



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

PREÂMBULO

MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO
DATA:	ITEM 01: espaço localizado no final do trapiche Eliezer Levi ITEM 02: espaço localizado no início do trapiche Eliezer Levi

EDITAL DA FORMA ELETRÔNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2017 – SETUR/GEA

O GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ, por intermédio da Secretaria de Estado do Turismo - SETUR através de seu Pregoeiro, designado pela portaria n.º 004/2016 – GAB/SETUR, de 15 de Junho de 2016, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará de acordo com a o art. 48, inciso I, da lei complementar n.º 123/2016 com art. 14, da lei complementar estadual n.º 044/2007, que será regida pelas Leis n.º 10.520, de 17.07.2002, Lei n.º 1.149/2001, Lei n.º 8080/1990, 5.450/2005, Decreto 7.892/2013 e decreto 3182/2016 do Governo do Estado do Amapá, Decreto 5.450/2005, pela Lei Complementar n.º 123/06 e, subsidiariamente, pela Lei N.º 8.666 de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores e demais normas pertinentes e condições abaixo, encontra-se aberta à licitação na modalidade **pregão eletrônico**, do tipo **MAIOR OFERTA PARA OS ITENS**, com **DIREITO DE USO DE ESPAÇOS PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE RESTAURANTES QUE INTEGRAM O COMPLEXO DO TRAPICHE ELIEZER LEVI SETUR/GEA**, juntas ou separadamente, de acordo com o disposto no presente Edital, bem como os ANEXOS que passam a fazer parte do mesmo, para todos os efeitos.

Processo composto:

EDITAL Nº 004/2017;

ANEXO I – projeto básico (TERMO DE REFERENCIA);

ANEXO II – Modelo de declaração em atendimento ao disposto no Art. 7º, Inciso XXXIII da Constituição Federal e Art. 27, Inciso V da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como, não emprega em qualquer trabalho menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos de idade;

ANEXO III - Modelo de declaração referente a fatos superveniente;

ANEXO IV – Modelo de atestado (ou declaração) de capacidade técnica;

ANEXO V – Modelo de declaração para microempresa e empresa de pequeno porte;

ANEXO VI – modelo de atestado de vistoria.

ANEXO VII – declaração de elaboração independente de proposta;

ANEXO VIII – minuta de contrato;

DA ABERTURA

A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, dirigida pelo Pregoeiro, acompanhado pela Equipe de Apoio, na data, horário, e endereço eletrônico abaixo indicado, nos termos da legislação citada abaixo:

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.licitacoes-e.com.br

HORÁRIO: 09h00min (horário de Brasília).

HORÁRIO: 09h00min (horário local)

- **Recebimento das propostas de preço: a partir da publicação do aviso na imprensa oficial, até as 09h00min do dia 28 de Março de 2017 (horário de Brasília).**
- **Abertura das propostas: às 09h00min do dia 28 de março de 2017 (horário de Brasília).**



**GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO**

- **Início da sessão de disputa de preços: às 09h30min do dia 28 de Março de 2017** (horário de Brasília).

Aberta a sessão, serão divulgadas as propostas de preços recebidas, e poderão ser dados os lances, observando-se a legislação pertinente, e o regramento constante do Edital.

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, data, e endereço eletrônico, acima citado, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

1.1. MODALIDADE

1.1.1. Pregão na forma eletrônica

1.2. TIPO DE LICITAÇÃO

1.2.1. **Maior Oferta para cada item**, de acordo com o § 1º, inciso IV do Art. 45 da Lei nº. 8.666/93.

1.3. PRAZOS

1.3.1. De validade da proposta: de no mínimo **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua abertura.

1.4. PREÇOS MÍNIMOS DE LANCE

1.4.1. Unitário em moeda corrente: **R\$ 2.000,00 (dois mil reais)** para o espaço localizado no final do trapiche Eliezer Levi.

1.4.2. Unitário em moeda corrente: **R\$ 1.700,00 (mil e setecentos reais)** para o espaço localizado no início do trapiche Eliezer Levi.

2. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1. A presente Licitação na modalidade de **pregão na forma eletrônica** tem por objetos a **MAIOR OFERTA PARA CADA ITEM**, para O presente Projeto Básico tem por objeto **PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA PARA EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DO USO DOS ESPAÇOS QUE INTEGRAM O COMPLEXO DO TRAPICHE ELIEZER LEVI – SETUR/GEA: Item 1 – ESPAÇO localizado no final do trapiche Eliezer Levi e Item 2 – ESPAÇO localizado no início do trapiche Eliezer Levi**, exploração dos restaurantes do trapiche Eliezer Levi, incluindo a colocação de todos os equipamentos operacionais e adequando-se a estrutura existente. O restaurante do início do trapiche com sua área interna e externa e o restaurante do final do trapiche com sua área interna e externa.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderá participar do Pregão Eletrônico a empresa que estiver devidamente cadastrada junto ao Órgão Provedor do Sistema, através do site www.licitacoes-e.com.br. O acesso ao credenciamento se dará somente aos licitantes com cadastro no sistema do **BANCO DO BRASIL**. Não será admitida a participação de empresa que se encontre em regime de recuperação judicial, extrajudicial ou em processo de falência, sob concurso de credores, dissolução ou liquidação, que esteja com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspensa, ou que por esta tenha sido declarada inidônea, assim como empresa da qual seja sócio, dirigente ou responsável técnico, Governo do Estado do Amapá – GEA e servidor dessa Secretaria 3.4, letra e) e f), em qualquer modalidade de investidura, ou de qualquer órgão ou entidade a está vinculada Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste **Pregão** deverão dispor



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema **BANCO DO BRASIL**, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

3.2. O uso da senha de acesso pela **licitante** é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a SECRETARIA DE TURISMO - SETUR responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.3. **Somente** poderão participar desta licitação as empresas:

3.4. Estabelecidas no País, Possuir ou instale por sua conta e responsabilidade um ou mais postos de atendimento com linhas telefônicas próprias, inclusive para Fac-símile; 01 (um) equipamento (microcomputador com acesso à Internet), por atendente, integrado às companhias aéreas e demais equipamentos/mobiliários necessários e suficientes para a prestação dos serviços contratados.

3.5. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos do Decreto 8.538/2015.

3.6. **Não** poderão participar desta licitação as empresas:

3.7. Em consórcio, qualquer que seja a sua forma de constituição;

3.8. Em processo de recuperação judicial ou de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

3.9. Que estejam cumprindo suspensão temporária de participação em licitação e impedidas de contratar com o Governo do Estado do Amapá – GEA e servidor dessa Secretaria, ou que tenham sido declaradas inidôneas;

3.10. Estrangeiras que não funcionem no País;

3.11. Que possuir em seu quadro societário Servidor Público DO GOVERNO DO AMAPÁ, salvo na forma excetuada no Inciso X do artigo nº 117 da Lei nº 8.112/90;

3.12. Que possuir em seu quadro, atuando de forma direta ou indireta, servidor ou Dirigente do GOVERNO DO AMAPÁ.

3.13. Como requisito para a participação no pregão, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, bem como que cumpre o disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999 (quanto a emprego de menores) e que inexistente fato superveniente que o impeça de participar do certame.

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

4. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

4.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste **Pregão** mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico cpl@setur.ap.gov.br, dentro do horário de expediente desta secretaria, no horário de 08horas 12h00min e das 14h00min as 18h00min.

4.2. O **Pregoeiro**, auxiliado pelo setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

4.3. Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

4.4. Os pedidos de esclarecimentos devem ser enviados ao **Pregoeiro** até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico cpl@setur.ap.gov.br.

4.5. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico para os interessados.

5. DA PROPOSTA

5.1. A **licitante** deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico www.licitacoes-e.com.br, até a data e horário marcado para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.2. A **licitante** deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor **global da proposta**, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

5.3. A **licitante** deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.

5.4. A **licitante** deverá declarar, em campo próprio do Sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.

5.5. A **licitante** enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

5.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a **licitante** às sanções previstas neste Edital.

5.7. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

5.8. Qualquer elemento que possa identificar a **licitante** importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital.

5.9. Até a abertura da sessão, a **licitante** poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

5.10. As propostas terão validade de **60 (sessenta) dias**, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

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

6. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

6.1. A abertura da sessão pública deste **Pregão**, conduzida pelo **Pregoeiro**, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio www.licitacoes-e.com.br.

6.2. A comunicação entre o **Pregoeiro** e as **licitantes** ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens (chat), em campo próprio do sistema eletrônico.



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

6.3. Incumbirá ainda ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante e depois a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1. O **Pregoeiro** verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

7.2. Somente as **licitantes** com propostas classificadas participarão da fase de lances.

8. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1. Aberta a etapa competitiva, as **licitantes** classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.

8.2. A **licitante** somente poderá oferecer lance **superior** ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

8.3. Durante o transcurso da sessão, as **licitantes** serão informadas, em tempo real, do valor do **maior lance** registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.

8.4. Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

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

8.6. Durante a fase de lances, o **Pregoeiro** poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

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

8.8. No caso de a desconexão do **Pregoeiro** persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do **Pregão** será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio www.licitacoes-e.com.br.

8.9. O encerramento da etapa de lances será decidido pelo **Pregoeiro**, que informará, com antecedência de 1 a 60 minutos, o prazo para início do tempo de iminência.

8.10. Decorrido o prazo fixado pelo **Pregoeiro**, o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a fase de lances.

9. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

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

9.2. A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá no prazo de 05 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

habilitatórias e observado o valor estimado para a contratação, será adjudicado em seu favor o objeto deste **Pregão**;

9.3. Não sendo vencedora a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma da subcondição anterior, o sistema, de forma automática, convocará as **licitantes** remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

9.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido nesta condição, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate;

9.5. A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 05 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/2006;

9.6. Na hipótese de não contratação nos termos previstos nesta Seção, o procedimento licitatório prossegue com as demais **licitantes**.

9.7. Com exceção do lote 01, os demais lotes que estão dotados por esta secretaria com valor abaixo de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), serão de exclusividade de empresas ME, EPP e EIRELI, conforme menciona o art. 48, inciso I, da lei complementar n.º 123/2016 com art. 14, da lei complementar estadual n.º 044/2007.

10. DA NEGOCIAÇÃO

10.1. Encerrada a etapa de lances, concedido o benefício às microempresas, empresas de pequeno porte, de que trata o artigo 44 da Lei Complementar n.º 123/2006, o **Pregoeiro** poderá encaminhar contraposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, não se admitindo negociar condições diferentes das previstas neste Edital.

