fotográficos ou documentais, quando cabíveis;
- e) indicação da cláusula contratual, item do Termo de Referência ou norma descumprida;
- f) prazo para correção;
- g) medidas recomendadas ou determinações expedidas;
- h) manifestação da CONTRATADA, quando apresentada.

8.5.7 Identificada irregularidade sanável, a Administração notificará a CONTRATADA para adoção das medidas corretivas no prazo fixado, compatível com a gravidade da ocorrência e com a urgência da providência necessária.

8.5.8 As irregularidades que representem risco à saúde dos usuários, à segurança das instalações, à integridade do patrimônio público ou à continuidade dos serviços poderão ensejar determinação de correção imediata, retirada de produtos, suspensão de atividade específica, interdição parcial do espaço ou adoção de outras medidas acautelatórias necessárias.

8.5.9 O descumprimento das determinações da fiscalização, a reincidência de irregularidades, o impedimento ou embaraço ao acesso dos

fiscais, bem como a prestação de informações falsas, incompletas ou intempestivas, caracterizarão infração contratual, sujeitando a CONTRATADA às sanções previstas no contrato, no edital, neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

8.5.10 A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita execução do contrato, pela conservação do espaço concedido, pelo pagamento da contrapartida financeira, pela regularidade da atividade econômica explorada e pela reparação integral de danos eventualmente causados.

8.5.11 A Administração poderá, a qualquer tempo, realizar inventário, vistoria patrimonial, conferência de bens, avaliação técnica, laudo de estado de conservação ou inspeção específica do espaço concedido, cabendo à CONTRATADA prestar todas as informações necessárias e acompanhar os atos, se assim desejar.

8.5.12 Havendo constatação de ocupação de área não autorizada, alteração estrutural sem anuência, desvio de finalidade, cessão irregular do espaço, inadimplemento reiterado ou dano relevante ao patrimônio público, a Administração poderá instaurar procedimento administrativo para apuração de responsabilidade e eventual aplicação de sanções, rescisão contratual, extinção da concessão de uso e desocupação do imóvel.

9. Critérios de Medição, de Recebimento e de Pagamento

9.1 A medição e o pagamento relativos aos itens (1 a 4) objeto desta licitação, demandados e fornecidos, mediante o Contrato Administrativo e consistirá a dedução do valor fixo mensal (reajustável) de R\$ 3.662,14 (três mil, seiscentos e sessenta e dois reais e quatorze centavos), em decorrência da concessão onerosa do espaço físico (com parte da mobília), consumo estimado de energia elétrica (proporcional) e consumo estimado de água encanada (proporcional), conforme detalhado 11.3 deste Termo de Referência.

9.2 Em relação a concessão onerosa, a medição será realizada mensalmente, considerando a efetiva utilização do espaço cedido pela CONTRATADA durante o período correspondente, conforme previsto no contrato, devendo seguir as seguintes diretrizes:

9.2.1 A qualidade técnica será avaliada por meio de supervisões realizadas pela equipe técnica designada nas áreas do restaurante/lanchonete/cafeteria, em dias aleatórios, e na presença do preposto ou responsável técnico da CONTRATADA. Não haverá limites de supervisões a serem realizadas;

9.2.1.1 A avaliação compreenderá, entre outros aspectos, a verificação da qualidade, apresentação, sabor, temperatura, validade, acondicionamento, higiene, variedade, regularidade do fornecimento, cumprimento dos cardápios, adequação dos produtos às especificações exigidas e atendimento prestado aos usuários.

9.2.1.2 A fiscalização contratual realizará avaliações ordinárias com periodicidade **mínima trimestral**, mediante aplicação de checklist ou formulário próprio de inspeção, sem prejuízo da realização de avaliações extraordinárias sempre que houver reclamação de usuários, suspeita de irregularidade, alteração relevante no padrão dos serviços, ocorrência sanitária ou solicitação da Administração

9.3 Da Satisfação dos Usuários

9.3.1 A Administração poderá realizar pesquisas de satisfação com os usuários, com periodicidade semestral ou em outro prazo definido pela fiscalização, a fim de aferir a percepção quanto à qualidade dos produtos fornecidos, atendimento, preços praticados, variedade de opções, higiene e demais aspectos relacionados à execução dos serviços.

9.3.1.2 A Avaliação Técnica será realizada por equipe coordenada por servidor, preferencialmente com formação em nutrição, e na sua ausência, por outro servidor designado pelo Tribunal, e composta pelo fiscal de contrato, estagiários de nutrição e nutricionista indicados pelo TCE/PI ou outro designado pela Seção de Saúde e Qualidade de Vida – SSQV.

9.3.2 Sempre que constatada inadequação na qualidade dos produtos ou serviços, a fiscalização comunicará formalmente a CONTRATADA para adoção das medidas corretivas necessárias, estabelecendo prazo compatível com a natureza da ocorrência.

9.3.2.1 As não conformidades deverão ser registradas pela fiscalização contratual e poderão ensejar advertência, exigência de substituição imediata de produtos, reforço de procedimentos de higiene e controle, glosa de valores, aplicação de penalidades contratuais ou outras medidas cabíveis, conforme a gravidade e reincidência da irregularidade.

9.3.2.2 Produtos vencidos, impróprios para consumo, em desacordo com as especificações, mal acondicionados ou que apresentem risco à saúde dos usuários deverão ser imediatamente retirados de circulação pela CONTRATADA, sem prejuízo da apuração de responsabilidade.

9.3.3 A CONTRATADA deverá disponibilizar canal de atendimento para recebimento de reclamações, sugestões e elogios dos usuários, devendo informar à fiscalização contratual as providências adotadas em relação às manifestações recebidas, quando solicitado.

9.3.4 A manutenção de índices insatisfatórios de qualidade, a reincidência de reclamações procedentes ou o descumprimento reiterado das especificações contratuais poderão caracterizar inexecução parcial do contrato, sujeitando a CONTRATADA às sanções previstas no instrumento contratual e na legislação aplicável.

9.4 O valor mensal a ser pago pela CONTRATADA corresponderá ao valor da proposta vencedora da licitação, observado o valor mínimo estabelecido pela Administração com base nos estudos técnicos realizados para a formação do preço da concessão onerosa.

9.5 Para fins de composição do valor a ser pago mensalmente pela CONTRATADA, foram considerados os seguintes elementos:

- a) valor estimado de locação da área objeto da concessão onerosa, definido por meio de laudo técnico de avaliação apresentado pela DFINFRA;
- b) estimativa de custos referentes ao consumo de energia elétrica;
- c) estimativa de custos relativos ao consumo de água e serviços de esgoto.

9.6 A fiscalização do contrato verificará mensalmente o cumprimento das obrigações contratuais pela CONTRATADA, especialmente quanto à regular utilização do espaço, ao funcionamento do estabelecimento e ao adimplemento do valor devido pela concessão onerosa.

9.7 O pagamento não exime a CONTRATADA do cumprimento das demais obrigações previstas no contrato, incluindo aquelas relacionadas à manutenção do espaço, observância das normas sanitárias e regular funcionamento do estabelecimento.

9.8 Os valores referentes ao consumo de energia elétrica e aos serviços de água e esgoto poderão ser revistos pela Administração, caso se verifique divergência relevante entre os valores estimados e o consumo efetivamente observado, mediante justificativa técnica e observadas as disposições contratuais.

9.9 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

9.9.1 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

9.9.2 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

9.9.3 Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

9.10 Recebimento do Objeto Licitado

9.10.1 Em se tratando dos itens (de 1 a 4) do grupo único, licitados e contratados, a conferência da quantidade e qualidade dos produtos fornecidos será imediata, recebendo-se ou rejeitando-se, total ou parcialmente e, se for possível, promovendo-se a regularização das ocorrências na própria data de fornecimento/serviço contratado, sob a pena de caracterização de inexecução contratual.

9.10.2. Os produtos entregues serão aferidos pela Seção do Cerimonial do TCE/PI, que se resguarda o direito de recusar o objeto que estiver em desacordo com este Termo de Referência.

9.10.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a CONTRATADA devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

9.10.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa CONTRATADA para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

9.10.5. O recebimento não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pela qualidade dos alimentos fornecidos, cabendo-lhe a responsabilidade por quaisquer irregularidades ou consequências detectadas quando do seu consumo.

9.11 Pagamento

9.11.1 O pagamento do objeto contratado e efetivamente fornecido, será efetuado mediante ordem de crédito em conta corrente da CONTRATADA, indicada na sua proposta e dar-se-á no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados após a solicitação de pagamento pelo sistema SEI, instituído pela Resolução nº 19/2022, de 28 de julho de 2022, devidamente instruída com os seguintes documentos:

9.11.1.1 Requerimento de pagamento contendo no mínimo a qualificação do credor (dados básicos, data e assinatura do representante legal), o valor requerido e a competência a que se refere;

9.11.1.2 Nota de Empenho (cópia);

9.11.1.3 Nota Fiscal, atestada pelo Fiscal do Contrato.

9.11.1.4 Comprovantes da entrega do material e/ou da prestação efetiva do serviço;

9.11.1.5 Cópia do contrato e aditivos (se for o caso): caso inexistir, apresentar Ordem de Fornecimento do objeto;

9.11.1.6 Certidões de Regularidade Fiscal e Trabalhista;

9.11.1.7 Declaração do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou documentos aptos a substituir as referidas certidões nele mencionadas;

9.11.1.8 Comprovação da condição de optante do SIMPLES: apenas credores optantes;

9.11.1.9 Outros documentos contratualmente exigidos: o credor deve verificar particularidades estabelecidas no instrumento contratual como relatórios, comprovantes de cumprimento de obrigações tributárias, previdenciárias, trabalhistas ou outros.

9.11.2 O prazo para pagamento somente começará a fluir a partir da data da solicitação no Sistema SEI, devidamente instruído, sendo o prazo interrompido em caso de não atendimento.

9.11.3 Se a Nota Fiscal apresentar irregularidades, falhas ou omissões que comprometam a liquidação da despesa, ou a CONTRATADA não apresentar todas as condições de habilitação, o prazo supracitado será contado a partir da data em que tais impropriedades forem sanadas.

9.11.4 Não serão efetuados quaisquer pagamentos à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, certidão irregular, atraso do pagamento dos salários e recolhimento dos respectivos encargos sociais.

9.11.5 É vedada expressamente a realização de cobrança de forma diversa da estipulada neste documento, sob pena de aplicação das sanções previstas neste instrumento e indenização pelos danos decorrentes.

9.11.6 O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao contratado será precedido de processo administrativo em que será garantido à empresa o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

9.11.7 É vedado à CONTRATADA transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato ou instrumento equivalente;

9.11.8 Não haverá, em hipótese alguma, pagamento antecipado.

9.11.9 Os casos omissos obedecerão aos ditames da Lei nº 14.133/2021.

9.11.10 No caso de eventuais atrasos de pagamento, desde que a licitante vencedora não tenha concorrido de alguma forma para tanto, incidirão correção monetária e juros moratórios. Fica convencionado que a correção monetária e os encargos moratórios devidos pelo Tribunal de Contas do Estado do Piauí entre a data acima referida e a do efetivo pagamento da nota Fiscal/fatura será calculada por meio da aplicação da seguinte fórmula: $IR = (I - Io) / Io$ em que:

IR – Índice de reajustamento procurado.

Io – Índice inicial: índice do mês de apresentação da proposta.

I – Índice final: índice correspondente à data do reajuste.

9.11.11 A correção monetária será calculada por meio do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, do IBGE.

9.11.12 Do pagamento do valor mensal, será deduzido o valor referente ao montante total apurado o valor estimado da concessão onerosa de uso do espaço público.

9.12 Reajuste

9.12.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **14/06/2026**.

