Tribunal de Contas do Estado do Piauí

CONTRATO Nº 56/2026/TCE/PI

Ref.: Processo 106218/2025

CONTRATO Nº 56/2026 - PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, DE NATUREZA CONTINUADA, ABRANGENDO A CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO FISICO DO RESTAURANTE/LANCHONETE/CAFETERIA, QUE FAZEM ENTRE SI O TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO PIAUÍ TCE/PI E A EMPRESA UCHÔA TERESINA HOTEL LTDA.

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, o Conselheiro JOAQUIM KENNEDY NOGUEIRA BARROS, inscrito no CPF sob o nº 228.028.003-53, portador da Carteira de Identidade nº 429.425 – SSP/PI, doravante denominado CONTRATANTE, e a empresa UCHÔA TERESINA HOTEL LTDA., inscrita no CNPJ/MF sob o nº 47.035.577/0001-00, I.E: 197204961 - Insc. Municipal: 6596673, sediada na Rua Barão de Uruçuí, Nº 340 – Bairro Noivos – Teresina (PI) - CEP: 64.045-290, Telefones: (86) 9 9925-2235 / 9 8825-0246, E-mail: brunouchoa@grupouchoa.com.br , doravante designada CONTRATADA, neste ato, representada pelo(a) CAROLINE COÊLHO UCHÔA TAJRA, portador (a) da Carteira de Identidade nº 3058711, expedida pela SSP/SP e CPF nº 603.173.203-35, 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 n° 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	VALOR UNITÁRIO (R$)	VALOR MENSAL (R$)	VALOR ANUAL (R$)
1	Preparo e fornecimento de frutas por Kg, dos seguintes tipos: mamão formosa, mamão papaia,		11,50	5.270,83	63.250,00

	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	10,00	1.250,00	15.000,00
3	Preparo e fornecimento de café, por litro, de marca Santa Clara, Melitta, Pilão, similar ou superior, com e sem açúcar.	30.000	6,17	15.425,00	185.100,00
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.	1.452	12,00	1.452,00	17.424,00
Valor Total Mensal Proposto: R$ 23.397,83 (Vinte e três mil, trezentos e noventa e sete reais e oitenta e três centavos). Valor Total Anual Proposto: R$ 280.774,00 (Duzentos e oitenta mil, setecentos e setenta e quatro reais).					

1.3 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1 O Termo de Referência (0360463);

1.3.2 O Edital da Licitação (0387621);

1.3.3 A Proposta do contratado (0402099);

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$ 280.774,00 (Duzentos e oitenta mil, setecentos e setenta e quatro reais).

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 Referencia.

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 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.

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 inexista, 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 do 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 nº14.133/2021.

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 formula: 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/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 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 *autosserviço* 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 transmissiva 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 maio 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
- Saladas	**DIARIAMENTE**
Três tipos de molhos para saladas, servidos em recipientes separados;	Alface e tomate
- 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

Pratos Principais quentes	1ª opção – preparações com carnes vermelhas (variados tipos), poderá ser admitida a inclusão de cortes com osso.
	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 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 CO^2 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;

616 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 cúmulo 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).

CLAUSUAL 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/cafeteria, 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/cafeteria 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 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;

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/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.

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 irreajustáveis 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 = Vx(I -Iº/Iº) onde R = Valor do reajuste a ser acrescido ao pagamento mensal; V = Valor mensal vigente a ser reajustado; I = Indice(IPCA) referente ao mês do reajuste e Iº = Indice (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 DURAÇAO 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 - 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: 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 inexatidão 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 n° 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 n.º 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

_____

CAROLINE COÊLHO UCHÔA TAJRA

Responsável legal da CONTRATADA

Documento assinado eletronicamente por **CAROLINE COELHO UCHOA TAJRA**, **Usuário Externo**, em 22/09/2026, às 15:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **JOAQUIM KENNEDY NOGUEIRA BARROS**, **Presidente**, em 28/09/2026, às 09:08, 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 **0405468** e o código CRC **379409E1**.

Referência: Processo nº 106218/2025 SEI nº 0405468

Av. Pedro Freitas 2100 | Centro Administrativo | Teresina-PI | CEP: 64018-900

☎ 3215-3800 | CNPJ: 05.818.935/0001-01

✉ tce@tce.pi.gov.br