10.2. A negociação será realizada por meio do sistema (chat), podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

11. DA ACEITAÇÃO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

11.1. Na análise da proposta de preços será verificado o atendimento de todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

11.2. A classificação das propostas será pelo critério de MAIOR VALOR OFERTADO PARA CADA ITEM e levará em consideração os valores de referência constantes do Termo de Referência – Anexo I deste Edital.

11.3. Se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital.

11.4. Ocorrendo a situação referida no item anterior, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

11.5. Será desclassificada a proposta vencedora com valores inferior aos preços mínimos fixados no termo de referência (valor estimado) ou que apresentar preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos são coerentes com o do mercado.

11.6. Após a análise e julgamento da proposta de preços será efetuada a habilitação das empresas.



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

11.7. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do Pregão constarão de ata divulgada no sistema eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade, previstas na legislação pertinente.

12. DA HABILITAÇÃO

12.1. A documentação de Habilitação exigida neste edital deverá ser apresentada em envelope separado para cada item, opaco, fechado, apresentando em sua face externa, além da razão social do proponente, os seguintes dizeres:

GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO
Situada na Rua Binga Uchoa, nº 29, Centro, Macapá-AP, CEP: 68.906-090 Tel: 3212 – 5335
CPL – COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – FABRICIO BRUNO DE SOUZA BARATA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2017
ENVELOPE 01 – PROPOSTA
ENVELOPE 02 - DOCUMENTAÇÃO

12.2. Para fins de habilitação, os licitantes devem apresentar a documentação a seguir:

12.2.1. PESSOA FÍSICA:

- a) Cópia do cartão de CPF;
- b) Cópia da carteira de RG.
- c) Comprovante de residência domiciliar;
- d) Certidão Negativa de débitos Estadual junto a Secretaria da Fazenda do Estado do Amapá que irá atender;
- e) Certidão Negativa criminal do licitante, emitida pelo Poder Judiciário das Comarcas de ou do Município de domicílio do licitante (FORUM);
- f) Certidão Negativa de Falência e Concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, com prazo de validade de 60 (sessenta) dias, contados da sua expedição.

12.2.2. PESSOA JURÍDICA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Cópia do Contrato Social da Empresa, devidamente registrado, com todas as suas últimas alterações;
- c) No caso de Sociedade Anônima ou Associação Civil, estatuto da empresa, com suas alterações acompanhadas da ata de eleição dos atuais diretores;
- d) Certificado de Regularidade junto ao FGTS;
- e) Certidão Negativa de Débitos (CND) junto ao INSS;
- f) Certidão Negativa de Débitos junto ao município sede da licitante;
- g) Certidão Negativa de Débitos junto ao Estado do Amapá;
- h) Certidão Negativa de Débitos junto a Fazenda Estadual;
- i) Certidão Negativa da Dívida Ativa expedida pela Procuradoria Geral da União;
- j) Certidão Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais;
- k) Declaração de que não está descumprindo o disposto no art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, assinada pelo representante legal da licitante.
- l) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1.º de maio de 1943 (conforme Lei Federal n.º 12.440, de 7 de julho de 2011).



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

12.2.3. Relativamente à situação econômico-financeira das pessoas Jurídicas:

a) Certidão Negativa de Falência e Concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, com prazo de validade de 60 (sessenta) dias, contados da sua expedição.

b) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo atualizá-los por índices oficiais quando encerrados a mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta.

b.1) As comprovações da boa situação financeira serão baseadas na obtenção dos Índices de Liquidez Gerais (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), onde as empresas apresentem o resultado maior do que 1 (um) nos índices acima referidos, conforme os resultados da aplicação das fórmulas abaixo:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{realizável a longo prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{exigível a longo prazo}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{exigível a longo prazo}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

c) Capital Social Integralizado equivalente a no mínimo **R\$ 3.500,00 (três mil e quinhentos reais)**, para cada proposta, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta na forma da lei.

12.2.4. Relativamente à comprovação de qualificação técnica (Pessoa Física e Jurídica):

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

b) Declaração, observadas as penalidades cabíveis, de inexistência de fato superveniente impeditivo de sua habilitação para a presente Licitação Pública;

c) Declaração a ser emitida pela Secretaria de Estado do Turismo informando que o licitante coletou informações complementares dos locais, bem como tomou ciência das especificações fornecidas pela Secretaria de Estado do Turismo, não podendo alegar em momento futuro quaisquer acréscimos de custos devidos a desconhecimento dos locais e de suas possíveis interferências e peculiaridades;

d) Os Licitantes deverão fazer visita técnica acompanhados de um representante da Secretaria de Estado do Turismo **para o Item 1: Espaço localizado no final do trapiche Eliezer Levi – Item 02 espaço localizado no início do trapiche Eliezer Levi até 24 (vinte quatro) horas antes do horário marcado para a realização do certame.**

d.1) A declaração que trata o item “d” **(Anexo VI)** e o Atestado de Vistoria **(ANEXO VI)** será emitida pelo (a) representante da Secretaria de Estado do Turismo que realizar a visita no local e devidamente assinada por este e o representante legal da empresa que realizou a visita;

12.3. Os documentos poderão ser apresentados em fotocópias autenticadas por um tabelião (cartório), sendo dispensada a autenticação quando se tratar de cópia disponibilizada por intermédio da *Internet*.



**GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO**

12.4. Se o proponente se fizer representar, deverá juntar procuração, outorgando poderes ao representante para decidir a respeito dos atos constantes da presente licitação.

12.5. Certidões de registro no Conselho Regional de Nutrição da região a que a licitante estiver vinculada;

12.6. Comprovantes fornecidos pela licitante de que possui em seu quadro permanente profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição detentor de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto, emitido pelo Conselho Regional de Nutrição, a comprovação do vínculo empregatício do profissional com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho;

12.7. A Comissão de Licitação em caso de dúvidas, rasuras ou falha da cópia, inclusive da autenticada por cartório, solicitará para confronto os seus respectivos originais, não podendo o licitante se recusar a exibi-los sob pena de inabilitação.

12.8. Em nenhum caso será concedido prazo para apresentação de documento de habilitação que não tenha sido entregue na sessão própria.

12.9. Documento específico para os licitantes enquadrados como ME/EPP:

12.9.1. Documento que comprove o enquadramento em um dos dois regimes (microempresa ou empresa de pequeno porte). Caso deseje utilizar-se e beneficiar-se do tratamento diferenciado e favorecido na presente licitação, na forma do disposto da Lei Complementar nº. 123, de 14/12/2006, devidamente registrados na Junta Comercial (Registro de Empresas Mercantis) ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas (Registro de Sociedade Simples), conforme o caso (Envelope 1 – Habilitação);

12.10. Não poderão participar da presente licitação as Licitantes que tenham descumprido compromissos técnicos e financeiros anteriores com o estado do Amapá, sanções previstas na Lei nº. 8.666/93;

12.11. É vedada a participação de consórcios ou grupos de Empresas.

13. DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

13.1. A proposta deverá ser datilografada/digitada, em uma via, sem emendas, rasuras ou entrelinhas e com as folhas numeradas e rubricadas, redigida no idioma Português e assinada na última página.

13.1.1. Declaração de Elaboração Independente de Proposta, em cumprimento do disposto na Instrução Normativa nº 2 de 16 de setembro de 2009, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (**modelo ANEXO VII**).

13.2. A proposta de preços exigida neste Edital, deverá ser apresentada em envelopes separados para cada lote, opaco, fechado, apresentando em sua face externa, além da razão social do proponente, os seguintes dizeres:

GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO
Situada na Rua Binga Uchoa, nº 29, Centro, Macapá-AP, CEP: 68.906-090 Tel: 3212 – 5335
CPL – COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – FABRÍCIO BRUNO DE SOUZA BARATA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2017
ENVELOPE 02 – DOCUMENTAÇÃO

13.3. O preço, em moeda corrente nacional, deverá ser indicado na proposta, elaborada em estrita observância ao disposto neste Edital, devendo ser escrito em algarismo e por extenso, prevalecendo, em caso de divergência, o valor escrito por extenso, e em caso de ainda houver divergência entre valores, se



**GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO**

aceita o valor GLOBAL.

13.4. Na proposta deverá constar: Identificação da Licitante, Preço do Arrendamento mensal e prazo de pagamento não superior ao décimo dia útil do mês subsequente.

13.5. Do Preço Inicial de lances:

a) O preço mínimo MENSAL a ser aceito para o arrendamento do espaço localizado no final do trapiche Eliezer Levi R\$ 2.000,00 (dois mil reais) para o Item 01.

b) O preço mínimo MENSAL a ser aceito para o arrendamento do espaço localizado no início do trapiche Eliezer será de R\$ 1.700,00 (mil e setecentos reais) para o Item 02.

13.6. Serão desclassificadas as propostas que contiverem valores de custos em parâmetros que não a moeda corrente do país, conforme constante no subitem anterior.

13.7. As assinaturas ou rubricas serão identificadas através de carimbo ou digitadas.

13.8. Prazo de validade da proposta, não inferior a **60 (sessenta) dias** contados da data de abertura.

13.9. Não será aceita proposta que esteja em desacordo com as especificações aqui exigidas.

13.10. Não serão admitidos quaisquer acréscimos, supressões ou retificações na proposta, depois de apresentada, nem aceitos pedidos de reconsideração da mesma, exceto para as empresas credenciadas nesta licitação com o tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, disciplinado neste Edital, conforme disposto na Lei Complementar nº. 123 de 14/12/2006.

13.11. Fica assegurada como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, conforme consta na Lei Complementar nº. 123 de 14/12/2006;

“Art. 44. Nas licitações será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

§ 1º Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 10% (dez por cento) inferiores à proposta mais bem classificada.

Art. 45. Para efeito do disposto no art. 44 desta Lei Complementar, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

I – A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço superior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II – Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput deste artigo, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do § 1º do art. 44 desta Lei Complementar, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III – No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no § 1º do art. 44 desta Lei Complementar, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

§ 1º Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no caput deste artigo, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

§ 2º O disposto neste artigo somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.”

14. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

CPL/SETUR-AP

Rua Binga Uchoa, nº 29, Centro, Macapá-AP, CEP: 68.906-090, Tel: 3212 – 5335



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

14.1. O julgamento deste certame obedecerá ao disposto da Lei nº. 8.666/93 e demais normas pertinentes, levando-se em conta o **MAIOR VALOR MENSAL A SER PAGO PARA CADA ITEM** ofertado pelos licitantes, observando-se as condições e exigências constantes deste Edital.