9.12.2 Após o interregno de um ano, a pedido da CONTRATADA, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice de preços do consumidor amplo - IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

9.12.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

9.12.4 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

9.12.5 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

9.12.6 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

9.12.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

9.12.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

10. Forma e Critérios de Seleção do Fornecedor

Modalidade	Pregão Eletrônico	(X)
	Concorrência	()
	Dispensa	()
	Inexigibilidade	()

Critério de Julgamento	Menor Preço	(X)
	Maior Desconto	()
	Técnica e Preço	()

10.1. Forma de Fornecimento

10.1.1 O fornecimento do objeto será de forma contínua e gerido por contrato.

10.2. Critérios de Aceitabilidade da Proposta

10.2.1 O fornecedor será selecionado por meio de realização de procedimento de Licitação na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo Menor Preço, devendo atender todas as exigências deste Termo de Referência.

10.3. Exigências de Habilitação

Habilitação Jurídica.

10.3.1 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

10.3.2 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

10.3.3 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

10.3.4 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

10.3.5 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução [Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

10.3.6 Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

10.3.7 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

10.3.8 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

10.3.9 Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

10.3.10 Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arte. 17 a 19 e 165).

10.3.11 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista.

10.3.12 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

10.3.13 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

10.3.14 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

10.3.15 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

10.3.16 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.3.17 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

Qualificação Econômico-Financeira

10.3.18 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#);

10.3.19 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

10.3.20 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

10.3.21 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

10.3.22 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

10.3.23 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

10.3.24 O atendimento do item 10.3.19 deverá estar acompanhado de assinatura de profissional habilitado da área contábil.

Qualificação Técnica

10.3.25 A licitante deverá apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnica, para fins de habilitação, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa forneceu ou vem fornecendo produtos, prestou ou vem prestando serviços pertinentes e compatíveis com o objeto da licitação em características, quantidades e prazos. O(s) Atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) em papel timbrado da CONTRATANTE devendo conter, no mínimo, as seguintes informações: 1) Razão Social e CNPJ, e 2) Descrição do Objeto contratado.

10.3.26 No ato da assinatura do contrato, apresentar os seguintes documentos:

10.3.27 Certidão de registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição (original, ou cópia autenticada em cartório, ou cópia simples acompanhada da via original), em plena validade;

10.3.28 Atestado de Responsabilidade Técnica subscrito por nutricionista responsável pela empresa para o objeto licitado;

10.3.29 Comprovante de registro do responsável técnico no Conselho Regional de Nutrição atualizado;

10.3.30 Alvará de localização e funcionamento expedido por órgão competente;

10.3.31 Licença Sanitária expedida pelo órgão competente;

10.3.32 Declaração de que a empresa é capaz de conservar o alimento em refrigeração e condições adequadas ao consumo, e de que o transporte será realizado em veículo dotado de compartimento hermeticamente fechado, protegidos contra insetos, roedores, poeira e conservados rigorosamente limpos, até a sua efetiva entrega; e

10.3.33 Declaração de que a empresa se responsabiliza pelo fiel cumprimento da legislação pertinente ao objeto desta licitação, em especial as abaixo especificadas, sem prejuízo das demais aplicáveis: 1) Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; 2) Resolução – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação de boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos; 3) Portaria nº 326 - SVS / MS, de 30 de julho de 1997, que apresenta o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos; 4) Portaria SESAPI Gab. Nº 665/2016, de 16 de fevereiro de 2016, que dispõe sobre o processo de licenciamento sanitário de estabelecimentos/serviços de interesse da vigilância sanitária no Estado do Piauí; e 5) [Lei Municipal nº 4.975, de 26 de dezembro de 2016](#) (Código Sanitário de Teresina).

11. Estimativa do valor da contratação

11.1 A estimativa do valor da contratação corresponderá à soma dos valores estimados dos itens constantes no item 3.1.1 deste TR, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidos neste instrumento.

11.2 O valor anual estimado máximo admitido para a contratação do objeto deste Termo de Referência será de **R\$ 301.815,04 (trezentos e um mil, oitocentos e quinze mil e quatro centavos)**, sendo o montante mensal estimado fixado em **25.151,25 (vinte e cinco mil, cento e cinquenta e um reais e vinte e cinco centavos)**, conforme tabela que segue:

Item	Descrição	* Preço Médio Unitário Estimado	Qtd. Estimada	Valor Anual Estimado	Valor Mensal Estimado
1	Preparo e fornecimento de frutas, por Kg, dos seguintes tipos: mamão formosa, mamão papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, uva verde, uva roxa, goiaba, maçã, laranja, tangerina e banana.	R\$ 12,01	5.500	R\$ 66.055,00	R\$ 5.504,58
2	Preparo e fornecimento de caldo de carne bovina com ovo, de pelo menos 300 ml.	R\$ 10,37	1.500	R\$ 15.555,00	R\$ 1.296,25
3	Preparo e fornecimento de café, por litro, de marca Santa Clara, Melitta, Pilão, similar ou superior, com e sem açúcar.	R\$ 6,71	30.000	R\$ 201.300,00	R\$ 16.775,00
4	Preparo e fornecimento de chá, por litro, com ou sem açúcar, dos seguintes tipos: chá de erva doce, chá de capim de cheiro, chá de canela (vareta), chá de erva cidreira e chá de romã com maçã.	R\$ 13,02	1.452	R\$ 18.905,04	R\$ 1.575,42
Total				R\$ 301.815,04	R\$ 25.151,25

* Preço médio unitário estimado obtido pelo setor demandante, mediante pesquisa de preços públicos, sendo considerada uma média de no mínimo três valores cotados no Banco de Preços.

11.3 O valor estimado para concessão onerosa, calculada conforme os critérios da Diretoria de Fiscalização de Infraestrutura e Desenvolvimento Urbano (DFINFRA), segue, conforme abaixo:

Item	Descrição	Qtd	Valor da Área de Concessão (Mês)	Água (Mês)	Energia (Mês)	Valor Mensal Total	Valor Anual
1	Concessão onerosa de uso de espaço público localizado nas dependências do Tribunal de Contas do Estado do Piauí (TCE-PI), destinado à instalação e exploração comercial de restaurante/lanchonete/cafeteria, com a finalidade de fornecer serviços de alimentação aos membros, servidores, colaboradores, estagiários e visitantes da instituição pelo período de 12 meses . Área compreendida em 59,67 m² .	1	R\$ 2.170,90	R\$ 1.018,95	R\$ 472,29	R\$ 3.662,14	R\$ 43.945,68
TOTAL						R\$ 3.662,14	R\$ 43.945,68

11.3.1 Todos os cálculos e estimativas foram obtidos por meio de análise e laudo técnico (0356103) da **Diretoria de Fiscalização de Infraestrutura e Desenvolvimento Urbano (DFINFRA)** deste Tribunal de Contas, no que tange a seguir:

11.3.1.1 A área objeto da concessão do TCE corresponde a 59,67 m², parâmetro utilizado tanto para a estimar os custos operacionais (energia e água) quanto para a aplicação do valor médio por metro quadrado obtido na pesquisa de mercado.

11.3.1.2 Adotou-se o valor médio de R\$ 32,42/m², resultando no montante inicial de R\$ 1.934,50, o qual foi atualizado pelo IPCA, no percentual de 12,22%, alcançando o valor de R\$ 2.170,90, considerado como base de remuneração pelo uso do espaço.

Os custos de energia elétrica foram estimados com base nas tarifas vigentes da CONTRATADA Equatorial, aplicadas ao Tribunal, considerando-se a proporcionalidade de consumo da área em análise:

· Consumo em horário de ponta: 40,04 kWh × R\$ 2,75688 = R\$ 110,39

· Consumo fora de ponta: 857,76 kWh × R\$ 0,42191 = R\$ 361,90 Custo total estimado com energia: R\$ 472,29

O custo com água foi estimado com base em parâmetros médios de operação de serviços de alimentação, considerando:

- Custo por m³: R\$ 23,16
- Consumo médio por refeição: 25 litros
- Quantidade estimada de refeições por dia: 80
- Dias de funcionamento no mês: 22

Aplicando-se a metodologia de cálculo, obteve-se o valor de R\$ 1.018,95.

11.3.1.3 Os parâmetros adotados foram obtidos a partir de referências técnicas e tabelas da CONTRATADA competente, conferindo maior confiabilidade à estimativa.

11.3.1.4 Ressalta-se que o Tribunal de Contas do Estado do Piauí dispõe de sistema próprio de tratamento de esgoto, razão pela qual não foram considerados custos adicionais relativos à tarifa de esgotamento sanitário.

11.3.1.5 O TCE/PI poderá, caso julgue pertinente por conveniência administrativa, ampliar a área objeto da concessão, consequentemente o valor de referência para locação, respeitando os limites impostos por lei.

11.3.1.6 O faturamento mensal dos itens (1 a 4) objeto desta licitação, demandados e fornecidos, será mediante Contrato Administrativo, abrangendo a dedução do valor fixo mensal (reajustável) de R\$ 3.662,14 (três mil, seiscentos e sessenta e dois reais e quatorze centavos), envolvendo: o aluguel do espaço físico (com parte da mobília), consumo estimado de energia elétrica (proporcional) e consumo estimado de água encanada (proporcional), conforme detalhado 11.3 deste Termo de Referência;

12. Adequação Orçamentária

12.1 Os recursos financeiros para cobertura das despesas decorrentes da contratação, serão custeados com recursos do Tesouro Estadual, conforme segue abaixo:

Unidade Gestora: 020101 - TCE

Fonte: 500 – Recursos Não Vinculados de Impostos

Programa de Trabalho: 01.032.0114.2000 – Administração da Unidade

Natureza da Despesa: 3.3.90.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

Subitem: 79 – Serviços de Alimentação – Não Intermediação

12.2 Os recursos financeiros, relativos à arrecadação, serão direcionados, conforme segue abaixo:

Categoria Econômica: Receitas Correntes

Origem: 3 – Receita Patrimonial

Espécie: 1 – Exploração do Patrimônio Imobiliário do Estado

Desdobramento: 1.02.0 – Concessão, Permissão, Autorização ou Cessão do Direito de Uso de Bens Imóveis Públicos

Tipo: 1 – Principal

ANEXO I - DO TR

TERMO DE VISTORIA OU DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS.

() Atesto que a empresa _____, CNPJ nº _____, com sede _____ por intermédio de seu Representante, o Sr(a) _____ portador(a) do documento de identidade nº _____, vistoriou as instalações dos locais onde serão prestados os serviços objeto deste Edital, do Pregão Eletrônico nº _____, para os fins previstos no Instrumento Convocatório correspondente a este processo licitatório.

Teresina (PI), _____ de _____ de _____

Assinatura do Servidor responsável – TCE-PI

Assinatura do Representante da Empresa

OU

() Declara que optou por não vistoriar o local da prestação dos serviços, mas tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste, para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este órgão.

Teresina (PI), _____ de _____ de _____.

Assinatura do Representante da Empresa

Teresina, 10 de julho de 2026.

Armando Diego Saraiva de Oliveira
Chefe da Seção de Compras – TCE-PI

ANEXO II DO EDITAL
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Apresentamos nossa proposta de preços relativa ao Pregão Eletrônico nº ____/2026, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que tiverem sido cometidos quando da preparação da mesma.

No valor total proposto estão englobados todos os tributos, taxas e/ou encargos de quaisquer naturezas devidos aos poderes públicos federais, estaduais ou municipais, comprometendo-nos a saldá-los, por nossa conta, nos prazos e na forma prevista na legislação pertinente, bem como despesas com encargos trabalhistas e sociais, mão de obra, transportes de nosso pessoal e de materiais, todos os custos direta ou indiretamente relacionados com o objeto desta licitação.