14.2. Não considerar-se-á qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas das demais concorrentes.

14.3. O julgamento das propostas será proferido e dado a conhecer aos interessados, sempre em sessão pública.

14.4. As decisões da Comissão Permanente de Licitações somente serão consideradas definitivas após homologação pela autoridade competente da Secretaria de Estado do Turismo.

14.5. A adjudicação será feita a uma **única Licitante para cada item** que apresente a proposta mais vantajosa para a Secretaria de Estado do Turismo.

14.6. **Após a devida conclusão do processo licitatório, será formalizado contrato de uso, arrendamento e manutenção, entre a Secretaria de Estado do Turismo e o (s) vencedor (es), conforme modelo no Anexo VIII.**

15. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

15.1. Encerrada a fase de Habilitação e após declarar vencer os licitantes, o Pregoeiro abrirá prazo de **20 (vinte) minutos**, durante o qual qualquer **licitante** poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

15.2. O **Pregoeiro** fará juízo de admissibilidade da intenção de recorrer manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

15.3. A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias após o encerramento da sessão pelo pregoeiro, ficando as demais **licitantes**, desde logo, intimadas a apresentar contra-razões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

15.4. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso.

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

15.6. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na CPL – Comissão Permanente de Licitação na Secretaria Estadual do Turismo – GEA, Rua Binga Uchoa nº 29, centro de Macapá – AP, CEP 68.906-09, nos dias úteis no horário de 08:00 às 12:00 e de 14:00 às 18:00 horas. Não serão reconhecidos os recursos interpostos, **enviados correio eletrônico ou com respectivos prazos legais vencidos.**

16. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

16.1 - O objeto deste Pregão será adjudicado, à licitante vencedora, depois de decididos os recursos, quando houver, sujeito o certame à homologação do Ordenador de Despesas (autoridade competente) da Secretaria de Estado do Turismo – SETUR.

17. DAS CONDIÇÕES APÓS HOMOLOGAÇÃO

17.1. Até a entrega da Nota de Empenho, a proposta do licitante vencedor poderá ser desclassificada se o a Secretaria de Estado do Turismo- SETUR tiver conhecimento de fato desabonador à sua habilitação, conhecido após o julgamento.



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

17.2. Ocorrendo à desclassificação da proposta do licitante vencedor por fatos referidos no item anterior, a Secretaria de Estado do Turismo- SETUR poderá convocar os licitantes remanescentes observando a ordem final de classificação das propostas.

17.3. Por descumprimento de quaisquer obrigações assumidas pela participação no processo licitatório, poderão ser aplicadas ao licitante vencedor as penalidades previstas na Lei nº 8.666/96, e na Lei nº 10.520/02, além das previstas neste Edital.

18. DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

18.1. Depois de homologado o resultado deste **Pregão**, a **licitante vencedora** será convocada para assinatura do contrato, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

18.2. Poderá ser acrescentada ao contrato a ser assinado qualquer vantagem apresentada pela **licitante vencedora** em sua proposta, desde que seja pertinente e compatível com os termos deste Edital.

18.3. A **licitante** convocada deve apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data da entrega da via do contrato assinada, comprovante de prestação de garantia no valor e nas condições descritas em anexo.

18.4. A garantia, inclusive na modalidade seguro-garantia, poderá ser executada para fins de ressarcimento, indenização e pagamento de multas contratuais de qualquer natureza.

18.5. O prazo para a assinatura do contrato poderá ser prorrogado, por igual período, quando solicitado pela **licitante vencedora** durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Secretaria de turismo – SETUR/GEA.

18.6. Por ocasião da assinatura do contrato, verificar-se-á por meio de Sites (internet) e de outros meios se a **licitante vencedora** mantém as condições de habilitação.

19. DAS SANÇÕES

19.1. A **licitante** será sancionada com o impedimento de licitar e contratar com a União e com outras esferas públicas, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo de multa de até 30% do valor estimado para a contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:

19.2. Cometer fraude fiscal;

19.3. Apresentar documento falso;

19.4. Fizer declaração falsa;

19.5. Comportar-se de modo inidôneo;

19.6. Não assinar o contrato no prazo estabelecido;

19.7. Deixar de entregar a documentação exigida no certame;

19.8. Não mantiver a proposta.

19.9. Para os fins da subcondição, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.

20. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

20.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste **Pregão** mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico cpl@setur.ap.gov.br, dentro do horário de expediente desta secretaria, no horário de 08 horas 12h00min e das 14h00min as 18h00min.



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

20.2. O **Pregoeiro**, auxiliado pelo setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

20.3. Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

20.4. Os pedidos de esclarecimentos devem ser enviados ao **Pregoeiro** até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico cpl@setur.ap.gov.br.

20.5. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico para os interessados.

21. DAS PENALIDADES

21.1. Se a licitante vencedora recusar-se a assinar o contrato, injustificadamente, os demais proponentes será chamado, na ordem de classificação, sujeitando-se o proponente desistente às sanções seguintes, sem prejuízo da aplicação de outras cabíveis:

- a) Advertência;
- b) Multa de 20% (vinte por cento) do valor total da proposta apresentada;
- c) Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

21.2. Fica garantida a defesa prévia da Licitante, em qualquer caso de aplicação de penalidade, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato;

21.3. Pela inexecução total ou parcial do objeto, a CONCEDENTE poderá garantir prévia defesa, rescindir o Contrato, caso a CONCESSIONÁRIA venha a incorrer em uma das situações previstas no artigo 78, incisos I a IX da Lei nº 8.666/93, e segundo a gravidade da falta cometida, aplicar as seguintes penalidades:

- a) Advertência;
- b) Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, por infração a qualquer cláusula ou condição pactuada;
- c) Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o Instituto Federal de Educação, Ciência Tecnologia do Sertão Pernambucano, por prazo de até 02 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, no termos do art. 87 da Lei 8.666/93;

21.4. As sanções previstas neste Instrumento poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito e força maior, ou a ausência de culpa da Licitante, devidamente comprovada perante a Administração.

21.5. A CONCEDENTE poderá promover a inscrição na Dívida Ativa da União de valores decorrentes da inexecução total ou parcial deste Termo de Contrato, que não forem saldadas nos prazos legais, na forma da Lei nº. 8.666/93 e da legislação em vigor.

22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. A Contratada assumirá integral responsabilidade pelos danos causados a Secretaria de Estado do Turismo ou a terceiros, por si ou seus representantes, na execução dos serviços contratados, isentando a



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

Secretaria de Estado do Turismo – SETUR/GEA de toda e quaisquer reclamações que possam surgir decorrentes de acidentes, mortes, perdas ou destruições.

22.2. A critério da Secretaria de Estado do Turismo a presente licitação poderá ser:

- a) Adiada por conveniência exclusiva da Administração;
- b) Revogada, a juízo da Administração, se for considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta;
- c) Anulada, se houver ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

22.3. Os licitantes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas Propostas de Preços.

22.4. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer época ou fase da licitação.

22.5. É facultada à Comissão ou autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

22.6. A participação neste pregão implicará na aceitação integral e irrevogável das normas expressas neste Edital e em seus anexos, bem como na observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor.

22.7. A critério da Comissão Permanente de Licitações ou da Secretária de Estado do Turismo, poderão ser relevados erros ou omissões formais dos quais não resultarem prejuízos para o entendimento da proposta ou para o Serviço Público, desde que os mesmos não violem os princípios básicos da licitação.

22.8. Decairá do direito de impugnar os termos do Edital de Licitação aquele que, tendo-o aceito sem objeção, venha, após o julgamento desfavorável, apontar falhas ou irregularidades que o viciariam.

22.9. A inabilitação do licitante em qualquer das fases deste processo licitatório, importará na perda do seu direito de participar das fases subsequentes.

22.10. As dúvidas por ventura existentes quanto a interpretação do texto deste Edital e seus anexos, e a respeito dos serviços a serem fornecidos, poderão ser dirimidas pelo Presidente da Comissão Permanente de Licitações, no horário das 14:00 às 18:00.

22.11. A Secretaria de Estado do Turismo poderá, antes da **formalização do contrato**, desqualificar licitante (s) ou desclassificar proposta (s), sem que isso gere direitos indenizatórios ou de reembolso caso tome conhecimento de fato ou circunstância que desabone a idoneidade comercial ou afete a capacidade financeira, técnica ou de produção do participante.

22.12. À Comissão Permanente de Licitações, cabe a soberania das decisões e a relevância, no interesse da Administração, de omissões puramente formais, se assim forem consideradas.

22.13. As questões decorrentes da execução deste Edital, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro desta capital do Estado do Amapá, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

22.14. Os casos omissos neste Edital e seus anexos serão resolvidos de acordo com as normas estabelecidas na lei nº. 8.666/93 e legislações complementares.

Macapá AP, 07 de Fevereiro de 2017.

FABRICIO BRUNO DE SOUZA BARATA
Presidente/pregoeiro CPL/SETUR

CPL/SETUR-AP

Rua Binga Uchoa, nº 29, Centro, Macapá-AP, CEP: 68.906-090, Tel: 3212 – 5335



**GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO**

**ANEXO I
TERMO DE REFERENCIA**

PROJETO BÁSICO

1. OBJETO

1.2.1.1. O presente Projeto Básico tem por objeto PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA PARA EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DO USO DOS ESPAÇOS QUE INTEGRAM O COMPLEXO DO TRAPICHE ELIEZER LEVI – SETUR/GEA: Item 1 – **ESPAÇO localizado no final do trapiche Eliezer Levi** e Item 2 – **ESPAÇO localizado no início do trapiche Eliezer Levi**, exploração dos restaurantes do trapiche Eliezer Levi, incluindo a colocação de todos os equipamentos operacionais e adequando-se a estrutura existente. O restaurante do início do trapiche com sua área interna e externa e o restaurante do final do trapiche com sua área interna e externa.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Assim, considerando a existência de infraestrutura para exploração econômica localizados no trapiche Eliezer Levi e com intuito de fomentar e promover a gastronomia e a cultura regional, servindo também como elemento de valorização desses espaços.

2.2. A forma de arrendamento proposta é através de pregão na forma eletrônica, para fins comerciais, na qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica.

3. CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. O atendimento aos usuários deverá ser realizado de segunda a sexta-feira, o horário podendo ser ajustado conforme código de postura do município de Macapá nos restaurantes, estendendo-se aos horários dos sábados e domingos.

3.2. os horários de funcionamentos deverão respeitar o código de postura do Município de Macapá, os horários de atendimento poderão ser alterados a fim de atenderem aos casos excepcionais;

3.3. As sugestões para o cardápio poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida;

3.4. A Concessionária deverá manter um cardápio mínimo obrigatório, composto de tudo para restaurantes:

a) Bebidas (alcoólicas e não alcoólicas)

b) Comidas regionais (típicas)

a) Almoço e Jantar (conforme cardápio)

b) Frutas (regionais e não regionais)

3.5. O cardápio e os preços cobrados pelos serviços e produtos vendidos nos Restaurantes serão definidos pela Concessionária e que esteja dentro da realidade do mercado local, com aprovação prévia da Secretaria de Estado do Turismo, ou por tabelamento estipulado por órgão competente, se houver.

3.6. Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível ou em cardápio de acordo com a lei do consumidor.

3.7. Os valores dos produtos a serem comercializados, não poderão exceder aos de mesmo peso se for o caso, tamanho e qualidade, bem como aqueles praticados pelo mercado local.



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

3.8. Se houver interesse da Concessionária, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se a Concedente de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.

3.9. Só será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, em sua cobrança à parte como rege a lei.

3.10. Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozam de boa saúde física e mental.

3.11. O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto do presente arrendamento, será de exclusiva responsabilidade da Concessionária, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

3.12. Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com o Governo do Estado do Amapá.

3.13. O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

3.14. A concessionária não poderá usar as instalações e equipamentos dos restaurantes para produzir e fornecer alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o da Concedente.

3.15. Se houver interesse da concessionaria poderá incluir em sua programação músicas (popular brasileira, música internacional e regional) vivo ou mecânica respeitando lei ambiental.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

4.1. Responder pela manutenção das instalações dos restaurantes, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade;

4.2. Realizar dedetização a cada 06 meses, no máximo, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita sempre quando não estiver funcionando o restaurante, sendo que a cozinha deverá sofrer faxina geral no dia posterior. Para isso a empresa licitante deverá escalar número suficiente de funcionários;

4.3. Não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não;

4.4. Fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção de alimentos, bem como os equipamentos de segurança individual imprescindíveis à segurança física da mão-de-obra;

4.5. Manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, aquele que não preencher esta exigência. Todos os empregados deverão portar cartão ou broche de identificação, do qual deverá constar seu nome;

4.6. Manter quadro de funcionários, com número compatível, às atividades prestadas;

4.7. Contratar e manter mais funcionários em caso do número apresentado ser insuficiente para o serviço;

4.8. Contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que se encontrarem de férias;

4.9. Utilizar para a execução do serviço, profissionais devidamente qualificados;

4.10. Venda de cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza deverá seguir as leis que rege e suas alterações;



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

- 4.11. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênicos - sanitários e nutricionais;
- 4.12. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;
- 4.13. Qualificar os funcionários que prestarão o serviço;
- 4.14. Todo funcionário novo deverá receber qualificação;
- 4.15. Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação (RG, CPF, endereço e telefone) e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente da Secretaria de Estado do Turismo;
- 4.16. Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados ao patrimônio onde funcionarão os restaurantes (somete na área dos restaurantes, interno e externo).
- 4.17. Serão de responsabilidade da contratada todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha;
- 4.18. Todos os equipamentos devem ser submetidos à manutenção preventiva por empresa especializada assim que se necessário;
- 4.19. Manter, conservar e reparar a rede hidráulica nos ambientes, do objeto deste certame;
- 4.20. Manter fixados o cardápio semanal do restaurante "self service" (se houver), e tabela de preços de todos os itens encontrados nos restaurantes;
- 4.21. No armazenamento das matérias-primas/alimento deverão ser realizados separadamente respeitando-se as devidas categorias:
- 4.21.1. Alimentos secos ou não-perecíveis;
 - 4.21.2. Frutas, verduras e legumes;
 - 4.21.3. Alimentos congelados (batatas-fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);
 - 4.21.4. Leites, derivados e sobremesas a base de leite;
 - 4.21.5. Carnes, peixes e aves crus;
 - 4.21.6. Alimentos cozidos.
- 4.22. Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos respeitando as normas vigentes;
- 4.23. Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados;

5. REGRAS GERAIS

- 5.1. Os deveres dos funcionários quanto à ética profissional deverão observar os seguintes detalhes não exaustivos:
- 5.1.1. Conhecer e cumprir o regulamento da empresa;
 - 5.1.2. Acatar ordens e seguir a rotina de serviço;
 - 5.1.3. Colaborar com os colegas para o bom andamento dos trabalhos;
 - 5.1.4. Cuidar da higiene e apresentação pessoal;
 - 5.1.5. Cuidar dos equipamentos com os quais trabalha;
 - 5.1.6. Procurar manter um ambiente de harmonia e amizade no local de trabalho.



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

5.2. A Prevenção de Acidentes de Trabalho deverá ser observada por todos os funcionários através das seguintes ações:

5.2. Para prevenir quedas e distensões procure:

- 5.2.1. Usar sempre os sapatos antiderrapantes fornecidos pela empresa;
- 5.2.2. Utilizar carrinhos para apoio e transporte de material pesado;
- 5.2.3. Ao levantar peso, pedir ajuda se necessário;
- 5.2.4. Conservar o piso sempre seco;
- 5.2.5. Para atingir lugares altos, usar escada devidamente apoiada, e subir e descer com cuidado;
- 5.2.6. Sentar sempre em cadeiras ou bancos, nunca em mesas, bancadas ou sacarias.

5.2.2. Para prevenir cortes:

- 5.2.2.1. Nunca colocar facas no bolso;
- 5.2.2.2. Não andar com facas pela cozinha e tomar cuidado ao manuseá-las;
- 5.2.2.3. Ao enxugar facas, a lâmina deve ficar para cima;
- 5.2.2.4. Não colocar facas em pias cheias de água e sabão;
- 5.2.2.5. Embrulhar sempre as louças quebradas em papel grosso antes de jogá-las no lixo.

5.2.3. Para prevenir queimaduras:

- 5.2.3.1. Mantenha a necessária distância de fogões, caldeirões, chapas e fornos;
- 5.2.3.2. Use espátulas de cabo longo e luvas de proteção ao trabalhar na chapa e no forno;
- 5.2.3.3. Conserve os cabos de panelas e de caldeirões virados para dentro da borda do fogão;
- 5.2.3.4. Não transporte gorduras e líquidos quentes pela cozinha;
- 5.2.3.5. Não fume dentro da cozinha ou na área interna do restaurante;
- 5.2.3.6. Mantenha os líquidos inflamáveis distantes de fogões e fornos;
- 5.2.3.7. Conheça a localização e maneira de utilizar o extintor de incêndio.

5.2.4. Para prevenir choques elétricos:

- 5.2.4.1. Mantenha mãos e sapatos secos quando for manusear equipamentos elétricos;
- 5.2.4.2. Não utilize fios elétricos desencapados;
- 5.2.4.3. Não faça ligações elétricas de emergência;
- 5.2.4.4. Conheça a localização do quadro geral de eletricidade da cozinha.

5.3. Educação Sanitária:

5.3.1. Higiene Pessoal:

- 5.3.1.1. Banho diário;
- 5.3.1.2. Mãos e unhas limpas e bem cortadas;
- 5.3.1.3. Cabelos curtos e limpos;
- 5.3.1.4. Pés limpos e secos;
- 5.3.1.5. Escovação dos dentes sempre que se alimentar, e consultas regulares ao dentista;
- 5.3.1.6. Uso de desodorante sem perfume;
- 5.3.1.7. Rosto barbeado.

5.3.2. Além disso, o profissional deve:

- 5.3.2.1. Vestir uniforme claro, limpo e bem passado;
- 5.3.2.2. Utilizar sapato fechado e proteção para os cabelos;
- 5.3.2.3. Guardar seus pertences de uso pessoal como anéis, relógios ou bijuterias porque acumulam resíduos e podem cair sobre os alimentos;



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

5.3.2.4. Lavar as mãos todas as vezes que se mudar de atividade durante o período de trabalho (principalmente quando se deixar de manipular alimentos crus passando a manipular alimentos cozidos), após utilização do banheiro, após pentear ou tocar os cabelos, ao entrar na área de preparação, após comer, fumar ou assuar o nariz e após manipular lixo ou restos de alimentos.

5.3.3. Higiene dos alimentos:

5.3.3.1. Não pegar alimentos cozidos com as mãos,

5.3.3.2. Não tocar nos alimentos se as mãos estiverem feridas (pois qualquer tipo de ferimento na pele é lugar ideal para multiplicação das bactérias);

5.3.3.3. Lavar muito bem as verduras, legumes e frutas e higienizar com produto a base de cloro as que forem ser ingeridas cruas;

5.3.3.4. Conservar os alimentos sempre cobertos;

5.3.3.5. Cozinhar muito bem os alimentos;

5.3.3.6. Não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;

5.3.3.7. Não utilizar alimentos que apresentem sinais de deterioração ou com prazos de validade vencidos;

5.3.3.8. Alimentos prontos não devem ficar expostos à temperatura ambiente (colocá-los na geladeira ou servi-los imediatamente).

5.3.4. Higiene dos utensílios:

5.3.4.1. Usar sempre utensílios bem lavados;

5.3.4.2. Lavar sempre os utensílios que caíram no chão;

5.3.4.3. Utilizar sempre espátula ou esponja de espuma para retirar restos de alimentos dos pratos sujos;

5.3.4.4. Retirar de uso pratos, travessas, copos lascados, trincados ou manchados;

5.3.4.5. Não deixar os utensílios expostos à poeira.

5.3.4.6. Higienizar os utensílios com água morna e detergente;

5.3.4.7. Os pratos e talheres devem também ser ou higienizados com álcool após a lavagem;

5.3.4.8. Ao manipular os utensílios de cozinha é importante evitar o contato das mãos nas partes onde serão colocados os alimentos.

5.4. Higiene do local de trabalho;

5.4.1. Higiene dos equipamentos:

Deve-se lavar a máquina nas partes interna e externa, de acordo com as instruções recebidas. A parte elétrica da máquina e a resistência nunca devem ser molhadas.

5.4.2. Saneamento do restaurante:

5.4.2.1. Os latões contendo lixo deverão ser guardados o mais longe possível da cozinha e lavados diariamente. Para impedir o aparecimento de insetos e roedores é necessário conservar tudo muito limpo (sem restos de alimentos, papéis, sacos, caixas, vassouras ou baldes sujos). Os inseticidas somente devem ser usados em áreas pequenas e nunca devem ser espalhados por toda a cozinha. Ao verificar mercadorias, verificar se as caixas e sacos estão livres de pestes; manter as portas e ralos fechados; vedar aberturas no chão e paredes; manter as áreas de trabalho sem restos de alimentos;

5.4.2.2. Conservar as latas de lixo limpas, tampadas e distantes das portas da cozinha e do restaurante.



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

5.5. Manipulação dos Alimentos;

5.5.1. Armazenamento:

5.5.1.1. O correto armazenamento é fundamental para que se evite o apodrecimento dos produtos alimentícios, bolor ou infestação por insetos e roedores.