Propomos o valor total de R\$ ____ (____), conforme detalhamento do quadro a seguir:

GRUPO ÚNICO:

Item	Descrição dos Produtos e Serviços	CatSer	Quant.	Valor Unitário	Valor Mensal proposto (R\$)	Valor Anual proposto (R\$)
1	Preparo e fornecimento de frutas por Kg, dos seguintes tipos: mamão formosa, mamão papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, uva verde, uva roxa, goiaba, maçã, laranja, tangerina e banana.	3697	5.500			
2	Preparo e fornecimento de caldo de carne bovina com ovo, de pelo menos 300 ml.	3697	1.500			
3	Preparo e fornecimento de café, por litro, de marca Santa Clara, Melitta, Pilão, similar ou superior, com e sem açúcar.	3697	30.000			
4	Preparo e fornecimento de chá, por litro, com ou sem açúcar, dos seguintes tipos: chá de erva doce, chá de capim de cheiro, chá de canela (vareta), chá de erva cidreira e chá de romã com maçã.	3697	1.452			
Valor Total Proposto						

Esta proposta é válida por 90 (noventa) dias a contar da data de sua apresentação.

Caso esta proposta não venha a ser aceita para contratação, o Tribunal de Contas do Estado do Piauí fica desobrigado de qualquer responsabilidade para com a nossa Empresa, não nos cabendo direito a qualquer indenização ou reembolso.

Declaramos conhecer e aceitar as condições constantes da presente licitação.

Dados Bancários: Banco, Agência, Conta.

Teresina (PI), ____ de ____ de 2026.

Assinatura

Nome(s): _____

Função(ões): _____

CPF: _____

Razão Social: _____

CNPJ/MF Nº: _____

OBS: Os LICITANTES deverão atentar para os poderes conferidos aos Representantes Legais no estatuto ou contrato social.

ANEXO III DO EDITAL

MINUTA DE CONTRATO Nº ____/____/TCE/PI
(Processo SEI Nº 106218/2025-TCE/PI)

CONTRATO Nº ____/2026 - PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, DE NATUREZA CONTINUADA, ABRANGENDO A CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FÍSICO DO RESTAURANTE/LANCHONETE/CAFETERIA, QUE FAZEM ENTRE SI O TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO PIAUÍ TCE/PI E A EMPRESA _____.

O TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO PIAUÍ, com sede na Av. Pedro Freitas, nº 2100, bairro São Pedro, CEP 64.018-900, na cidade de Teresina/PI, inscrito no CNPJ sob o nº 05.818.935/0001-01, neste ato representado por seu Presidente Conselheiro JOAQUIM KENNEDY NOGUEIRA BARROS, inscrito no CPF sob o nº xxxx, portador da Carteira de Identidade nº xxxxx – SSP/PI, doravante denominado CONTRATANTE, e a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, I.E: _____, sediada na _____, CEP _____, Telefones: (____) _____ Ramal ____ e (____) _____ E-mail: _____, doravante designada CONTRATADA, neste ato, representada pelo(a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____, expedida pela SSP/SP e CPF nº _____, tendo em vista o que consta no Processo SEI nº 106218/2025-TCE/PI e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Estadual nº 21.872/2023 e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº.90012/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 O objeto do presente contrato é o serviços de preparo e fornecimento de alimentação, de natureza continuada, abrangendo a concessão onerosa de uso de espaço físico situado no prédio Anexo III do Tribunal de contas do estado do Piauí – TCE-PI, com área de 59,67 m2, destinado à instalação e exploração comercial de restaurante/lanchonete/cafeteria, com a finalidade de fornecer serviços de alimentação aos membros, servidores, colaboradores, estagiários e visitantes da instituição, de acordo com as condições constantes no Termo de Referência.

1.2 Detalhamento do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR MENSAL (R\$)	VALOR ANUAL (R\$)
1						
2						
3						
4						
VALOR TOTAL CONTRATADO						

1.3 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1 O Termo de Referência (...);
- 1.3.2 O Edital da Licitação (...);
- 1.3.3 A Proposta do contratado (...);
- 1.3.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO E FORMA DE FORNECIMENTO

- 2.1 Os serviços, objeto deste contrato serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação ao Contratante;
- 2.2 Para fins de controle, a CONTRATADA 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/cafeteria, ou de forma mais prática, com a devida anuência da Administração;
- 2.3 Os serviços após contratados serão iniciados no prazo de até 15 (quinze) dias úteis após a assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por igual período, desde que justificado e devidamente autorizado pela Administração.

CLAUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

3.1 O valor total estimado da contratação é de R\$ _____ (_____).

3.2 No valor acima estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, comerciais, fretes e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

3.3 Da Contrapartida Financeira da Concessão Onerosa de Uso

3.3.1 A concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à instalação e exploração comercial de restaurante/lanchonete/cafeteria implicará o pagamento, pela CONTRATADA, de contrapartida financeira mensal em favor da Administração, conforme valor definido na proposta vencedora, e observados os parâmetros constantes no Termo de Referência quanto ao valor da concessão onerosa.

3.3.2 A contrapartida financeira mensal terá por finalidade remunerar o uso privativo do espaço público concedido, abrangendo os parâmetros definidos no item 11.3 do Termo de Referência.

3.3.3 Fica ajustado que o valor mensal estimado da concessão onerosa de uso do espaço físico é de R\$ 3.662,14 (três mil, seiscentos e sessenta e dois reais e quatorze centavos), conforme metodologia de cálculo constante do item 11.3 do TR e seus subitens.

3.3.4 Eventuais benfeitorias, adaptações, instalações, melhorias ou aquisições realizadas pela CONTRATADA no espaço concedido somente poderão ocorrer mediante **prévia e expressa autorização da Administração**, não gerando direito à indenização, retenção, ressarcimento, compensação ou abatimento da contrapartida financeira, salvo disposição expressa em sentido contrário.

3.3.5 O inadimplemento total ou parcial da contrapartida financeira caracterizará descumprimento contratual, sujeitando a CONTRATADA às sanções administrativas cabíveis, sem prejuízo da cobrança dos valores devidos, atualização monetária, juros, multa, rescisão contratual e extinção da concessão de uso, observados o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA QUARTA – DA MEDIÇÃO, DO RECEBIMENTO E DO PAGAMENTO

4.1 Da Medição

4.1.1 A medição e o pagamento relativos aos itens do Grupo Único (1 a 4) do objeto desta licitação, demandados e fornecidos mediante o presente contrato, consistirá na apuração do valor fornecido e a dedução do valor fixo mensal (reajustável) de R\$ 3.662,14 (três mil, seiscentos e sessenta e dois reais e quatorze centavos), em decorrência da concessão onerosa do espaço físico (com parte da mobília), consumo estimado de energia elétrica (proporcional) e consumo estimado de água encanada (proporcional), conforme detalhado 11.3 do Termo de Referência.

4.1.2 Em relação à concessão onerosa, a medição será realizada mensalmente, considerando a efetiva utilização do espaço cedido pela CONTRATADA durante o período correspondente, conforme previsto neste contrato, devendo seguir as seguintes diretrizes:

4.1.2.1 A qualidade técnica será avaliada por meio de supervisões realizadas pela equipe técnica designada nas áreas do restaurante/lanchonete/cafeteria, em dias aleatórios, e na presença do preposto ou responsável técnico da CONTRATADA. Não haverá limites de supervisões a serem realizadas;

4.1.2.1.1 A avaliação compreenderá, entre outros aspectos, a verificação da qualidade, apresentação, sabor, temperatura, validade, acondicionamento, higiene, variedade, regularidade do fornecimento, cumprimento dos cardápios, adequação dos produtos às especificações exigidas e atendimento prestado aos usuários.

4.1.2.1.2 A fiscalização contratual realizará avaliações ordinárias com periodicidade **mínima trimestral**, mediante aplicação de checklist ou formulário próprio de inspeção, sem prejuízo da realização de avaliações extraordinárias sempre que houver reclamação de usuários, suspeita de irregularidade, alteração relevante no padrão dos serviços, ocorrência sanitária ou solicitação da Administração

4.1.3 Da Satisfação dos Usuários

4.1.3.1 A Administração poderá realizar pesquisas de satisfação com os usuários, com periodicidade semestral ou em outro prazo definido pela fiscalização, a fim de aferir a percepção quanto à qualidade dos produtos fornecidos, atendimento, preços praticados, variedade de opções, higiene e demais aspectos relacionados à execução dos serviços.

4.1.3.2 A Avaliação Técnica será realizada por equipe coordenada por servidor, preferencialmente com formação em nutrição, e na sua ausência, por outro servidor designado pelo Tribunal, e composta pelo fiscal de contrato, estagiários de nutrição e nutricionista indicados pelo TCE/PI ou outro designado pela Seção de Saúde e Qualidade de Vida – SSQV.

4.1.4 Sempre que constatada inadequação na qualidade dos produtos ou serviços, a fiscalização comunicará formalmente a CONTRATADA para adoção das medidas corretivas necessárias, estabelecendo prazo compatível com a natureza da ocorrência.

4.1.4.1 As não conformidades deverão ser registradas pela fiscalização contratual e poderão ensejar advertência, exigência de substituição imediata de produtos, reforço de procedimentos de higiene e controle, glosa de valores, aplicação de penalidades contratuais ou outras medidas cabíveis, conforme a gravidade e reincidência da irregularidade.

4.1.4.2 Produtos vencidos, impróprios para consumo, em desacordo com as especificações, mal acondicionados ou que apresentem risco à saúde dos usuários deverão ser imediatamente retirados de circulação pela CONTRATADA, sem prejuízo da apuração de responsabilidade.

4.1.5 A CONTRATADA deverá disponibilizar canal de atendimento para recebimento de reclamações, sugestões e elogios dos usuários, devendo informar à fiscalização contratual as providências adotadas em relação às manifestações recebidas, quando solicitado.

4.1.6 A manutenção de índices insatisfatórios de qualidade, a reincidência de reclamações procedentes ou o descumprimento reiterado das especificações contratuais poderão caracterizar inexecução parcial do contrato, sujeitando a CONTRATADA às sanções previstas no instrumento contratual e na legislação aplicável.

4.1.7 O valor mensal a ser pago pela CONTRATADA corresponderá ao valor da proposta vencedora da licitação, observado o valor mínimo estabelecido pela Administração com base nos estudos técnicos realizados para a formação do preço da concessão onerosa.

4.1.8 Para fins de composição do valor a ser pago mensalmente pela CONTRATADA, foram considerados os seguintes elementos devidamente detalhados no Termo de Referência:

- a) valor estimado de locação da área objeto da concessão onerosa, definido por meio de laudo técnico de avaliação apresentado pela DFINFRA;
- b) estimativa de custos referentes ao consumo de energia elétrica;
- c) estimativa de custos relativos ao consumo de água e serviços de esgoto.

4.1.9 A fiscalização do contrato verificará mensalmente o cumprimento das obrigações contratuais pela CONTRATADA, especialmente quanto à regular utilização do espaço, ao funcionamento do estabelecimento e ao adimplemento do valor devido pela concessão onerosa.

4.1.10 O pagamento não exige a CONTRATADA do cumprimento das demais obrigações previstas no contrato, incluindo aquelas relacionadas à manutenção

do espaço, observância das normas sanitárias e regular funcionamento do estabelecimento.

4.1.11 Os valores referentes ao consumo de energia elétrica e aos serviços de água e esgoto poderão ser revistos pela Administração, caso se verifique divergência relevante entre os valores estimados e o consumo efetivamente observado, mediante justificativa técnica e observadas as disposições contratuais.

4.1.12 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

4.1.13 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

4.1.14 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

4.1.15 Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

4.2 Do Recebimento do Objeto

4.2.1 Em se tratando dos itens (de 1 a 4) do grupo único, licitados e contratados, a conferência da quantidade e qualidade dos produtos fornecidos será imediata, recebendo-se ou rejeitando-se, total ou parcialmente e, se for possível, promovendo-se a regularização das ocorrências na própria data de fornecimento/serviço contratado, sob a pena de caracterização de inexecução contratual.

4.2.2. Os produtos entregues serão aferidos pela Seção do Cerimonial do TCE/PI, que se resguarda o direito de recusar o objeto que estiver em desacordo com este Termo de Referência.

4.2.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a CONTRATADA devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

4.2.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa CONTRATADA para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

4.2.5. O recebimento não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pela qualidade dos alimentos fornecidos, cabendo-lhe a responsabilidade por quaisquer irregularidades ou consequências detectadas quando do seu consumo.