5.5.1.2. Os alimentos devem ser armazenados separadamente por categoria.

5.5.1.3. Os alimentos secos (como enlatados, farinha, açúcar, cereais, bolacha, café e outros produtos não perecíveis), devem ser mantidos em local limpo e desinfetado e armazenados em prateleiras a pelo menos 30 cm de altura do solo.

5.5.1.4. Qualquer produto derramado deve ser imediatamente limpo e a estrutura física deve ser completamente desinfetada semanalmente.

5.5.1.5. Todos os produtos alimentícios devem ser examinados, procurando-se por latas amassadas, enferrujadas, atacadas por infestação ou com o prazo de validade vencido.

5.5.1.6. Sempre que forem acrescentados novos itens ao armazenamento, os alimentos mais velhos devem ser trazidos para a parte da frente da prateleira para serem usados primeiramente (reduzindo-se, assim, o apodrecimento e desencorajando-se infestações por pragas).

5.5.1.7. Estes alimentos devem ser completamente isolados dos produtos de limpeza.

5.5.1.8. As frutas deverão ser adquiridas, preferencialmente, todos os dias.

5.5.1.9. Deve-se fazer diariamente cuidadoso exame das condições dos mesmos para se evitar apodrecimento e contaminação de outros gêneros.

5.5.1.10. Algumas frutas, como morangos e tomates, necessitam de refrigeração em geladeiras destinadas exclusivamente a este fim. Estes devem ser armazenados em sacos plásticos limpos.

5.5.1.11. Os alimentos congelados exigem atenção especial. Certifique-se de que as borrachas de vedação de suas portas estejam em perfeito estado de conservação.

5.5.1.12. O descongelamento deve ser realizado em refrigerador 24h antes do preparo dos alimentos. O descongelamento nunca deverá se dá debaixo da água da torneira ou em temperatura ambiente.

5.5.1.13. Todos os equipamentos, utensílios, superfícies de trabalho, equipamentos e saídas da pia usadas para a preparação de carnes cruas e aves, devem ser desinfetados por completo após o uso.

5.5.1.14. Os alimentos de alto risco (derivados do leite, carnes, peixes e ovos) devem ser armazenados em refrigerador, para evitar sua contaminação por bactérias prejudiciais à saúde. A refrigeração deve se dar a temperatura abaixo de 4°C para retardar o desenvolvimento das bactérias mais comumente responsáveis pela intoxicação por alimentos.

5.5.1.15. Todos os produtos perecíveis devem ser retirados de sua embalagem original (caixotes, caixas de papelão, etc.) imediatamente após a conferência e o recebimento.

5.5.1.16. Os sacos de leite devem ser lavados em água corrente e levados imediatamente à câmara frigorífica em recipientes limpos.

5.5.1.17. Semanalmente os congeladores e refrigeradores devem ser descongelados e limpos.



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

5.5.1.18. Não se devem armazenar os alimentos em latas abertas e todos os alimentos devem estar cobertos.

5.5.2. Pré-preparo e preparo:

5.5.2.1. Apenas a quantidade suficiente de matéria-prima que pode ser trabalhada por vez.

5.5.2.2. Evitar demasiada manipulação da matéria-prima.

5.5.2.3. Retornar as carnes, frangos e pescados à câmara frigorífica imediatamente após o tempero.

5.5.2.4. Lavar as frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito próprio para alimentos por 15 minutos.

5.5.2.5. Higienizar as superfícies de trabalho, tábuas e utensílios antes e depois do preparo da matéria-prima.

5.5.2.6. Todos devem lavar, muito bem, as mãos com água, sabão e bactericida antes de tocar qualquer alimento. Após lavar as mãos, passar solução de álcool iodado 0,1% ou álcool 70%.

5.5.2.7. Não deixar os alimentos mais de ½ hora expostos em temperatura ambiente. Estes devem ficar em temperatura inferior a 4° C ou superior a 70°C.

5.5.2.8. Utilizar sempre os garfos, pegadores ou luvas descartáveis na manipulação dos alimentos prontos. Nunca utilizar panos ou vasilhames destinados à manipulação ou armazenagem, cocção dos alimentos para processo de limpeza.

5.5.3. Distribuição:

5.5.3.1. Diminuir ao máximo o tempo entre a preparação e a distribuição dos alimentos.

5.5.3.2. Os alimentos ou molhos nunca devem ser reaproveitados.

5.5.3.3. Retirar os alimentos dos balcões térmicos tão logo termine a distribuição.

5.5.3.4. Secar todos os utensílios com panos limpos.

5.5.4 Produto, Reconhecimento, Conservação e Preparo:

5.5.4.1. Carne bovina: Cor vermelha - vivo gordura branca e cremosa, cheiro característico, brilho próprio. Refrigeração, por até 04 dias. Congelamento por até 09 meses. Limpeza, corte, tempero e cocção de acordo com a receita escolhida.

5.5.4.2. Carne suína: Cor rósea, gordura branca e firme, cheiro suave, ossos macios, vermelhos e porosos. Refrigeração, por até 03 dias. Congelamento por até 03 meses. Limpeza, remoção do excesso de gordura, tempero e cocção de acordo com a receita escolhida.

5.5.4.3. Peixe: Pele úmida e não gordurosa, olhos vivos, brilhantes e salientes; escamas bem presas à pele; guelras vermelhas; carne firme e resistente à pressão dos dedos; cor branco rosado, cheiro próprio. Refrigeração, por 01 dia. Congelamento (a -15° C) por 06 meses. Raspar, retirando as escamas; retirar as vísceras; lavar, temperar e preparar de acordo com a receita. Consumi-los no máximo 24 horas após descongelamento.

5.5.4.4. Ovos: Casca limpa, áspera e fosca; clara espessa e viscosa; gema centrada, redonda e firme. Refrigerador por até 15 dias. Quente, ponches, cozido, frito, batido, mexido, adicionado a outras preparações. Nunca utilizar gemas cruas no preparo dos alimentos.

5.5.4.5. Leite Pasteurizado: homogêneo de cor branca, cheiro suave e característico, gosto adocicado. Em pó: pó bem solto, de cor amarela claro, sabor característico. Líquido: após fervura, conservar em refrigerador



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

por 1 dia. Em Pó: embalagem fechada por até 12 meses. Em forma de bebida com café, chocolate, frutas, etc. De acordo com receita (pudim, bolos, tortas, suflês).

5.5.4.6. Folhosos: Folhas frescas, tenras e limpas, sem insetos, larvas, etc. Refrigerador cobertas por plástico, na parte menos fria por até 5 dias. Lavar em água corrente, folha por folha. Desinfetar por 15 minutos, em solução clorada entre 150 a 200 ppm de cloro ativo, antes do corte. Lavar novamente em água corrente. Cozinhar com pouca água e com panela tampada.

5.5.4.7. Legumes: Casca lisa e limpa, consistência firme. Refrigerador: por 07 dias. Lavar bem. Cozinhar com pouca água.

5.5.4.8. Feculentos: Tamanho uniforme sem furos, defeitos ou manchas. Local seco, fresco e ventilado. Retirar a casca, lavar, cortar e preparar de acordo com a receita.

5.5.4.9. Frutas: Consistência firme, sem manchas ou amassados, cor característica. Lavar muito bem um, espremer o suco, ingerir fresca ou preparar de acordo com a receita. Refrigerador, local seco, fresco e ventilado por 7 a 10 dias.

5.5.4.10. Cereais e leguminosas: Grãos limpos, livres de carunchos e de mofo. Local fresco, seco e ventilado. Escolher, lavar, temperar e preparar de acordo com a receita. Estocar em estrados de madeira a 40 cm do solo. Leguminosas guardar por 03 meses; cereais guardar por 06 meses.

5.5.4.11. Produtos recomendados (sugestão) para desinfecção das frutas e vegetais:

- Hipoclor (Lever);
- Sumaveg (Lever);
- Aquatabs (Bayer);
- Microlar (Ecolab);
- Água Sanitária

5.5.6. Regras de ouro da OMS:

5.5.6.1. Escolher alimentos tratados de forma higiênica;

5.5.6.2. Cozinhar bem os alimentos (a temperatura deve atingir pelo menos 70°C em toda a massa do alimento);

5.5.6.3. Consumir imediatamente os alimentos cozidos;

5.5.6.4. Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (acima de 70°C) ou de frio (abaixo de 10°C);

5.5.6.5. Reaquecer bem os alimentos cozidos;

5.5.6.6. Evitar o contato entre os alimentos crus e cozidos;

5.5.6.7. Lavar as mãos constantemente;

5.5.6.8. Manter limpas todas as superfícies da cozinha;

5.5.6.9. Manter os alimentos fora do alcance de insetos, roedores e outros animais;

5.5.6.10. Utilizar água pura.

5.5.6.11. Na coleta de amostras dos alimentos preparados deve-se:

Higienizar bem as mãos (com água e bactericida e álcool 70%);

* Colocar as luvas e máscaras descartáveis;

* Coletar de 100 a 300 gramas de cada alimento utilizando para a coleta utensílios (garfos, facas, colheres ou pinças), usados na distribuição.



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

- * As amostras devem ser colocadas em frascos esterilizados ou em sacos estéreis adequados para este fim;
- * As amostras devem ser devidamente etiquetadas e refrigeradas a uma temperatura entre 0° C e 4° C imediatamente após a coleta, por até 48 horas.

6. DA INFRAESTRUTURA

6.1. As áreas físicas:

- * Restaurante localizado no final do trapiche Eliezer Levi
- * Restaurante localizado no início do trapiche Eliezer Levi

6.2. A (s) Concessionária (s) deverá (ão) dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários tais como mesas, cadeiras e armários, e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, bem como de eletrodomésticos de cozinha e restaurante, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento do restaurante e ao pleno cumprimento do objeto da contratação;

6.3. A (s) Concessionária (s) poderá (ão) colocar mesas e cadeiras na área externa dos restaurantes, no quantitativo e modelo, a ser submetido e aprovado pela secretaria de estado do turismo através do fiscal do contrato;

6.4. As cadeiras e mesas a serem utilizadas nos restaurantes deverão ser padronizadas;

6.5. Todos os materiais, equipamentos e utensílios de que trata o subitem 6.2, devem estar em perfeito estado de funcionamento;

6.6. A (s) concessionária (s) deverá (ão) fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área objeto deste certame, de acordo com as normas de coleta seletiva, e/ou, conforme determinado pela Administração:

6.7. A (s) Concessionária (s) deve (rão) declarar, expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações objeto deste certame de propriedade do Governo do Estado do Amapá, através do Termo de Vistoria, antes do início das atividades.

7. DO ARRENDAMENTO

7.1. O arrendamento será outorgada pela Secretaria de Estado do Turismo, mediante contrato de uso dos espaços assinado pelo (a) secretário (a) de Estado do Turismo, ou quem detiver delegação expressa e especial competência, e a Concessionária.

7.2. Não serão permitidos ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, o arrendamento, nem emprestar ou sublocar os restaurantes, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

7.3. O prazo de início do uso será de no máximo 45 (quarenta e cinco) dias, contados da data da assinatura do contrato.

7.3.1. O prazo estabelecido no item 7.3, somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela Concessionária e aprovada pela Secretaria de Estado do Turismo.

8. DO VALOR DO ARRENDAMENTO

8.1. Devido à necessidade de diversos reparos a administração compensará dentro das parcelas os gastos com tais reparos, dissolvendo no valor mensal pelo período de vigência do contrato que está estimado em 12 (doze) meses prorrogável por 60 (sessenta) meses se de acordo entre as partes



**GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO**

observando-se o disposto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93, a contar da publicação do extrato do contrato. Valores de referência Conforme item abaixo 8.2.

8.2. O valor inicial para lances foi calculado encima da planilha orçamentaria elaborada pela Secretaria de Estado de Infraestrutura, onde os valores iniciais para lances ficariam em R\$ 2.000,00 (dois mil reais) para o restaurante do final do trapiche, e para o restaurante do inicio do trapiche seria R\$ 1.700,00 (mil e setecentos reais), conforme laudo de avaliação técnica emitido pela Secretaria de Estado da Infraestrutura do Amapá.

8.2.1. Sem prejuízo do valor contratual da ocupação, o preço específico mensal será revisto a cada 12 (doze) meses, mediante negociação entre as partes.

8.2.2. Os valores a serem reajustados, serão realizados a cada 12 (doze) meses a contar da data da vigência do prazo contratual, tomando-se por base a variação do IGPM (Índice Geral de Preços do Mercado) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

8.2.3. Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da administração ou por dispositivo legal.

8.2.4. As despesas com água e energia elétrica correrão por conta da Concessionária, á qual deverá colocar um medidor de energia elétrica e um hidrômetro (caso não tenha).

8.2.5. Os valores mensais a serem pagos pelas Concessionárias, objeto desse certame deverão ser efetuados até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao da prestação de serviços, passando para o próximo dia útil seguinte quando este não o for.

8.3. Quais quer solicitação de alteração no preço do aluguel, por parte da Concessionária, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativos devidamente fundamentados, a qual será analisada pela administração, manifestando concordância ou não com o solicitado.

8.4. A importância será paga através da Guia de Recolhimento da Secretaria da Fazenda do Estado do Amapá, que deverá ser retirada no Setor Financeiro, ou emitida diretamente pelo site <https://www.sefaz.ap.gov.br/>. Será arrecado pelo código de receita 8915 – ALUGUEL DE IMOVEIS, 8921 – ALIENAÇÃO DE BENS IMOVEIS OU 8999 – OUTRAS RECEITAS.

8.5. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Concessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

8.6. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela administração, Governo do Estado do Amapá, será aplicada às sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.

8.6.1. Se o atraso no pagamento por parte da Concessionária for superior a 90 (noventa) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual.

9. DA VIGÊNCIA

9.1. Os contratos de exploração comercial dos restaurantes vigorarão pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar da publicação do extrato do contrato, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por igual e sucessivo período, até o limite de 60 (sessenta) meses, observando-se o disposto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA (S) CONCEDENTE (S)

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



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

- 10.2. Designar um fiscal, para acompanhar e fiscalizar a execução contratual, conforme portaria.
- 10.3. Permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária, na área objeto da permissão.
- 10.4. Disponibilizar à Concessionária o espaço destinado à instalação da cantina.
- 10.5. Exigir o cumprimento das normas higiênicas e sanitárias estabelecidas, assim como o cumprimento das normas trabalhistas e previdenciárias de seus empregados;
- 10.6. Fornecer em tempo hábil, quando for de sua responsabilidade, os dados e esclarecimentos solicitados pela CONCESSIONÁRIA, referentes aos serviços relacionados à execução do objeto contratual;
- 10.7. A Concedente mantém 01 posto de vigilância nos locais, 24 (vinte e quatro) horas por dia. Entretanto, a ocorrência de eventuais furtos, danos ou sinistros aos restaurantes não impõe à Concedente qualquer ônus ou responsabilidade, ocorrendo tais riscos ou conseqüências por conta exclusiva da CONCESSIONÁRIA.
- 10.8. a segurança do local durante o funcionamento será de extrema responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

11. DAS BENFEITORIAS

- 11.1. A realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, da Secretaria de Estado do Turismo, Governo do Estado do Amapá e se incorporará ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização a Concessionária.
- 11.2. Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis não imobilizados, instalados ou fixados e destinados ao uso dos restaurantes permanecerão de propriedade da Concessionária, que indicará, precisamente, todos os bens móveis, de seu uso, em relação a ser apresentada a Secretaria de Estado do Turismo, Governo do Estado do Amapá.
- 11.3. Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão automaticamente ao patrimônio do Governo do Estado do Amapá, sem que caiba à Concessionária qualquer indenização ou direito da retenção, podendo a concedente exigir da Concessionária a reposição do espaço objeto desse termo de referência.

12. DA VISITA TÉCNICA

- 12.1. As visitas técnicas para conhecimento das condições físicas dos restaurantes são **facultadas** e se realizarão em dias e horários previamente agendados com a Divisão de Apoio Administrativo/SETUR, na Secretaria de Estado do Turismo/SETUR até 24 (vinte e quatro) horas antes da abertura dos envelopes de habilitação.

13. DA FISCALIZAÇÃO

- 13.1. A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.
- 13.2. Os serviços ora contratados serão acompanhados e fiscalizados pelo Fiscal de Contrato e, no que couber pelo responsável pela Secretaria de Estado do Turismo/SETUR, Governo do Estado do Amapá, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do contrato, anotando, inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, como prevê o artigo 67 da Lei 8.666/93.



**GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO**

13.3. As decisões e providências que ultrapassem a competência do representante deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

13.4. A Concedente reserva-se ao direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados, se em desacordo com este Contrato.

13.5. Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela Concessionária, sem ônus para a Concedente.

14. PREÇOS

14.1. Os preços por item contido no cardápio serão executados dentro da estimativa de mercado local, devendo ser mantidos por um período mínimo de 12 meses. Decorrido este período, os preços poderão ser reajustados e corrigidos de acordo com o IGPM e/ou na falta deste pelo INPC (IBGE), ou, outro índice substitutivo, sempre respeitando os preços praticados no mercado regional.

14.2. Os preços por item dos demais produtos do cardápio ofertado deverão estar dentro dos valores praticados no mercado da cidade, onde serão instalados os restaurantes objeto deste termo de referência.

14.3. As tabelas dos preços praticados deverão ser exposta para os usuários, conforme prevê o Código de Defesa do Consumidor, podendo administração Secretaria de Estado do Turismo/SETUR, Governo do Estado do Amapá, se necessário, solicitar a redução desses preços, em qualquer época, se verificada a incompatibilidade com os praticados no mercado regional.

14.4. A Concessionária não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

15. OPÇÕES DE CARDÁPIO.

15.1. A CONCESSIONÁRIA deverá, elaborar os cardápios de acordo com as opções de cardápio de restaurantes incluindo comida regional (típica).

16. PROIBIÇÕES

16.1. É vedada a subcontratação de empresas para execução dos serviços objeto deste Projeto Básico.

16.2. É proibida a contratação, pela Concessionária, de servidor pertencente ao quadro da Concedente.

16.3. Não serão aceitas alterações na estrutura física dos restaurantes e/ou planta das instalações, a empresa vencedora deverá se adequar a estrutura existente.

17. DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

17.1. A concessionária que receber bens e instalações da União, já revertidos ou entregues à sua administração, deverá:

17.2. Arcar com a responsabilidade pela manutenção e conservação dos mesmos;

17.3. Responsabilizar - se pela reposição dos bens e equipamentos, na forma do disposto no art. 6º da Lei no 8.987, de 1995.

17.4. A estipulação de novos benefícios tarifários pelo poder concedente, fica condicionada à previsão, em lei, da origem dos recursos ou da simultânea revisão da estrutura tarifária do concessionário ou permissionário, de forma a preservar o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.



**GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO**

17.5. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado ao licitante vencedor o contraditório e ampla defesa.

Macapá/AP, 07 de Fevereiro de 2017.

FABRICIO BRUNO DE SOUZA BARATA
Pregoeiro/CPL - SETUR

SYNTIA MACHADO DOS SANTOS LAMARÃO
Secretária de Estado do Turismo do Amapá.
Decreto nº 030/2015

APROVAMOS:

O presente Projeto Básico de acordo com o inciso IX do Artigo 6º da Lei nº 8.666/93, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias à participação no certame para o **pregão na forma eletrônica do Uso econômico dos restaurantes** administrados pela Secretaria de Estado do Turismo através do Governo do Estado do Amapá, a partir da data de assinatura do contrato, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR
IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE: RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO E CNPJ

Processo nº. 51.000.178/2016
Pregão eletrônico nº. 004/2017

(Nome da empresa) _____, inscrita no CNPJ nº. _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____ portador da carteira de identidade nº. _____ e do CPF nº. _____ sediada (endereço completo) _____, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão-de-obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) anos.

Ressalva: emprega maior de 16 (dezesseis) e menor de 14 (catorze) anos na condição de aprendiz.

MACAPÁ - AP, de _____ de .2017.

(nome e número da identidade do declarante)



**GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO**

ANEXO III

**IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE: RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO E CNPJ
D E C L A R A Ç Ã O DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS (SUPERVENIENTE)**

(Nome da empresa)....., CNPJ ou CPF nº....., sediada (endereço completo) declara, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

MACAPÁ - AP, de de 2017.

(nome e número da identidade do declarante)



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARAÇÃO

(nome/razão social) _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF no _____, DECLARA, para fins de atendimento a exigência contida na alínea “c” do subitem 5.2 do Edital do Pregão XXXXX, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser microempresa ou empresa de pequeno porte nos termos da legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no §4 do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06.

MACAPÁ/AP, de de 2017.