4.3 Do Pagamento

4.3.1 O pagamento do objeto contratado e efetivamente fornecido, será efetuado mediante ordem de crédito em conta corrente da CONTRATADA, indicada na sua proposta e dar-se-á no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados após a solicitação de pagamento pelo sistema SEI, instituído pela Resolução nº 19/2022, de 28 de julho de 2022, devidamente instruída com os seguintes documentos:

4.3.1.1 Requerimento de pagamento contendo no mínimo a qualificação do credor (dados básicos, data e assinatura do representante legal), o valor requerido e a competência a que se refere;

4.3.1.2 Nota de Empenho (cópia);

4.3.1.3 Nota Fiscal, atestada pelo Fiscal do Contrato.

4.3.1.4 Comprovantes da entrega do material e/ou da prestação efetiva do serviço;

4.3.1.5 Cópia do contrato e aditivos (se for o caso): caso inexistir, apresentar Ordem de Fornecimento do objeto;

4.3.1.6 Certidões de Regularidade Fiscal e Trabalhista;

4.3.1.7 Declaração do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou documentos aptos a substituir as referidas certidões nele mencionadas;

4.3.1.8 Comprovação da condição de optante do SIMPLES: apenas credores optantes;

4.3.1.9 Outros documentos contratualmente exigidos: o credor deve verificar particularidades estabelecidas no instrumento contratual como relatórios, comprovantes de cumprimento de obrigações tributárias, previdenciárias, trabalhistas ou outros.

4.3.2 O prazo para pagamento somente começará a fluir a partir da data da solicitação no Sistema SEI, devidamente instruído, sendo o prazo interrompido em caso de não atendimento.

4.3.3 Se a Nota Fiscal apresentar irregularidades, falhas ou omissões que comprometam a liquidação da despesa, ou a CONTRATADA não apresentar todas as condições de habilitação, o prazo supracitado será contado a partir da data em que tais impropriedades forem sanadas.

4.3.4 Não serão efetuados quaisquer pagamentos à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, certidão irregular, atraso do pagamento dos salários e recolhimento dos respectivos encargos sociais.

4.3.5 É vedada expressamente a realização de cobrança de forma diversa da estipulada neste documento, sob pena de aplicação das sanções previstas neste instrumento e indenização pelos danos decorrentes.

4.3.6 O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao contratado será precedido de processo administrativo em que será garantido à empresa o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

4.3.7 É vedado à CONTRATADA transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato ou instrumento equivalente;

4.3.8 Não haverá, em hipótese alguma, pagamento antecipado.

4.3.9 Os casos omissos obedecerão aos ditames da Lei nº 14.133/2021.

4.3.10 No caso de eventuais atrasos de pagamento, desde que a licitante vencedora não tenha concorrido de alguma forma para tanto, incidirão correção monetária e juros moratórios. Fica convencionado que a correção monetária e os encargos moratórios devidos pelo Tribunal de Contas do Estado do Piauí entre a data acima referida e a do efetivo pagamento da nota Fiscal/fatura será calculada por meio da aplicação da seguinte fórmula: $IR = (I - Io) / Io$ em que:

IR – Índice de reajustamento procurado.

Io – Índice inicial: índice do mês de apresentação da fatura.

I – Índice final: índice correspondente à data do reajuste.

4.3.11 A correção monetária será calculada por meio do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, do IBGE.

4.3.12 Do pagamento do valor mensal, será deduzido o valor referente ao montante total apurado o valor estimado da concessão onerosa de uso do espaço público.

CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO E DETALHAMENTO DO OBJETO

5.1 Do fornecimento dos itens alimentícios licitados

5.1.1 O Licitante contratado deverá realizar o preparo e fornecimento de itens alimentícios de apoio institucional, conforme demanda da Administração do Tribunal de Contas do Estado do Piauí – TCE/PI, observando os padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar previstos na legislação sanitária vigente.

5.1.2 Os serviços compreenderão o preparo e fornecimento dos seguintes itens:

5.1.2.1 Preparo e fornecimento de frutas variadas por quilograma, devidamente higienizadas e, quando solicitado, descascadas e fracionadas;

5.1.2.2 Preparo e fornecimento de caldo de carne bovina com ovo, em porções individuais de no mínimo 300 ml;

5.1.2.3 Preparo e fornecimento de café, podendo ser servido com ou sem açúcar, preparado com café das marcas: Santa Clara, Melitta, Pilão ou similar, de qualidade equivalente ou superior;

5.1.2.4 Preparo e fornecimento de chás, com ou sem açúcar, incluindo, no mínimo, os seguintes tipos: chá de erva-doce, chá de capim de cheiro, chá de canela (vareta), chá de erva-cidreira e chá de romã com maçã.

5.1.3 O fornecimento desses itens ocorrerá exclusivamente sob demanda, de acordo com as necessidades institucionais do Tribunal.

5.1.4 As solicitações deverão ser formalizadas pelo Cerimonial da Presidência, responsável por centralizar e encaminhar os pedidos à CONTRATADA, conforme as demandas institucionais relacionadas a reuniões, recepção de autoridades, eventos oficiais ou outras atividades administrativas.

5.1.5 A fiscalização do contrato acompanhará o processo de solicitação e fornecimento dos itens, verificando o cumprimento das quantidades solicitadas, a qualidade dos produtos, as condições de preparo e acondicionamento, bem como a observância das normas sanitárias aplicáveis.

5.1.6 As solicitações encaminhadas pelo Cerimonial da Presidência deverão indicar o tipo de item requerido, a quantidade estimada, o local de entrega nas dependências do Tribunal e o horário previsto para disponibilização.

5.1.6.1 Após o recebimento da solicitação, caberá à CONTRATADA realizar o preparo, acondicionamento adequado e entrega dos itens nas unidades demandantes, garantindo o atendimento dentro de prazo razoável e mantendo os padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar.

5.1.7 A adoção do modelo de fornecimento por demanda tem por objetivo assegurar maior eficiência administrativa, evitar desperdícios de alimentos e permitir que os itens sejam preparados de acordo com a necessidade real das atividades institucionais do Tribunal, garantindo melhor gestão dos recursos e maior adequação ao funcionamento das unidades administrativas.

5.1.8 O Tribunal poderá estabelecer procedimentos complementares de controle, registro e acompanhamento das solicitações, de modo a assegurar a adequada execução contratual e permitir o monitoramento contínuo da prestação dos serviços.

5.2 Meta Física

5.2.1 O licitante contratado no que tange à instalação e exploração de restaurante/lanchonete/cafeteria deverá realizar o atendimento de segunda a sexta-feira, das 07:00 às 14:00, bem como funcionar nos finais de semanas e feriados, caso haja interesse da Administração, com comunicação expressa do Fiscal de contrato em até 24 (vinte e quatro) horas de antecedência ao CONTRATADO.

5.2.2 A indicação desses quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do TCE/PI, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos.

5.2.3 Para fins esclarecimento, é de bom alvitre informar o quantitativo de servidores, que compõem o quadro funcional do TCE/PI, que é de 641 servidores, conforme previsto no Portal do Servidor.

5.2.4 Durante o recesso do final do ano, a CONTRATADA deverá se adequar à redução do pessoal em serviço na Administração, vez que o TCE/PI funciona em regime de escala, reduzindo substancialmente a demanda de refeições.

5.3 Do Restaurante/Lanchonete/Cafeteria

5.3.1 A empresa CONTRATADA deverá explorar o local definido para CONCESSÃO DE USO unicamente para serviços de fornecimento de refeições, lanches e cafeteria, executando os serviços de conformidade com o especificado.

5.3.2 Seguem dados básicos acerca da área a ser cedida:

ITEM	AREA	TIPO-ATENDIMENTO	CAPACIDADE	TIPO-SERVIÇOS
------	------	------------------	------------	---------------

1	Restaurante, lanchonete/cafeateria no novo prédio do TCE/PI – Anexo III - Av. Pedro Freitas, 2100 – Centro Administrativo, Bairro São Pedro, Teresina-PI, CEP: 64018-900.	Serviços: Restaurante lanchonete e cafeteria.	500 pessoas aproximadamente.	- Fornecimento de almoço no sistema auto-serviço, por quilograma; - Fornecimento de saladas, montadas e temperadas de acordo com a escolha do usuário; - Fornecimento de carnes e aves preparadas em equipamento tipo churrasqueira com queimadores infravermelhos e tanque de água para evitar fumaça, a gás; - Prato feito e café da manhã; - lanches - incluindo: salgados, sanduiches, bolos etc.
---	---	---	------------------------------	---

5.3.3 No espaço serão fornecidas embalagens descartáveis apropriadas para viagem (Transporte), com opção de talheres, copos e guardanapos descartáveis. A embalagem para viagem (Transporte) de refeições será cobrada à parte.

5.3.4 A administração do TCE/PI poderá fazer uso do ambiente cedido para celebração de eventos oficiais esporádicos, sem, contudo, utilizar qualquer maquinário ou equipamento da cozinha. O uso eventual destes espaços, não caracteriza a revogação da Concessão de Uso.

5.4 Da Produção, Controle e Conservação das Refeições/lanches

5.4.1 Deverá ser obedecida rigorosamente às normas de higiene, produção e conservação quando da preparação e manipulação dos alimentos.

5.4.2 As refeições e lanches poderão ser preparados, em parte, nas dependências da licitante. Neste caso, sendo posteriormente transportados para o espaço destinado ao restaurante dos edifícios do CONTRATANTE, onde serão mantidas em condições ideais de conservação, inclusive térmicas, para serem consumidos, tudo mediante comprovação da preparação ter ocorrido no dia.

5.4.3 Do transporte dos alimentos: Os alimentos, caso a empresa faça opção parcial, deverão ser acondicionados em caixas hermeticamente fechadas que mantenham a temperatura e que não comprometam as características nutricionais dos alimentos e expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições agentes contaminadores e infecciosos.

5.4.4 A Empresa deverá providenciar, por sua conta e risco, a conservação das refeições e os estoques de alimento, à temperatura ambiente e refrigerada, e de material necessários à sua atividade normal.

5.4.5 Os alimentos preparados e não servidos ou qualquer de seus componentes para confecção de produtos a serem comercializados como lanches bem como os gêneros não consumidos no dia, não podem ser reaproveitados em cardápios futuros, assim como não deve ocorrer o reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado.

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

5.4.7 Os balcões térmicos de distribuição de alimentos deverão ser apropriados à manutenção das características dos alimentos, tais como temperatura, valor nutricional, sabor etc.;

5.4.8 O preparo das refeições deverá ser de responsabilidade de profissional de nível superior - nutricionista, qualificado para o desempenho das atividades pertinentes ao objeto deste TR, que deverá também assinar o cardápio que ficará exposto, em local visível, a ser especificado pela fiscalização do TCE/PI do contrato, no restaurante/lanchonete;

5.4.9. Serão coletadas, diariamente, em recipiente próprio e higienizado, amostras de todas as preparações servidas, as quais serão conservadas, pelo espaço de 72 (setenta e duas) horas, dentro das condições técnicas recomendadas.

5.4.9.1 Os recipientes para coleta de amostras deverão ser descartáveis ou que permitam a esterilização adequada.

5.4.9.2 A empresa deverá responder pelas despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras coletadas que forem movidas pelo CONTRATANTE, quando o resultado apresentar qualquer irregularidade no produto analisado.

5.4.10 Os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização do CONTRATANTE sem condições de serem consumidos deverão ser refeitos ou substituídos, no todo ou em parte.

5.4.11 Não será permitida a presença de gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em nenhuma área do restaurante.

5.5 Funcionamento Geral do Estabelecimento:

5.5.1 Quanto ao quadro de pessoal a empresa deverá:

5.5.1.1 Manter os profissionais que manipulam diretamente os alimentos devidamente uniformizados (com uniformes limpos), asseados, em boas condições de saúde e com higiene pessoal adequada (sem barba/bigode, unhas curtas, sem adereços, e usando gorros, toucas ou redes de proteção de cabelos, luvas e, se necessário, máscaras;

a) Os uniformes dos funcionários que trabalham na produção deverão ser brancos;

b) Será exigido que os funcionários que trabalham com a limpeza vistam uniformes de cor clara diferente do branco;

c) Será exigido que os funcionários que trabalham com o atendimento ao público vistam uniformes de cor clara diferente do branco e da cor escolhida para o uniforme referente ao item anterior;

d) Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos;

e) Será exigido que o uniforme seja vestido nas dependências do restaurante e cafeteria (vestiários); e

f) Para todos os funcionários do restaurante e cafeteria será exigido o uso de calçados fechados.

5.5.2 Manter os empregados, quando em serviço, portando crachá de identificação com foto recente.

5.5.2.1 Permitir apenas a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, de funcionários portadores de carteira de saúde atualizada e devidamente uniformizados. A carteira/atestado de saúde deverá ser emitida por profissionais competentes e contemplar exames clínicos e laboratoriais, conforme prevê a NR 7 e Portaria 24/1994 (MTE), Portaria SVS/MS nº 326/1997 e RDC 275/2002 (ANVISA).

5.5.2.2 Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão. A empresa deverá acatar a sugestão da Administração quando este constatar que o número de pessoas estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;

5.5.3. Fornecer à Fiscalização do TCE/PI, antes da assinatura do Contrato, a relação nominal, com a respectiva especialização, da equipe responsável pelos serviços, solicitando, previamente, por escrito, à unidade fiscalizadora do Contrato, qualquer alteração nesta relação, devendo o substituto ter as mesmas qualificações do substituído. Entenda-se por empregado da empresa vencedora todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste Termo de referência;

5.5.4. Indicar ao TCE/PI o nome de seu preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do Contrato. O preposto ou seu substituto deverá estar presente sempre que o TCE/PI solicitar, no horário de funcionamento do estabelecimento.

5.5.5 Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira/Atestado de Saúde, na forma legal, dos funcionários designados para os serviços nas dependências da cafeteria e restaurante, cuja validade será conferida pela Fiscalização do TCE/PI, sendo necessária a apresentação das respectivas carteiras sempre que houver a inclusão de novos funcionários, condicionada que fica o início das atividades a apresentação.

5.5.6 Dispensar qualquer profissional que tenha contraído ou suspeite ter contraído doença potencialmente transmissível ou que apresente, por exemplo, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações até o devido restabelecimento, devendo 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;

5.5.7 Utilizar, no mínimo, os seguintes profissionais para execução eficiente dos serviços por parte da empresa a ser CONTRATADA:

- a) chefe de cozinha;
- b) auxiliar (es) de cozinha;
- c) servente (s) /auxiliar de cozinha;
- d) auxiliar para cafeteria;
- e) balconista (s);
- f) nutricionista (s).

5.5.7.1 Não há obrigatoriedade da permanência do nutricionista nas dependências do restaurante, contudo, são suas as atribuições básicas de implantação, condução, planejamento, direção e acompanhamento de todas as etapas do preparo e comercialização dos alimentos;

5.5.7.1.1 O nutricionista deverá implantar um programa que:

- a) identifique as situações de risco e 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 e cafeteria 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;

5.5.7.2 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, dois dias anteriores à execução do cardápio semanal, que divulgará o mesmo através de veículo eletrônico de comunicação a ser disponibilizado pelo TCE/PI.

5.5.7.3 Ser responsável por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos no desempenho dos serviços objeto do contrato, ficando, o CONTRATANTE isenta de qualquer vínculo empregatício com eles.

5.5.7.4 Deverá apresentar a Certidão de Registro e Quitação do Conselho Regional de Nutricionistas do seu nutricionista responsável quando da assinatura do contrato, bem como, apresentar comprovante de vínculo entre a empresa e o nutricionista responsável, sendo este profissional o responsável pela qualidade da alimentação fornecida:

5.5.7.4.1 A comprovação 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, caso a licitante seja a vencedora da licitação.

5.6 Quanto ao acondicionamento e descarte de lixo e outros materiais a empresa deverá:

5.6.1 Retirar, quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, depositados em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para as áreas onde exista coleta pública diária; objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à empresa a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de containers apropriados para acondicionamento de lixo;

5.6.2 Separar o lixo orgânico do lixo seco. Assim, a empresa deverá providenciar recipiente e sacos de lixo de cor diferente para cada tipo de lixo;

5.6.3 Providenciar, dois containers para o acondicionamento dos lixos seco e orgânico;

5.6.4 Ser responsável pelo descarte de óleo proveniente de frituras em local apropriado ou a reciclagem do material, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto.

5.7 Quanto à higiene conservação e limpeza do espaço físico:

5.7.1. A CONTRATADA deve primar pela higiene e conservação da área de preparação dos alimentos, bem como pela manutenção do refeitório, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estar rigorosamente limpos (usar produtos biodegradáveis) e arrumados.

5.7.2. A limpeza completa da área do restaurante abrange a conservação dos espaços físicos, como também dos móveis, vidraças, portas, janelas, piso, 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 etc., com desinfecção;
- 5.7.3 A CONTRATADA deverá realizar, mensalmente, ou antes, deste período, quando necessário, limpeza geral nas caixas de gordura e da canalização (dutos e canos) que recebem resíduos do restaurante/ cafeteria localizadas nas áreas dos serviços;
- 5.7.4 A CONTRATADA deverá manter o restaurante em funcionamento no horário já estabelecido neste TR, como também deverá cumprir o horário inicial de 11h, para iniciar servir o almoço, de segunda à sexta-feira, podendo, a Administração, a qualquer tempo, e mediante comunicação encaminhada por meio eletrônico, alterar os respectivos horários;
- 5.8 Do Cardápio mínimo obrigatório**
- 5.8.1 Indicadores básicos para o cardápio do restaurante - “autosserviço”, churrasco, “à la carte”, prato feito, conforme seja o caso:

RESTAURANTE	
ITENS	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA A SER SERVIDA DIARIAMENTE
- Saladas	Alface e tomate
Três tipos de molhos para saladas, servidos em recipientes separados;	
- Sementes de linhaça, girassol, queijo ralado e aveia;	1 Vegetal folhoso
	3 Tipos de vegetais crus
* Com exceção dos folhosos, as saladas extras deverão ser expostas acondicionadas de forma a manter a temperatura adequada.	2 Tipos de vegetais cozidos (não tubérculo)
	4 Saladas compostas com mais de três ingredientes (cereais, leguminosas, frutas secas e oleaginosas etc.) e temperadas com molhos.

Acompanhamentos quentes	Arroz branco
	Arroz integral comum e/ou c/ grãos
	Arroz branco composto, risotos e paellas
	Feijão carioca e preto alternadamente
	1ª opção – preparações com carnes vermelhas (variados tipos), poderá ser admitida a inclusão de cortes com osso.

Pratos Principais quentes	2ª opção – preparações com carnes de aves. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito de frango sem osso, filé de peito de frango, coxa e sobrecoxa desossada.
	3ª opção – preparações com pescados - Os tipos de peixe permitidos serão badejo, Piratinga, surubim e robalo, que deverão ser servidos alternadamente ou outro tipo da região e/ou água salgada ou doce.
	4ª opção – preparações com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas, frutos do mar e feijoada, servidos em rechauds próprios.
Prato vegetariano	Um tipo de preparação na qual as carnes brancas (aves e peixes) e vermelhas (bovina, suína, caprina etc.) e vísceras não faça parte. Deverão ser utilizadas proteínas provenientes de leite e derivados, ovos, soja e glúten.
* Guarnições – As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais e obedecer, em relação à composição, ao especificado na composição mínima.	1ª opção - Vegetal refogado (não tubérculo)
	2ª opção - Massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone etc.)
	3ª opção - Guarnição a base de farinhas, tubérculos, frituras etc.
Sobremesas	Frutas – pelo menos 2 variedades, em porções embaladas individuais.
	Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja e melão.
	Doces elaborados – 2 variedades (pavês, tortas, pudins etc.)
	Doces simples – 2 variedades (gelatina, frutas em calda, doce de leite)
	Goiabada com queijo etc.). Sobremesas dietéticas – 2 variedades.

LANCHONETE/CAFETERIA

(deverão ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes itens)

PRODUTO	VARIAÇÃO	PESO/QUANT.
Bolos simples	Sem recheio e/ou cobertura	100g
Bolos confeitados	Com recheio e cobertura	100g
Salgados assados (forno)		100g
Salgados fritos		100g
Pão de queijo		80g
Sanduíches quentes		110g
Sanduíches frios de pão integral e recheios leves		120g
Pão com manteiga		60g
Salada de fruta em geral		250g
Suco de laranja		300ml
Suco de fruta (polpa congelada)	Com água	300ml
Suco de fruta (polpa congelada)	Com suco de laranja ou leite	300ml
Vitamina de frutas c/ leite integral/ desnatado		300ml
Leite puro - integral/desnatado		300ml
Leite (integral/desnatado) com café		300ml
Leite (integral/desnatado) com achocolatado		300ml
Chás/café	Vários sabores	160ml
Suco em caixa	Vários sabores	Unidade
Suco em lata	Vários sabores	Unidade
Refrigerante em lata	Vários sabores	Unidade
Cuscuz Milho e/ou Arroz com ou sem ovo		Unidade
Beiju (Tapioca) com ou sem ovo		Unidade

Ovo de galinha	Cozido ou Frito	Unidade
Mingau de Milho, Aveia ou outra opção		250 ml
Creme de Galinha ou Vatapá		250 ml

5.8.2 Para o fornecimento de saladas, montadas e temperadas de acordo com a escolha do usuário, serviço específico do Restaurante, deve-se observar:

- a) Deverão estar à disposição para escolha, pelo menos, 5 (cinco) tipos de vegetais folhosos, com seis acompanhamentos (ervilha, milho verde, passas, frutas em pedaços, azeitona picada etc.) e 4 (quatro) tipos molhos; e
- b) O local para exposição e montagem das saladas deverá ser em outro que não no balcão de distribuição.
- c) O peso, por quilograma, e o valor das saladas montadas no “balcão de saladas” serão cobrados no mesmo valor e na pesagem do Buffet.

5.8.3 Exigências para preparação do “churrasco”:

- a) As carnes e aves deverão ser preparadas em equipamento tipo churrasqueira, a gás, com queimadores infravermelhos e tanque de água para evitar fumaça;
- b) Deverão estar disponíveis diariamente carnes de 1ª qualidade.

5.8.4 Deverão estar disponíveis diariamente, pelo menos: pão de queijo, 2 (dois) tipos de salgados fritos, 5 (cinco) tipos de salgados assados, 1 (um) tipo de bolo simples e 1 (um) bolo confeitado recheado. Os tipos de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana.

5.8.5 Os gêneros necessários à preparação de sanduíches e bebidas acima descritos deverão estar disponíveis diariamente.

5.8.6 O serviço de cafeteria deverá dispor, em sachês individuais: açúcar, adoçante artificial e molhos (ketchup, mostarda, maionese, pimenta etc.).

5.8.7 Eventuais inclusões de itens de cafeteria não contemplados neste anexo só serão permitidas com a autorização prévia e expressas da Administração.

5.8.8 Especificações gerais:

- a) A Contratada deverá providenciar cardápio semanal com as refeições oferecidas na semana a ser afixado em local visível dentro do restaurante, lanchonete/cafeteria, entregá-lo na semana anterior à fiscalização do contrato para ser divulgado em meio eletrônico aos servidores;
- b) Os cardápios deverão ser apresentados juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas;
- c) A sobremesa será paga à parte – por quilograma ou embalagens individuais pesadas na presença do usuário;
- d) 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. A empresa deverá manter, em número suficiente, funcionários no refeitório para anotar e servir as bebidas solicitadas pelos clientes.
- e) É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica;
- f) A empresa colocará à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, guardanapos macios, crepados de folhas duplas, e com dimensões mínimas de 23 x 23 cm ou similar;
- g) Os talheres (garfo, faca) deverão estar disponíveis em embalagens individuais descartáveis (papel ou plástico);
- h) Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares;
- i) Deverão ser disponibilizados, até o último minuto do horário previsto para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios, para as refeições ou lanches. Nas eventualidades em que não seja possível manter uma preparação do início ao fim do horário do almoço, a substituição deverá ser similar à substituída, utilizando-se os mesmos ingredientes básicos;
- j) O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor preparações excedentes, desde que, se forem saladas, estejam acondicionadas sobre gelo, ou, se forem preparações quentes, estejam acondicionadas em réchauds;
- k) As preparações excedentes deverão ser servidas do começo ao final do horário de almoço;
- l) Durante o horário de almoço deverão estar disponíveis no balcão de distribuição sachês individuais de açúcar e de adoçante artificial, bem como de molhos (ketchup, mostarda, pimenta, maionese) e palitos embalados individualmente, galheteiros com azeite, shoyo, molho inglês;
- m) Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação, e temperos compostos que contenham pimenta.
- n) O cardápio básico, durante a execução do contrato, poderá ser modificado em qualquer época, ou seja, ser fornecidos novos produtos ou preparados novos pratos, a fim de diversificar os lanches e refeições mediante acordo prévio, por escrito, entre a Administração e Contratada.
- o) O preço do cardápio será orientado pelos valores de Mercado para produtos similares.
- p) A CONTRATADA deverá servir as refeições e lanches, conforme o caso, em pratos de louça e talheres em aço inoxidáveis, devidamente higienizados, ensacados ou guardados em local limpo e fechado, e deverá ter disponíveis, além dos utensílios já citados, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços de restaurante e cafeteria, ou quando se fizer necessário;
- q) Os Indicadores básicos para o cardápio do restaurante/cafeteria deste Termo de Referência, deve servir de referência para os pratos a serem oferecidos, no sistema de revezamento, de forma que todo o cardápio possa ser servido durante um período de 30 (trinta) dias;
- r) 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 Contratante;
- s) Para fins de controle, a CONTRATADA 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/cafeteria, ou de forma mais prática, com a devida anuência da Administração;
- t) Os serviços a serem executados pela Contratada serão iniciados no prazo de 15 (quinze) dias úteis, prorrogável por igual período, desde que justificado pela CONTRATADA os motivos do atraso e devidamente autorizado pela Administração.

5.9 Das Instalações e Equipamentos

5.9.1 Relação básica de equipamentos e utensílios obrigatórios à formação da estrutura funcional do restaurante, e no que couber da cafeteria, a ser disponibilizado pela CONTRATADA.

- a) fogão industrial c/ forno.
- b) freezer vertical.
- c) refrigerador vertical.
- d) forno de microondas.
- e) churrasqueira com queimadores infravermelhos e tanque de água para evitar fumaça.
- f) estufa para salgados;
- g) balcão natural para bolos, tortas, doces e sobremesas;
- h) Cubas gastronorm com tampas para exposição para preparações no balcão de distribuição.
- i) equipamentos de grande porte necessários à produção de refeições (fornos elétricos, fornos combinados, descascador de vegetais, fritadeiras etc.)
- j) exaustor;
- k) cafeteira, liquidificador (industrial/doméstico), batedeira doméstica e extrator de suco;
- l) lixeiras com acionamento por pedal e lixeiras grandes com tampa;
- m) balcão refrigerado para tortas e sobremesas;
- n) chapa para sanduiche e fatiador de frios.
- o) xícaras e pires grandes e pequenos.
- p) utensílios de cozinha (panelas diversas, porta-guardanapos, paliteiros, galheteiros, saleiros, recipientes para molhos, dentre outros);
- q) pratos de louça (de mesa e sobremesa).
- r) talheres de aço inoxidável.
- s) descartáveis (talheres, copos, pratos e outros).
- t) cilindros p/ massa, tábuas de carne (polietileno), colheres (inox ou polietileno), facas, conchas (inox ou polietileno), espátulas (inox ou polietileno), pegadores (saladas e massas), em inox, para distribuição de refeições.
- u) bandejas em material lavável.
- v) réchauds para pratos extras e feijoadas.
- x) recipientes para sobremesa.
- y) caixas registradoras emissoras de cupom fiscal e máquinas para pagamento por meio eletrônico- cartões de crédito e débito.
- z) balanças digitais.

5.9.1.1 Os equipamentos relacionados acima serão de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive manutenção e garantia, a qual deverá atentar para mantê-los em bom estado de conservação;

5.9.1.2 Os equipamentos acima citados deverão ser substituídos logo que obsoletos, pela CONTRATADA, ou quando solicitado pela Administração, visando à perfeita prestação dos serviços;

5.9.1.3 Será responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de outros equipamentos necessários à boa prestação dos serviços, ou, se algum equipamento for avariado, a CONTRATADA deverá substituí-lo, a fim de não prejudicar o fornecimento regular das refeições;

5.9.1.4 A CONTRATANTE fornecerá as instalações a serem utilizadas pela CONTRATADA do restaurante e da cafeteria e ficando sob suas guardas, devendo devolvê-los ao final da vigência do contrato, em perfeito estado de conservação e ressalvado o desgaste natural do uso;

5.9.1.5. Os pratos de louça, os copos de vidro, talheres totalmente (inclusive cabos) de aço inoxidável e utensílios de cozinha deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente para atender a demanda dos clientes do estabelecimento;

5.9.1.6 O TCE/PI poderá, de acordo com a conveniência e oportunidade da alta gestão, somada a disponibilidade em estoque, fornecer os seguintes objetos (TOMBADOS), via termo de responsabilidade e compromisso que deverão ser devidamente utilizados pela empresa CONTRATADA:

- a) Mesas para o público;
- b) Cadeiras para o público;
- c) Aparelho telefônico (Ramal);
- d) Freezer (p/cafeteria);
- e) Geladeira (p/cafeteria);
- f) Fogão (p/cafeteria);

5.9.1.7 As instalações, reformas e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos mediante anuência prévia da CONTRATANTE, serão de responsabilidade da vencedora, sem quaisquer ônus para a Cedente, ficando o seu acompanhamento a cargo da Secretaria Administrativa.

5.9.1.8 O TCE/PI poderá 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;

5.9.1.9 Inspeção e recarga do extintor de CO² de 06 kg, é obrigação da empresa CONTRATADA, que deverá providenciá-lo a cada 12 (doze) meses por empresa especializada e de acordo com a Norma Brasileira - NBR 12962, da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

6.1 Apresentar empregados em número suficiente para a prestação dos serviços, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão de emprego e outros análogos.

6.2 Os empregados manipuladores de alimentos não poderão funcionar como caixa.

6.3 Responsabilizar-se pelos funcionários destinados ao desenvolvimento dos trabalhos no restaurante e cafeteria, inclusive no tocante a salários, encargos sociais e trabalhistas, acidentes de trabalho etc.

6.4 Designar preposto, quando da assinatura do contrato, para representar a CONTRATADA nos assuntos pertinentes ao funcionamento do estabelecimento, indicando o seu nome, com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las a unidade incumbida da fiscalização do termo contratual.

6.4.1 Caberá ainda ao preposto coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, zelar pela disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados e fiscalizar o uso dos equipamentos.

6.5 Manter as instalações no mais alto padrão de limpeza e higiene.

6.6 Responsabilizar-se pelos serviços de assistência técnica necessários ao perfeito funcionamento dos equipamentos utilizados, sem ônus para o CONTRATANTE.

6.7 Afixar em local visível, tabela de preços dos itens oferecidos.

6.8 Fornecer lanches de boa qualidade, em conformidade com as exigências da legislação sanitária (usar material descartável, como copos e pratos e lixeira com tampa, entre outras exigências).

6.9 Acrescentar outros equipamentos (cuja instalação deverá ser previamente autorizada pelo TCE/PI), materiais e utensílios tais como refrigeradores, liquidificadores, batedeiras, talheres, louças, guardanapos e outros necessários ao bom funcionamento da cafeteria, cuja guarda e manutenção será de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

6.10 Responsabilizar-se pelos seus créditos em relação aos usuários do restaurante/cafeteria, não cabendo quaisquer reclamações ao TCE/PI em caso de compromisso não cumprido pelo usuário.

6.11 Manter durante a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificação em compatibilidade com as obrigações exigidas e assumidas na licitação;

6.12 Permitir, sempre que solicitado, o acesso do(s) fiscal(is) do contrato ou de servidores designados 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.

6.13 Reparar ou indenizar, a juízo e dentro do prazo estipulado pela CONTRATANTE, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos seus bens pelo pessoal encarregado da execução dos serviços;

6.14 Responder por danos materiais ou físicos causados por seus empregados, culposa ou dolosamente, quando em serviço nas áreas cobertas pela CONCESSÃO DE USO aos servidores do CONTRATANTE;

6.15 Identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE;

6.16 Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela CONTRATANTE;

6.17 Retirar qualquer tipo de entulho/lixo das dependências do restaurante/lanchonete em horário e por meio a ser determinado pela Administração Do CONTRATANTE;

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

6.19 Cumprir todas as exigências determinadas por Órgãos/Entidades Fiscalizadoras da Saúde Pública no tocante aos serviços desenvolvidos;

6.20 Observar que a instalação e utilização de todo e qualquer equipamento, estranho ao ambiente de trabalho, deverá ser informada ao fiscal do contrato e autorizada pela Administração;

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

6.22 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;

6.23 Afastar, de imediato, qualquer pessoa que lhe seja vinculada, por haver praticado ato inadequado, bem como que tenha descumprido normas e instruções determinadas pela CONTRATANTE;

6.24 Desocupar, de imediato, a área cedida, restituindo-a em perfeitas condições de uso, quando findo o prazo da CONCESSÃO DE USO ou quando revogado o contrato;

6.25 A devolução dos materiais da CONTRATANTE, quando houver, disponibilizados para execução dos serviços deverá ser realizada mediante verificação, por meio do fiscal do contrato, das condições de conservação, sendo obrigação da CONTRATADA, durante a execução do contrato efetuar as manutenções preventivas e/ou corretivas necessárias, bem como prezar pela boa conservação;

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

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

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

6.29 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 deste TCE/PI ou de terceiros durante as atividades;

6.30 Assegurar que a utilização da área cedida estará sujeita a mais ampla e irrestrita fiscalização a qualquer momento pelo(s) fiscal(is) do contrato;

6.31 Iniciar a prestação dos serviços objeto deste instrumento no prazo de 15 (quinze) dias úteis a contar da assinatura do contrato, prorrogável mediante justificativa aceita pela Administração.;

6.32 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 CONTRATADA no desempenho das suas atividades, ficando, ainda, o TCE/PI isento de qualquer vínculo com os colaboradores;

6.33 Entregar, mensalmente, a CONTRATANTE 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 e a possível responsabilização subsidiária deste Tribunal;

6.34 A empresa vencedora deverá apresentar à CONTRATANTE, quando solicitado, informações sobre a quantidade média diária e/ou mensal de refeições/lanches vendidos;

6.35 A futura CONTRATADA deverá manter as instalações e equipamentos, até o final do último dia de prazo da CONCESSÃO DE USO, em perfeitas

condições de conservação e uso;

- 6.36. A licitante vencedora deverá obrigar-se para que não faltem, durante o horário de atendimento, quaisquer dos itens constantes no cardápio mínimo do subitem 5.7.1, deste TR, respeitado o cardápio diário de refeições (almoço e lanches), bem como pessoal suficiente para o atendimento
- 6.37. Conservar em temperaturas de que não possam resultar riscos para saúde as matérias-primas, os ingredientes e os produtos intermédios e acabados susceptíveis de permitir o crescimento de microrganismos patogênicos ou a formação de toxinas;
- 6.38. Fica vedada a oferta e propagandas ostensivas de lanches e refeições, nos setores da CONTRATANTE, de forma que empregado da CONTRATADA não poderá circular pelas dependências da CONTRATANTE de posse de cardápio a oferecer os serviços de alimentação da CONTRATADA;
- 6.39. Apresentar, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, no ato da assinatura do contrato, Alvará de Licença de Localização e Funcionamento, e Licença Sanitária para Funcionamento, sem prejuízo da apresentação de outras licenças exigidas por lei;
- 6.40. Responsabilizar-se pelo pagamento de taxas ou multas advindas do funcionamento do restaurante/cafeteria;
- 6.41. Manter seus funcionários sujeitos às normas disciplinares da CONTRATANTE, porém, sem qualquer vínculo empregatício com este órgão;
- 6.42. Não se opor à realização de eventos no espaço do restaurante/cafeteria, quando forem apoiados ou realizados pela Administração, situação em que haverá comunicação prévia;
- 6.43. Assumir, com exclusividade, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto do contrato a ser firmado;
- 6.44. Efetuar o controle de saúde de seus funcionários, viabilizando exames periódicos exigidos pela legislação específica, a fim de que os alimentos não sejam manipulados por pessoas portadoras de doenças infecciosas ou parasitárias;
- 6.45. 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 CONTRATADA, que dará respaldo técnico aos cardápios servidos e ao preparo dos alimentos;
- 6.45.1. No decorrer do contrato, caso o Nutricionista Responsável Técnico seja substituído, a empresa deverá apresentar nova Certidão de Registro e Quitação junto ao CRN, no prazo máximo de 05(cinco) dias;
- 6.46. 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, comunicando regularmente qualquer alteração;
- 6.47. Facilitar as fiscalizações de órgãos de vigilância sanitária, certificando ao fiscal do contrato o resultado das inspeções;
- 6.48. Cumprir as exigências dos órgãos relacionados neste item, sendo responsável pelo fornecimento de quaisquer exigências, inclusive material;
- 6.49. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações, a fim de que essas 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;
- 6.50. 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;
- 6.50.1. Caso a necessidade de dedetização e desratização surja em período inferior acima a CONTRATADA fica obrigada a realizá-la, sempre em acordo com as normas que regulam este tipo de higienização;
- 6.50.2. A verificação, pela CONTRATANTE, da existência de ratos, baratas ou quaisquer outros vetores e/ou pragas que comprometam a qualidade dos alimentos fornecidos pela CONTRATADA, a sujeitará às penalidades previstas no instrumento contratual;
- 6.51. Arcar com os custos de análises microbiológicas em amostras coletadas pelo fiscal do contrato, no restaurante/cafeteria, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto fornecido;
- 6.52. Providenciar a imediata correção de eventuais imperfeições na execução dos serviços, quando apontadas pelo fiscal do contrato;
- 6.53. Utilizar produtos adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade vencida, para se obter higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;
- 6.54. Requerer à Administração autorização para realizar quaisquer benfeitorias e/ou alteração no imóvel;
- 6.55. Solicitar autorização do fiscal do contrato, para retirada, das dependências do restaurante/cafeteria, de qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade da CONTRATANTE;
- 6.56. 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;
- 6.57. Informar, sempre que houver substituição de funcionário, por escrito, ao fiscal do contrato, os dados do funcionário substituído e de seu substituto;
- 6.58. 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, sempre que ocorrer desligamento de funcionário, durante a execução do contrato;
- 6.59. Responsabilizar-se, bem como manter a boa qualidade dos „carros “térmicos e dos distribuidores ou estufas de alimentos no balcão;
- 6.60. Manter os preços dos itens da bomboniere (chocolates, balas, chicletes, docinhos, iogurtes etc.) 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;
- 6.61. Substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios ao consumo;
- 6.62. Remover do local de preparação e conservação (geladeiras, freezers) os alimentos preparados e não servidos;
- 6.63. Prestar manutenção, sempre mediante prévia comunicação, aos equipamentos pertencentes à CONTRATANTE, ou substituição, caso sejam de propriedade da CONTRATADA, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contada da detecção do defeito, e comunicar ao fiscal do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, para conjuntamente serem encaminhadas as providências necessárias;
- 6.64. Cumprir horário de funcionamento previsto no termo contratual;
- 6.65. Cumprir determinação formal ou instrução complementar da Administração;
- 6.66. Cumprir cardápio mínimo fixado neste termo;
- 6.67. Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de gestão e fiscalização do contrato;
- 6.68. Manter, durante toda a vigência do contrato, as instalações do restaurante/lanchonete/cafeteria em perfeitas condições de higiene, por meio, dentre outros, do cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) Limpeza e desinfecção adequadas;
- b) Prevenção do acúmulo de sujeira;
- c) Impedimento de contato de gêneros alimentícios com materiais tóxicos, ainda que no armazenamento ou no preparo de alimentos;
- 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) Processamento e armazenagem dos produtos em temperatura e condições 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;
- h) Manter os pavimentos, paredes e portas em boas condições de higiene, os quais devem ser frequentemente lavados ou, sempre que necessário, para assegurar a segurança e salubridade dos gêneros alimentícios, desinfetados;
- i) Permitir uso dos assentos e mesas (restaurante/lanchonete/café) por parte dos servidores que transportem suas refeições e/ou lanches de suas residências, favorecendo condições dignas para refeições e/ou lanches, inclusive com Concessão para uso do forno micro-ondas, o qual poderá ser disponibilizado pelo TCE/PI (no caso, uso exclusivo dos servidores).

CLAUSULA SÉTIMA - DAS PROIBIÇÕES À CONTRATADA

- 7.1 Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e remédios nas dependências da área cedida.
- 7.2 Assumir a exploração de qualquer outra atividade, estranha ao objeto do contrato, embora a ele similar, nas instalações da CONTRATANTE;
- 7.3 Se opuser às análises técnicas das instalações elétricas e hidráulicas, a serem efetuadas por servidores da CONTRATANTE;
- 7.4 Utilizar utensílios de madeira na preparação dos alimentos, tais como: colheres, tábuas etc.
- 7.5 Cobrar preços maiores do que os praticados no Mercado;
- 7.6 Servir porções em quantidade/peso inferiores aos estabelecidos;
- 7.7 Reutilizar gêneros preparados e não servidos em dia subsequente ao do preparo;
- 7.8 Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços;
- 7.9 Utilizar as dependências da CONTRATANTE para fins diversos dos previstos neste Termo;
- 7.10 Servir alimento contaminado ou deteriorado;
- 7.11 Permitir a presença de empregado sem uniforme, mal apresentado ou descalço;
- 7.12 Permitir a presença de empregado com exames de avaliação de saúde realizados a mais de 12 (doze) meses;
- 7.13 Disponibilizar no recinto a ser cedido qualquer forma de publicidade, salvo, se vinculada aos produtos permitidos de serem comercializados no restaurante/café, e assim, com a anuência da CONTRATANTE;

CLAUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO TCE/PI

- 8.1 Permitir o livre acesso dos empregados, devidamente identificados, do Restaurante/lanchonete ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta da CONTRATANTE em dias de funcionamento e quando necessário acesso em outros dias, deverá ser solicitada autorização à Administração do TCE/PI.
- 8.2 Colocar à disposição da CONTRATADA o espaço físico destinado à instalação do Restaurante/lanchonete/café no imóvel relatado.
- 8.3 Acompanhar e fiscalizar a perfeita execução do contrato.
- 8.4 Responsabilizar-se pelo fornecimento de água e energia elétrica, relativa aos serviços.
- 5.12.5 Observar para que sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para contratação, durante a vigência contratual, bem como sua compatibilidade com as obrigações assumidas;
- 8.6 Supervisionar e solicitar, quando necessário, técnicos especializados para fornecer pareceres, com ênfase para a CONTRATADA, sobre as condições de manipulação, higiene, qualidade do material e dos gêneros alimentícios utilizados nas refeições e lanches fornecidos pela CONTRATADA;
- 8.7 Alterar, a qualquer tempo, mediante ofício à CONTRATADA, o horário de funcionamento do Restaurante/lanchonete;
- 8.8 Exigir, mensalmente, que a CONTRATADA 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;
- 8.9 Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto do contrato, que venham a ser solicitados pelos funcionários da CONTRATADA;
- 8.10 Solicitar alterações no cardápio proposto, visando melhor prestação dos serviços;
- 8.11 Aplicar as penalidades administrativas, em caso de descumprimento, pela CONTRATADA, de cláusulas contratuais.
- 8.12 Comunicar à CONTRATADA, por escrito, no prazo mínimo de 30 (trinta) dias, sobre o término do contrato, ou da necessidade por interesse público do imóvel, disponibilizando 30 (trinta) dias corridos a contar da notificação, para que a CONTRATADA desocupe o imóvel e o devolva nas mesmas condições em que recebeu, não podendo esta estar em funcionamento durante esses 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA NONA – DA EXECUÇÃO DO OBJETO

- 9.1 Após o resultado do certame e a devida contratação da empresa vencedora, será realizado a execução do objeto com o preparo e fornecimento dos itens do Grupo único (itens 1 ao 4), sob demanda.
- 9.2 O objeto abrangerá também a concessão onerosa de espaço público com a condição de que a CONTRATADA realize a instalação e exploração comercial de restaurante/lanchonete/café, com a finalidade de fornecer os serviços de alimentação aos membros, servidores, colaboradores, estagiários e visitantes da instituição, observadas as condições estabelecidas no edital, neste Termo de Referência, no contrato e na legislação aplicável, especialmente a Lei nº

9.2.1 A CONTRATADA será responsável pela implantação, organização, administração e operação completa do serviço de alimentação, incluindo o fornecimento de refeições, lanches, bebidas e demais produtos alimentícios, destinados ao atendimento de membros, servidores, colaboradores, prestadores de serviço e visitantes do Tribunal.

9.3 A exploração do espaço ocorrerá por conta e risco da CONTRATADA, que assumirá integral responsabilidade pela gestão do estabelecimento e por todos os encargos decorrentes da atividade comercial.

9.4 A Administração disponibilizará à CONTRATADA área física localizada nas dependências do Tribunal de Contas do Estado do Piauí, destinada exclusivamente ao funcionamento do restaurante/lanchonete/cafeteria.

9.5 O espaço será entregue nas condições físicas existentes, cabendo à CONTRATADA providenciar a instalação de todos os equipamentos, mobiliários, utensílios e demais estruturas necessárias ao funcionamento do estabelecimento.

9.6 Qualquer modificação, adaptação ou intervenção na estrutura física do espaço somente poderá ser realizada mediante autorização prévia da Administração.

9.7 A CONTRATADA deverá iniciar as atividades no prazo estabelecido no contrato, contado da assinatura do instrumento contratual e da entrega formal do espaço pela Administração.

9.8 Durante o período de implantação, a CONTRATADA deverá providenciar a instalação de equipamentos e mobiliários, bem como a obtenção de todas as licenças, alvarás e autorizações necessárias ao funcionamento do estabelecimento, especialmente aquelas exigidas pelos órgãos de vigilância sanitária e autoridades municipais competentes.

9.9 O restaurante/lanchonete/cafeteria deverá funcionar em dias úteis e em horários compatíveis com o expediente do Tribunal, podendo a Administração estabelecer horários mínimos de funcionamento, de modo a garantir o atendimento adequado ao público interno e externo.

9.10 Os serviços deverão contemplar, no mínimo, a comercialização de refeições prontas, lanches, bebidas e outros produtos alimentícios, devendo a CONTRATADA assegurar qualidade, higiene e condições adequadas de atendimento ao público.

9.11 A CONTRATADA deverá manter variedade de produtos e qualidade compatível com os padrões praticados no mercado local, observando preços razoáveis e compatíveis com a realidade econômica do público atendido.

9.12 Será de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA o fornecimento, instalação e manutenção de todos os equipamentos necessários ao preparo, armazenamento, conservação e comercialização dos alimentos, bem como de mobiliários e utensílios utilizados no atendimento.

9.13 A CONTRATADA deverá disponibilizar equipe de funcionários em quantidade suficiente para garantir o adequado funcionamento do estabelecimento, devendo todos os profissionais observar as normas de higiene e manipulação de alimentos.

9.14 Os funcionários deverão utilizar uniformes adequados e, quando necessário, equipamentos de proteção individual, observando as normas sanitárias vigentes.

9.15 A CONTRATADA deverá cumprir integralmente todas as normas sanitárias, de segurança alimentar e de saúde pública aplicáveis ao funcionamento de estabelecimentos de alimentação.

9.16 A Administração poderá realizar inspeções e fiscalizações periódicas no local, com o objetivo de verificar o cumprimento das normas sanitárias, das obrigações contratuais e da qualidade dos serviços prestados.

9.17 A CONTRATADA será responsável pela limpeza diária, conservação e manutenção do espaço utilizado, mantendo o ambiente em perfeitas condições de higiene, organização e funcionamento.

9.18 Quaisquer danos causados ao patrimônio público durante a execução do contrato deverão ser reparados pela CONTRATADA, sem ônus para a Administração.

9.19 A CONTRATADA deverá arcar com todos os custos necessários ao funcionamento do estabelecimento, incluindo aquisição de insumos, manutenção de equipamentos, pagamento de pessoal, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da atividade.

9.20 A CONTRATADA deverá efetuar o pagamento mensal correspondente ao valor da concessão onerosa do espaço, conforme estabelecido no contrato e na proposta vencedora da licitação.

9.21 Para fins de composição do valor da concessão onerosa, deverão ser considerados o valor estimado da locação da área, os custos estimados de consumo de energia elétrica e os custos estimados de água e esgoto.

9.22 A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor ou comissão designada pelo Tribunal de Contas do Estado do Piauí, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

9.23 Compete à fiscalização acompanhar a execução do contrato, verificar o cumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA, registrar ocorrências e adotar as providências necessárias para garantir a adequada prestação dos serviços.

9.24 A exploração econômica do restaurante/lanchonete/cafeteria ocorrerá por conta e risco da CONTRATADA, não cabendo à Administração qualquer responsabilidade quanto ao resultado financeiro da atividade.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO REAJUSTE

10.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado em 14/06/2026.

10.2 Após o interregno de um ano, a pedido da contratada, os preços pactuados poderão ser reajustados com base no **inciso V do art. 92 da Lei nº 14.133/2021**, mediante a aplicação do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)**, apurado pelo IBGE, ou por outro índice que o venha a substituir legalmente, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

10.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

10.4 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

10.5 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

10.6 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

10.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

10.8 O reajuste de que trata esta Cláusula dar-se-á por meio da aplicação da seguinte fórmula matemática: $R = V \times (I - I^0 / I^0)$ onde R = Valor do reajuste a ser acrescido ao pagamento mensal; V = Valor mensal vigente a ser reajustado; I = Índice (IPCA) referente ao mês do reajuste e I^0 = Índice (IPCA) referente à data do orçamento estimado.

10.8 O reajuste será formalizado por simples apostilamento, nos termos do art. 136 da Lei nº 14.133/2021, dispensando-se a celebração de termo aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1- Não será permitida a subcontratação do objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

12.1 A CONTRATADA deverá observar o Guia de Nacional de Contratações Sustentáveis, disponível em <<https://www.gov.br/agu/ptbr/comunicacao/noticias/AGUGuiaNacionaldeContrataesSustentveis4edio.pdf>>

12.2 Demais critérios de sustentabilidade estão previstos no item 2 (dois) do Estudo Técnico Preliminar.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA DURAÇÃO E VIGÊNCIA

13.1 Da Duração do Contrato

13.1.1 O prazo inicial de vigência do contrato é de **12 (doze) meses**, contados a partir da data de sua assinatura, aplicando-se idêntico prazo à concessão onerosa de uso do espaço físico.

13.1.2 O prazo de vigência do contrato de fornecimento, e consequentemente, da concessão de uso, poderão ser prorrogados sucessivamente por iguais períodos, mediante termo aditivo, até o **limite máximo de 10 (dez) anos (vigência decenal)**, nos termos dos arts. 106, 107 e 110, I, da Lei nº 14.133/2021, desde que:

13.1.2.1 Haja manifestação formal e interesse mútuo das partes.

13.1.2.2 A Administração ateste que a execução dos serviços e as condições da concessão permaneceram vantajosas

13.1.2.3 A Contratada demonstre a manutenção das condições de habilitação e regularidade exigidas no edital.

13.2 Da Vinculação da Concessão de Uso

13.2.1 A concessão onerosa de uso do espaço físico de que trata item 3.1 do TR possui natureza de obrigação acessória e **vigência estritamente vinculada** ao contrato principal de prestação de serviços de fornecimento de alimentação.

13.3 Da Extinção Simultânea

13.3.1 A extinção, rescisão, não prorrogação ou término do contrato principal de prestação de serviços importará na **imediata e automática extinção da concessão de uso**, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial.

13.4 Do Prazo de Desocupação

13.4.1 Extinta a concessão nos termos do item 13.3.1, a Contratada fica obrigada a desocupar e restituir o espaço físico nas mesmas condições em que o recebeu, no prazo máximo e improrrogável de **15 (quinze) dias**, sob pena de imissão na posse direta pelo TCE-PI e aplicação das sanções administrativas e contratuais cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1 **Os recursos financeiros para cobertura das despesas** decorrentes da contratação, serão custeados com recursos do Tesouro Estadual, conforme segue abaixo:

Unidade Gestora: 020101 - TCE

Fonte: 500 – Recursos Não Vinculados de Impostos

Programa de Trabalho: 01.032.0114.2000 – Administração da Unidade

Natureza da Despesa: 3.3.90.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

Subitem: 79 – Serviços de Alimentação – Não Intermediação

14.2 **Os recursos financeiros, relativos à arrecadação**, serão direcionados, conforme segue abaixo:

Categoria Econômica: Receitas Correntes

Origem: 3 – Receita Patrimonial

Espécie: 1 – Exploração do Patrimônio Imobiliário do Estado

Desdobramento: 1.02.0 – Concessão, Permissão, Autorização ou Cessão do Direito de Uso de Bens Imóveis Públicos

Tipo: 1 - Principal

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

15.1 As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD) quanto a todos os dados pessoais que tenham acesso, em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

15.2 Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

15.3 É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

15.4 A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de sub-operação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

15.5 Terminado o tratamento dos dados nos termos do [art. 15 da LGPD](#), é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do [art. 16 da LGPD](#), incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

15.6 É dever do contratado, orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

15.7 O Contratado deverá exigir de sub-operadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

15.8 O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

15.9 O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

15.10 Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados ([LGPD, art. 37](#)), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

15.10.1 Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

15.11 O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 Nos termos da Lei de nº 14.133/21, o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I - der causa à inexecução parcial do contrato;

II - der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - der causa à inexecução total do contrato;

IV - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto contratado sem motivo justificado;

V - apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

VI - praticar ato fraudulento na execução do contrato;

VII- comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

VIII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

16.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

16.2.1. advertência;

16.2.2. multa;

16.2.3. impedimento de licitar e contratar;

16.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

16.3. Na aplicação das sanções serão considerados a natureza e a gravidade da infração cometida; as peculiaridades do caso concreto; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; os danos que dela provierem para a Administração Pública e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

16.4. A sanção de “advertência” será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

16.5. A sanção de “multa” será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art.155 da Lei nº 14.133/21, nas seguintes proporções:

16.5.1. Multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor do objeto ou item inadimplido, até o limite de 15 (quinze) dias;

16.5.2. Multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do objeto ou item inadimplido, no caso de inexecução parcial do objeto, caracterizada pelo atraso injustificado de mais de 15 (quinze) dias contados a partir do prazo final de entrega inicialmente pactuado e

16.5.3. Multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto, caracterizada pelo atraso injustificado de mais de 30 (trinta) dias contados a partir do prazo final de entrega inicialmente pactuado.

16.6. A sanção de “impedimento de licitar e contratar” será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III e VII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/21, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

16.7. A sanção de “Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar” será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X e XII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/21, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 16.6, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

16.8. As sanções previstas nos itens 16.2.1, 16.2.3 e 16.2.4 poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de “multa”.

16.9. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada (se houver)ou será cobrada judicialmente.

16.10. A aplicação das sanções previstas no caput deste artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

16.11. A aplicação das sanções previstas nos itens 16.2.1, 16.2.2, 16.2.3 e 16.2.4 seguirá o rito estabelecido nos artigos 156 a 163 da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO E DA FISCALIZAÇÃO

17.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

17.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a CONTRATADA devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

17.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

17.4 Fiscalização

17.4.1 O Contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

17.4.2 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por fiscal do contrato ou pelos respectivos substituto ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

17.4.3 Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

17.4.4 O fiscal do contrato informará a seus superiores em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

17.4.5 O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

17.4.6 O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#))

17.4.7 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

17.4.8 Os contratos e/ou notas de empenho oriundos da contratação serão acompanhados e fiscalizados por fiscal de contrato (ou Comissão), servidor(es) lotado(s) na Divisão de Patrimônio e Logística, DPL-TCE/PI, designado(s) especialmente para tal fim, o qual fiscalizará(ão) a execução do objeto, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a aquisição, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições contratuais, determinando quando necessário, a regularização de falhas observadas, cabendo ao referido servidor (ou Comissão) o “ATESTO” das respectivas Notas Fiscais, conforme prevê a Resolução TCE/PI nº 28 de 03/11/2016 – publicado do Diário Oficial Eletrônico nº 207/16 de 08/11/2016.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

18.1 O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

18.2 Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

18.3 Quando a não conclusão do contrato, referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

18.4 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

18.4.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

18.4.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

18.4.2.1 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

18.5 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

18.5.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

18.5.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

18.5.3 Indenizações e multas.

18.6 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DOS CASOS OMISSOS

19.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLAUSULA VIGÉSIMA – DAS ALTERAÇÕES

20.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

20.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DO FORO

22.1. É eleito o Foro da Comarca de Teresina para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

Teresina (PI), datado e assinado eletronicamente.

JOAQUIM KENNEDY NOGUEIRA BARROS
Conselheiro Presidente do TCE-PI

Responsável legal da CONTRATADA

ANEXO IV DO EDITAL
PLANILHA DE PREÇO MÉDIO ANUAL ESTIMADO

Item	Descrição	CATSER	Valor Unitário	Qtd. Estimada	Valor Anual Estimado	Valor Mensal Estimado
1	Preparo e fornecimento de frutas por Kg, dos seguintes tipos: mamão formosa, mamão papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, uva verde, uva roxa, goiaba, maçã, laranja, tangerina e banana.	3697	R\$ 12,01	5.500	R\$ 66.055,00	R\$ 5.504,58
2	Preparo e fornecimento de caldo de carne bovina com ovo, de pelo menos 300 ml.	3697	R\$ 10,37	1.500	R\$ 15.555,00	R\$ 1.296,25
3	Preparo e fornecimento de café, por litro, de marca Santa Clara, Melitta, Pilão, similar ou superior, com e sem açúcar.	3697	R\$ 6,71	30.000	R\$ 201.300,00	R\$ 16.775,00
4	Preparo e fornecimento de chá, por litro, com ou sem açúcar, dos seguintes tipos: chá de erva doce, chá de capim de cheiro, chá de canela (vareta), chá de erva cidreira e chá de romã com maçã.	3697	R\$ 13,02	1.452	R\$ 18.905,04	R\$ 1.575,42
Valor Total					R\$ 301.815,04	R\$ 25.151,25

Teresina - PI, 17 de julho de 2026.

JOAQUIM KENNEDY NOGUEIRA BARROS
Conselheiro Presidente do TCE-PI



Documento assinado eletronicamente por **JOAQUIM KENNEDY NOGUEIRA BARROS, Presidente**, em 17/07/2026, às 13:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.tce.pi.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0387621** e o código CRC **BCE43208**.