(representante legal)

Observação: emitir em papel que identifique a entidade expedidora.



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

ANEXO V

ATESTADO DE VISITA AO LOCAL DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

Ref.: pregão eletrônico nº/2017.

Atestamos que o (a) Sr.(ª) _____, na qualidade de
profissional _____ indicado _____ pela
empresa _____,
CNPJ _____, telefone (____) _____, compareceu no
Campus: _____ acompanhado do representante deste órgão, efetuou a visita as instalações onde
será prestado o serviço, conforme especificado em Edital.

MACAPÁ - AP, _____ de _____ de 2017.

Assinatura do representante SETUR/GEA

Assinatura do profissional indicado pela Empresa.
Assinatura e carimbo



**GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO**

ANEXO VI

**MODELO DE PROPOSTA
IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE: RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO E CNPJ**

**Processo nº. 51.000.178/2016
Pregão eletrônico nº. 004/2017**

**A SETUR/GEA
Comissão Permanente de Licitações**

Estamos apresentando, a seguir, nossas condições para arrendamento dos restaurantes localizados no trapiche Eliezer Levi, objeto da Concorrência supra referenciada:

ITEM 01 – restaurante localizado no final do trapiche Eliezer Levi
Valor Mensal do Arrendamento: R\$ (.....)
Prazo de pagamento: Até o décimo dia útil do mês subsequente.

ITEM 02 – restaurante localizado no início do trapiche Eliezer Levi
Valor Mensal do Arrendamento: R\$ (.....)
Prazo de pagamento: Até o décimo dia útil do mês subsequente.

Prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de sua abertura;

Macapá - Ap, ____ de _____ de 2017.

**Assinatura
(identificar o signatário)
CPF e RG**



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2 DE 16 DE SETEMBRO DE 2009, DA SECRETARIA DE LOGÍSTICA E TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO DO MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO.

Processo nº. 51.000.178/2016
Pregão eletrônico nº. 004/2017

(Nome do Representante Legal da Empresa Licitante), inscrito no CPF-MF sob nº..... e RG Nº, emitido pela, em/...../....., como representante devidamente constituído da Empresa **(Identificação Completa da Empresa Licitante)** doravante denominada **Licitante**, para fins do disposto no item 9.1.1 do Edital Nº/2016, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- (a) A proposta apresentada para participar pregão eletrônico Nº/2016 foi elaborada de maneira independente pela Licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do pregão eletrônico Nº/2016, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (b) A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do pregão eletrônico Nº/2016 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do pregão eletrônico Nº/2016, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (c) Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do pregão eletrônico Nº/2016 quanto a participar ou não da referida licitação;
- (d) Que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- (e) Que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de (órgão licitante) antes da abertura oficial das propostas; e
- (f) Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Macapá - AP, de de 2017.

(representante legal do licitante, no âmbito da licitação, com identificação completa).



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

ANEXO IX

MINUTA DO CONTRATO

**MINUTA DO CONTRATO Nº /2016
QUE ENTRE SI CELEBRAM, DE UM
LADO, SECRETARIA DE ESTADO
DO TURISMO/SETUR E, DO
OUTRO,..... PARA OS FINS
(OBJETO DA CONCORRÊNCIA Nº
...../2016).**

Ao dia do mês de _____ do ano de 2016 a Secretaria Estadual do Turismo, inscrito no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ sob o n.º, sediado no endereço:, neste ato representada pela Secretária a Sra....., brasileira, casada, portadora da Carteira de Identidade n.º....., expedida pela, inscrito no CPF/MF sob o n.º, residente e domiciliado nesta cidade, nomeado pela Portaria nº, de de de 2015 do Governo do Estado do Amapá, publicada no Diário Oficial do Estado do Amapá de de de 2015, doravante denominada apenas CONCEDENTE, e, do outro lado a Empresa....., estabelecida na rua....., inscrita no CNPJ sob n.º....., representada pelo Sr..... Nacionalidade, estado civil, RG n.º....., emissão em..... CPF n.º....., doravante denominada CONCESSIONÁRIA, têm justo e firmado entre si este contrato de PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA PARA EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DO USO DOS ESPAÇOS QUE INTEGRAM O COMPLEXO DO TRAPICHE ELIEZER LEVI – SETUR/GEA: Item 1 – **ESPAÇO localizado no final do trapiche Eliezer Levi** e Item 2 – **ESPAÇO localizado no início do trapiche Eliezer Levi**, exploração dos restaurantes do trapiche Eliezer Levi, incluindo a colocação de todos os equipamentos operacionais e adequando-se a estrutura existente. O restaurante do início do trapiche com sua área interna e externa e o restaurante do final do trapiche com sua área interna e externa, do Edital de pregão eletrônico nº/2017, constante do processo nº, sujeitando-se no que couber, aos termos das Leis n.ºs. 8.666, de 21 de junho de 1993; 9.069, de 26 de junho de 1995; 9.648 de 27 de maio de 1998; 10.192 de 14 de fevereiro de 2001, do Decreto 3.722 de 09 de janeiro de 2001 e da Instrução Normativa nº 5, de 21 de julho de 1995, do MARE, Lei Complementar 123, de 15 de dezembro de 2006, mediante as Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO:

PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA PARA EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DO USO DOS ESPAÇOS QUE INTEGRAM O COMPLEXO DO TRAPICHE ELIEZER LEVI – SETUR/GEA: Item 1 – **ESPAÇO localizado no final do trapiche Eliezer Levi** e Item 2 – **ESPAÇO localizado no início do trapiche Eliezer Levi**, exploração dos restaurantes do trapiche Eliezer Levi, incluindo a colocação de todos os equipamentos operacionais e adequando-se a estrutura existente. O restaurante do início do trapiche com sua área interna e externa e o restaurante do final do trapiche com sua área interna e externa - SETUR/GEA de acordo com as especificações técnicas constantes do Anexo I – Projeto Básico – deste Edital.

CLÁUSULA SEGUNDA: PAGAMENTOS

2.1. A CONCESSIONÁRIA pagará à concedente até o 10º (décimo) dia útil consecutivo, do mês subsequente ao vencimento, um valor mensal equivalente a R\$......(..... reais).

2.2. A cobrança com as despesas com água e luz, não estão inclusas no valor do arrendamento, sendo pagas separadamente.

2.3. As despesas com água e energia elétrica correrão por conta da Concessionária, á qual deverá colocar um medidor de energia elétrica e um hidrômetro (caso não tenha).



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

2.4. Comprovar o pagamento das contas de água e energia elétrica mensalmente aos fiscais designado pela a Administração.

2.5. Toda despesa individualizável que seja decorrente da execução dos fins deste contrato será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

2.6. Os valores correspondentes a esta cláusula, na qual refere-se ao arrendamento, deverão ser recolhidos na CONTA do GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ, através da Guia de Recolhimento da Secretaria da Fazenda do Estado do Amapá, que deverá ser retirada no Setor Financeiro, ou emitida diretamente pelo site <https://www.sefaz.ap.gov.br/>.

CLÁUSULA TERCEIRA: OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

3.1. A **CONCESSIONÁRIA**, obriga-se:

3.2. O atendimento aos usuários deverá ser realizado de segunda a sexta-feira, o horário podendo ser ajustado conforme código de postura do município de Macapá nos restaurantes, estendendo-se aos horários dos sábados e domingos.

3.3. Os horários de funcionamentos deverão respeitar o código de postura do Município de Macapá, os horários de atendimento poderão ser alterados a fim de atenderem aos casos excepcionais;

3.4. A fornecer comidas, naturais, convencionais, regionais e outros, colocando tabelas e especificando-as com discriminação, com os respectivos preços;

3.5. Os preços por item contido no cardápio serão executados dentro da estimativa de mercado local, devendo ser mantidos por um período mínimo de 12 meses. Decorrido este período, os preços poderão ser reajustados e corrigidos de acordo com o IGPM e/ou na falta deste pelo INPC (IBGE), ou, outro índice substitutivo, sempre respeitando os preços praticados no mercado regional.

3.6. Os preços por item dos demais produtos do cardápio ofertado deverão estar dentro dos valores praticados no mercado da cidade, onde serão instalados os restaurantes objeto deste pregão eletrônico.

3.7. As tabelas dos preços praticados deverão ser exposta para os usuários, conforme prevê o Código de Defesa do Consumidor, podendo administração Secretaria de Estado do Turismo/SETUR, Governo do Estado do Amapá, se necessário, solicitar a redução desses preços, em qualquer época, se verificada a incompatibilidade com os praticados no mercado regional.

3.8. A Concessionária não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

3.9. A não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não;

3.10. A manter limpas as áreas internas e externas. Deverá ser feita dedetização dos restaurante a cada 06 (seis) meses;

3.11. A obedecer rigorosamente à legislação reguladora referentes aos Serviços Contratados, às normas de Saúde do Ministério do Trabalho e às normas sanitárias contidas, quanto ao armazenamento de gêneros, limpeza e uniformes, sendo responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, quaisquer conseqüências advindas do descumprimento das mesmas.

3.12. Manter os funcionários, quando em serviço, devidamente uniformizados, identificados, através de crachá.



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

3.13. Não fazer uso de propagandas de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, como também, a venda de rifas, cursos, congressos, seminários e jornadas (matrícula e inscrição) e o uso de rádios e músicas que atrapalhem os ambientes de trabalho.

3.14. somente instalar ventiladores e ar condicionado mediante prévia autorização da Concedente.

3.15. Assumir todos os encargos quando da Instalação de linha telefônica, após autorização da Concedente.

3.16. A CONCESSIONÁRIA manterá o **padrão de qualidade** dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, de todas as preparações, desde o início do horário estabelecido até o último usuário sair.

3.17. A preparação dos alimentos servidos no restaurante deverá ser preparados na cozinha do restaurante e deverá obedecer às **Normas Sanitárias**, abaixo:

3.17.1. A lavagem das frutas e verduras deverá ser feita em água corrente. Estes itens deverão ser higienizados em solução de hipoclorito, própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

3.18. A não usar as instalações e equipamentos dos restaurantes para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o da CONCEDENTE.

3.19. A CONCESSIONÁRIA deverá manter instalações e equipamentos dos restaurantes sempre impecavelmente **limpos**.

3.20. Não utilizar os utensílios, mesas, balcões ou qualquer outro objeto de madeira que estiverem em contato direto com o alimento. A CONCESSIONÁRIA deverá usar somente utensílios de inox, acrílico transparente, porcelana, vidro ou descartáveis.

3.21. Os utensílios (louças, copos, talheres, etc.) deverão ser adequados aos tipos de refeições servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene.

3.22. A CONCESSIONÁRIA deverá atender as alterações e recomendações necessárias para o bom e fiel cumprimento do contrato, que forem feitas pela “Comissão de Fiscalização dos Restaurantes”.

3.23 A CONCESSIONÁRIA caberá refazer ou substituir, imediatamente, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, ainda que já preparados e servidos quando constatada qualquer irregularidade no preparo por usuário dos restaurantes.

3.24. Só será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, em sua cobrança à parte como rege a lei.

3.25. A CONCESSIONARIA zelará para que o seu pessoal mantenha conduta compatível com os princípios de decência e boa educação, urbanidade no tratamento, obedecendo rigorosamente as normas estabelecidas que poderá exigir o imediato afastamento e a substituição, em caráter definitivo, de qualquer empregado que julgar conveniente.

3.26. Ressarcir a entidade licitante – Secretaria de Estado do Turismo – Governo do Estado do Amapá, por qualquer dano/prejuízo que vier a causar durante a execução do contrato, em decorrência de culpa ou dolo de seus prepostos.

3.27. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

3.28. Ao final deste contrato, quando da entrega à área e dos equipamentos pela CONCESSIONÁRIA, a CONCEDENTE verificará o estado em que estão sendo restituídos, somente aceitando alterações decorrentes do desgaste natural.

3.29. Em caso de rescisão deste contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar todos os seus bens e equipamentos, bem como todas as adaptações efetuadas no espaço e equipamentos, repondo-os nas mesmas condições em que encontram-se descritos no projeto Básico.

3.30. Apresentar para a CONCEDENTE, até o 2º (segundo) dia útil anterior ao início das atividades do restaurante, a relação dos seus empregados que prestarão serviços. Bem como qualquer alteração e atualização.

3.31. fornecer a Secretaria de Estado do Turismo – Governo do Estado do Amapá o cadastro de seus fornecedores para controle com os seguintes dados: CNPJ; NOME; ENDEREÇO E TELEFONE (pessoa jurídica), e NOME; RG; CPF, ENDEREÇO E TELEFONE (pessoa física).

3.32. manter atualizados durante a vigência deste contrato os documentos exigidos na habilitação e contratação.

3.33. cumprir todas as condições que estão expressas no Projeto Básico, que constitui o **Anexo I** deste contrato.

3.34. Apresentar autorização de funcionamento emitida pela agência nacional de vigilância sanitária – ANVISA e licença sanitária emitida pelo órgão de vigilância sanitária do município ou Estado de origem.

CLÁUSULA QUARTA: OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

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

4.2. Designar um fiscal, para acompanhar e fiscalizar a execução contratual;

4.3. Permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária, na área objeto da permissão.

4.4. Disponibilizar à Concessionária o espaço destinado à instalação dos RESTAURANTES.

4.5. Exigir o cumprimento das normas higiênicas e sanitárias estabelecidas, assim como o cumprimento das normas trabalhistas e previdenciárias de seus funcionários;

4.6. Fornecer em tempo hábil, quando for de sua responsabilidade, os dados e esclarecimentos solicitados pela CONCESSIONÁRIA, referentes aos serviços relacionados à execução do objeto contratual;

4.7. A Concedente mantém 01 posto de vigilância nos locais, 24 (vinte e quatro) horas por dia. Entretanto, a ocorrência de eventuais furtos, danos ou sinistros aos restaurantes não impõe à Concedente qualquer ônus ou responsabilidade, ocorrendo tais riscos ou conseqüências por conta exclusiva da CONCESSIONÁRIA.

CLÁUSULA QUINTA: FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

5.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por fiscal de contrato posteriormente designado, que terão as seguintes funções:

5.2. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário para regularização das faltas ou defeitos observados (art. 67, parágrafo 1º e 2º da Lei 8.666/93).

5.3. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente contrato;



**GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO**

5.4. Observar o cumprimento das obrigações e responsabilidades apontadas na cláusula segunda e terceira do contrato.

5.5. Anotar todas as queixas para serem examinadas;

5.6. Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da CONCESSIONÁRIA;

5.7. Propor as penalidades pertinentes quando não for atendida a notificação das irregularidades.

5.8. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;

5.9. Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados à disposição do permissionário e/ou empregados na execução dos serviços;

5.10. Verificar os hábitos de higiene do pessoal da licitante vencedora;

5.11. Fiscalização se efetivará nos restaurantes, por servidores do quadro DA SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO – SETRUR/GEA, previamente designados.

CLÁUSULA SEXTA: DA VIGÊNCIA

6.1. Os contratos de exploração comercial dos restaurantes vigorarão pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar da publicação do extrato do contrato, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por igual e sucessivo período, até o limite de 60 (sessenta) meses, observando-se o disposto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93, devendo seu extrato ser publicado no Diário Oficial do Estado do Amapá, que deverá ser providenciado pela Secretaria de Estado do Turismo, na data de sua assinatura, obedecidos os termos do **Edital de pregão eletrônico nº/2017.**

CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR DO CONTRATO

7.1. Devido à necessidade de diversos reparos a administração dispensará o valor mensal pelo período de 12 (doze) meses, a contar da publicação do extrato do contrato.

7.2. O valor mensal referente AO CONTRATO para exploração do restaurante do final do trapiche Eliezer Levi corresponderá à moeda vigente no país, no valor de R\$

7.2.1. O valor mensal referente AO CONTRATO para exploração do restaurante do início do trapiche Eliezer Levi corresponderá à moeda vigente no país, no valor de R\$

7.3. A cada prorrogação do contrato ou quando se justificar a alteração do valor da remuneração paga pelo Contratado far-se-á incidir o IGPM (Índice Geral de Preços de Mercado) sobre o valor da referida remuneração.

CLÁUSULA OITAVA: PREÇOS

8.1. As tabelas dos preços praticados deverão ser exposta para os usuários, conforme prevê o Código de Defesa do Consumidor, podendo administração Secretaria de Estado do Turismo/SETUR, Governo do Estado do Amapá, se necessário, solicitar a redução desses preços, em qualquer época, se verificada a incompatibilidade com os praticados no mercado regional.

CLÁUSULA NONA: DAS DESPESAS

9.1. Ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA todas as despesas com taxas e impostos Federais, Estaduais e Municipais, relativamente a seus funcionários e às atividades que desempenhará inclusive os encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários, não se estabelecendo, em nenhuma hipótese, quaisquer vínculos empregatícios entre a CONCEDENTE e o pessoal da CONCESSIONÁRIA.

CLÁUSULA DÉCIMA: PRAZOS PARA INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO



GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO

10.1. Os Restaurantes deverão entrar em plena atividade no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por igual período se de acordo com as partes.

10.2 Dentro do prazo acima, a CONCESSIONÁRIA, sob sua inteira responsabilidade, deverá providenciar a adequação do local, a instalação dos equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento das atividades fins do objeto deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DAS BENFEITORIAS

11.1. As benfeitorias que forem necessárias para prestação dos serviços, serão realizadas pela concessionária nas dependências dos restaurantes e dependerão de prévia e expressa autorização da CONCEDENTE e não ficará incorporado ao imóvel, podendo o mesmo retirar do imóvel no momento da desocupação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DAS PENALIDADES

12.1. Se a licitante vencedora recusar-se a assinar o contrato, injustificadamente, os demais proponentes será chamado, na ordem de classificação, sujeitando-se o proponente desistente às sanções seguintes, sem prejuízo da aplicação de outras cabíveis:

- a) Advertência;
- b) Multa de 20% (vinte por cento) do valor total da proposta apresentada;
- c) Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

12.2. Fica garantida a defesa prévia da Licitante, em qualquer caso de aplicação de penalidade, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato;

12.3. Pela inexecução total ou parcial do objeto, a CONCEDENTE poderá garantir prévia defesa, rescindir o Contrato, caso a CONCESSIONÁRIA venha a incorrer em uma das situações previstas no artigo 78, incisos I a IX da Lei nº 8.666/93, e segundo a gravidade da falta cometida, aplicar as seguintes penalidades:

- a) Advertência;
- b) Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, por infração a qualquer cláusula ou condição pactuada;
- c) Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a administração pública, por prazo de até 02 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, no termos do art. 87 da Lei 8.666/93;

12.4. As sanções previstas neste Instrumento poderão ser relevadas na hipótese de caso fortuito e força maior, ou a ausência de culpa da Licitante, devidamente comprovada perante a Administração.

12.5. A CONCEDENTE poderá promover a inscrição na Dívida Ativa da União de valores decorrentes da inexecução total ou parcial deste Termo de Contrato, que não forem saldas nos prazos legais, na forma da Lei nº. 8.666/93 e da legislação em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: RESCISÃO

13.1. Ficarão o presente contrato rescindido, a juízo da Administração, mediante formalização, assegurado o contraditório e a defesa, nos seguintes casos:



**GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
SECRETARIA DE ESTADO DO TURISMO**

- a) descontinuidade injustificada na prestação dos serviços avançados;
- b) paralisação dos serviços sem justa causa e prévia comunicação e anuência da Administração;
- c) desatendimento das determinações da executora deste contrato, assim como das de seus superiores;
- d) cometimento reiterado de falhas na execução do contrato, em desrespeito às obrigações deste Contrato;
- e) decretação de falência ou instauração de insolvência civil da CONCESSIONÁRIA;
- f) dissolução da empresa;
- g) alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que a juízo da Administração, prejudiquem a execução deste contrato;
- h) ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução deste Contrato.
- i) O presente contrato poderá ser rescindido, a qualquer tempo, a critério do CONCEDENTE, desde que por ele verificado o desempenho insatisfatório dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA;

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DA RESTITUIÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO E EQUIPAMENTOS

14.1. Restituir o espaço físico concedido, no caso de rescisão ou findo o prazo contratual, devolvendo também os equipamentos e bens concedidos, em perfeito estado de uso, sem que haja exigência de qualquer tipo de pagamento ou retribuição à Concessionária.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- DA PUBLICAÇÃO

15.1. A publicação do presente Contrato no Diário Oficial do Estado do Amapá, por extrato, será providenciada até o 5º dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data, correndo as despesas a expensas da CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

16.1. Fica eleito o Foro da Justiça do Município de Macapá no Estado do Amapá, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas da execução deste instrumento contratual, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que possa vir a ser, para dirimir as dúvidas oriundas do presente contrato.

16.2. E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, são assinadas pelos representantes das partes, CONCEDENTE E CONCESSIONÁRIA.

Macapá - Ap , de de 2017.

Secretaria de Estado do Turismo
Contratante

Contratada

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF nº:
RG nº:

Nome:
CPF nº:
RG nº: