

**PREGÃO Nº 014/2017**

O presente certame será regido pela Lei nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto 7.892 de 23 de janeiro de 2013, Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, Lei Complementar 123/06 e subsidiariamente pela Lei nº. 8.666/93, de 21 de junho de 1993.

Tipo:	Menor Preço <b>(174 ITENS / 06 GRUPOS)</b>
Objeto:	<b>Concessão de uso de bem público do espaço reservado para cantina com lanchonete visando atender à comunidade universitária – professores, estudantes e técnico-administrativos e aos visitantes da Fundação Universidade do Amazonas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.</b>
Processo:	<b>23105.023035/2016</b>
Órgão Gerenciador:	154039-UFAM
Órgão Participante:	154039-UFAM
Sessão pública para recebimento das propostas de preços e dos documentos de habilitação:	
Data:	<b>10/04/2017</b>
Hora:	<b>10h:00 (horário de Brasília)</b>
Local:	WWW.COMPRASNET.GOV.BR
Edital disponível a partir de:	<b>29/03/2017</b>
<b>Dias, horários e local para leitura ou obtenção deste Edital:</b>	
Dias:	Segunda a Sexta-feira (dias úteis e de expediente)
Horários:	De 08:00h às 17h00min
Local:	<b>Sala de Licitações / UFAM</b> Av. Rodrigo Otávio n.º 6.200, Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho, Setor Sul, Bloco “J”, Setor de Licitações, Coroado – Manaus-AM, <b>Telefone: (92) 3305-1181 ramal 4244.</b>
Aviso de licitação divulgado no site: www.comprasnet.gov.br Edital disponível (gratuitamente) no site: www.comprasnet.gov.br	

**Guarniery Lima de Souza.**  
**PREGOEIRO (A)**

**PREGÃO ELETRÔNICO**  
**FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2017**  
(Processo Administrativo n.º 23105.023035/2016)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS, C.N.P.J. n.º 04.378.626/0001-97, com sede na Av. Rodrigo Otávio n.º 6.200, Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho, Coroadó – Manaus-AM – CEP: 69077-470, por meio deste pregoeiro, designado pela **Portaria– PROADM nº 076/2016 de 03/10/2016**, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **do tipo menor preço**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto 2.271, de 7 de julho de 1997, das Instruções Normativas SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e nº 02, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: **07/04/2017**

Horário: **10h:00 (horário de Brasília)**

Local: Portal de Compras do Governo Federal – [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)

## **1. DO OBJETO**

**1.1.** O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **concessão de uso de bem público do espaço reservado para cantina com lanchonete visando atender à comunidade universitária – professores, estudantes e técnico-administrativos e aos visitantes da Fundação Universidade do Amazonas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos**

**1.2.** *A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que o compõem.*

## **2. DO CREDENCIAMENTO**

2.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

2.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), com a solicitação de login e senha pelo interessado.

2.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

2.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

## **3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.**

3.1. A participação neste Pregão é exclusiva a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e

que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 8º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

3.2. Não poderão participar desta licitação os interessados indicados no item acima:

3.2.1. proibidas de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

3.2.2. que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

3.2.3. *peçoas jurídicas que possuam em seus quadros societários servidores da FUA ou administradores que mantenham vínculo familiar com detentor de cargo em comissão ou função de confiança, atuante na área responsável pela demanda ou contratação, ou de autoridade a ele hierarquicamente superior;*

3.2.4. que estejam reunidas em consórcio, *uma vez que a contratação não se configura de grande vulto, nem de alta complexidade técnica;*

3.3. Também é vedada a participação de:

3.3.1. entidades empresariais estrangeiras;

3.3.2. quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993.

3.4. *Será permitida a participação de cooperativas, desde que apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços, e desde que os serviços contratados sejam executados obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.*

3.5. Como condição para participação no Pregão, a entidade de menor porte deverá declarar:

3.5.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

3.6. Deverá assinalar, ainda, “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

3.6.1. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

3.6.2. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.6.3. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

3.6.4. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.

#### 4. DO ENVIO DA PROPOSTA

- 4.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- 4.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 4.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 4.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 4.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
- 4.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
  - 4.6.1. *valor unitário e total do item;*
  - 4.6.2. Descrição detalhada do objeto.
- 4.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 4.8. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.
- 4.9. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI, o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar n. 123, de 2006.
- 4.10. Quando se tratar de cooperativa de serviço, o licitante preencherá, no campo condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente ao percentual de que trata o art. 22, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24.07.91, com a redação da Lei nº 9.876, de 26.11.99, no art. 72 da Instrução Normativa/RFB Nº 971, de 13 de novembro de 2009 (DOU 17.11.2009).
- 4.11. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

#### 5. DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as *especificações exigidas no Termo de Referência*.
  - 5.2.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
  - 5.2.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 5.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

5.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagem entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

*5.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total.*

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

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

5.7.1. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos.

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

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

5.10. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.11. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.

5.12. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do 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 recepção de lances.

5.13. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

5.14. Ao presente certame não se aplica o sorteio como critério de desempate. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação das propostas pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

## **6. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

6.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

*6.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao máximo estimado, conforme tabela constante no item 1 do ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.*

6.3. Considera-se inexequível a proposta de preços ou menor lance que, comprovadamente, for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a

materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

6.4. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no §3º, do art. 29, da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2008.

6.5. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, não sendo possível a sua imediata desclassificação por inexequibilidade, será obrigatória a realização de diligências para o exame da proposta.

6.6. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

6.7. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, conforme modelo constante no **ANEXO VI – MODELO DE ELABORAÇÃO DA PROPOSTA para cada grupo que participar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo de até 02 (duas)**, sob pena de não aceitação da proposta.

6.7.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

6.8. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6.9. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

6.10. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

6.10.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

## **7. DA HABILITAÇÃO**

7.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));

7.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

7.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

7.1.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

7.1.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

7.2. O Pregoeiro, então, consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica e à regularidade fiscal e trabalhista, conforme disposto nos arts. 4º, *caput*, 8º, § 3º, 13, 14 e 43 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

7.2.1. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

7.2.2. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 02 (duas) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

7.3. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas condições seguintes:

**7.4. Habilitação jurídica:**

7.4.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

7.4.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

7.4.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

7.4.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

7.4.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC;

7.4.6. No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

7.4.7. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

7.4.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

**7.5. Regularidade fiscal e trabalhista:**

7.5.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

7.5.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

7.5.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

7.6. A título de qualificação econômico-financeira, também deverá ser apresentada certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

7.7. O licitante detentor do menor preço deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

7.8. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

*7.8.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a três anos, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.*

*7.8.1.1. Os atestados referir-se-ão a contratos já concluídos ou já decorrido no mínimo um ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior, apenas aceito mediante a apresentação do contrato.*

*7.8.1.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;*

*7.8.1.3. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.*

*7.8.2. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, de acordo com o modelo definido no ANEXO III, ou declaração de desistência de vistoria de acordo com o modelo definido no ANEXO IV do Edital.*

7.9. Os licitantes deverão ainda encaminhar declaração de que não possuem em seus quadros societários servidores da FUA ou administradores que mantenham vínculo familiar com



detentor de cargo em comissão ou função de confiança, atuante na área responsável pela demanda ou contratação, ou de autoridade a ele hierarquicamente superior, em cumprimento ao Acórdão Nº 409/2015 – TCU – Plenário, conforme anexo V.

7.10. O licitante enquadrado como Microempreendedor Individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

8.11 Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio da funcionalidade presente no sistema (*upload*), no prazo de **02 (duas) horas**, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio de documentação por meio do e-mail [cplufam@gmail.com](mailto:cplufam@gmail.com). Posteriormente, os documentos serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferido(s) com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de **03 (três) dias úteis**, após encerrado o prazo para o encaminhamento via funcionalidade do sistema (*upload*) ou e-mail.

8.12 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

8.12.1 A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

8.13 Constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, o licitante será convocado para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.14 A não-regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.

8.15 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.16 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.17 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

## **9 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

9.11 A sessão pública poderá ser reaberta:

9.11.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

9.11.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

9.12 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

9.12.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

9.12.2 A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

## **10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

10.11 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **02 (duas) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.11.1 ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.11.2 apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo a este instrumento convocatório.

10.11.3 conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.12 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.12.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

## **11 DOS RECURSOS**

11.11 O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.12 Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.12.1 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.12.2 A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.12.3 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

11.14 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## **12 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

12.11 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

12.12 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

## **13 DO TERMO DE CONTRATO**

13.11 Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de **05 (cinco)** dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, cuja vigência será de **12 (doze)** meses, podendo ser prorrogado por interesse da Contratante até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato.

13.12 Previamente à contratação, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

13.12.1 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

13.13 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite do adjudicatário, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de **05 (cinco)** dias, a contar da data de seu recebimento.

13.14 O prazo previsto para assinatura ou aceite poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

## **14 DO REAJUSTE**

14.1 As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Contrato, anexo a este Edital.

## **15 DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

15.1 Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

## **16 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

16.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

## **17 DO PAGAMENTO**

**17.1** A licitante, caso sagre-se vencedora do certame, deverá arcar com o pagamento relativo ao valor total da CONCESSÃO Onerosa de Uso, em favor da Fundação Universidade do Amazonas, por meio da Guia de Recolhimento da União – GRU, até o 10º décimo dia de cada mês, sendo a primeira parcela desembolsada no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da assinatura do correspondente contrato.

**17.2** O valor a ser pago pela CONCESSÃO de uso será reajustado anualmente pelo Índice Geral de Preços do Mercado – IGP-M.

## **18 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

**18.1** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- 18.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 18.1.2 apresentar documentação falsa;
- 18.1.3 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 18.1.4 ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 18.1.5 não mantiver a proposta;
- 18.1.6 cometer fraude fiscal;
- 18.1.7 comportar-se de modo inidôneo;

**18.2** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

**18.3** O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 18.3.1 Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 18.3.2 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

**18.4** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

**18.5** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

**18.6** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**18.7** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

**18.8** As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

## **19 DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

- 19.1** As licitantes contratadas deverão adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:
- 19.1.1 Use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinados pela ANVISA;
  - 19.1.2 Adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
  - 19.1.3 Observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
  - 19.1.4 Forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
  - 19.1.5 Realiza um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
  - 19.1.6 Realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos na IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;
  - 19.1.7 Respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
  - 19.1.8 Preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo o disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

## **20 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

- 20.1** Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 20.2** A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [cplufam@gmail.com](mailto:cplufam@gmail.com), ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Av. Rodrigo Otávio n.º 6.200, Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho, Setor Norte, Bloco J, Coordenação de Licitações, Bairro: Coroado – Manaus-AM. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.
- 20.3** Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.
- 20.4** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 20.5** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 20.6** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 20.7** As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

## **21 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

**21.2** No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

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

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

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

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

**21.9** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Av. Rodrigo Otávio n.º 6.200, Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho, Setor Norte, Bloco J, sala 06 - Coordenação de Licitações, Bairro: Coroado – Manaus-AM., nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 17:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

- 21.10.1 ANEXO I - Termo de Referência;
- 21.10.2 ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;
- 21.10.3 ANEXO III – Modelo de termo de vistoria;
- 21.10.4 ANEXO IV – Modelo de Declaração de Desistência de Vistoria;
- 21.10.5 ANEXO V – Modelo de Declaração e inexistência de vínculo familiar;
- 21.10.6 ANEXO VI – TABELA MODELO DE ELABORAÇÃO DA PROPOSTA.

Manaus, ..... de ..... de 2017

**Elderlando Nicolino Lamarão**  
**Coordenador de Licitação**

**ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA**

**PODER EXECUTIVO**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS**  
**PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS**  
**TERMO DE REFERÊNCIA N. 04/2017 PARA CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO**  
 Serviços de Alimentação na UFAM (Cantina com Lanchonete)

Processo no. 23105.023035/2016

**1. DO OBJETO**

- 1.1. O presente termo tem como objeto a escolha mais vantajosa para concessão de uso de bem público, do espaço reservado para cantina com lanchonete visando atender à comunidade universitária – professores, estudantes e técnico-administrativos e aos visitantes da UFAM.
- 1.1.1. Os serviços de cantina com lanchonete serão realizados em espaços físicos definidos pela Universidade Federal do Amazonas (UFAM), situados no Campus Universitário Arthur Virgílio Filho, em Manaus/AM.
- 1.2. Os valores estabelecidos nos quadros abaixo **são valores de referência para a disputa no certame que se realizará no Tipo Menor preço.**

GRUPO 1				
GRUPO 1	LOCALIZAÇÃO	SETOR CAMPUS	ÁREA M²	VALOR FIXO DA PERMISSÃO ONEROSA R\$
	CANTINA DA FACULDADE DE EDUCAÇÃO FÍSICA E FISIOTERAPIA/FEFF	SUL	162	R\$ 2.583,90
ITENS MÍNIMOS A SER COMERCIALIZADO NA CANTINA/ LANCHONETE				
ITEM	ITENS DE CANTINA/LANCHONETE	UNIDADE	QUANTIDADE	Valor Médio Estimado R\$
1	Almoço	KG	1	43,30
Bebidas				
2	Água sem gás	UNIDADE	1	3,23
3	Café com Leite	UNIDADE	1	2,33
4	Refrigerantes lata	UNIDADE	1	3,67
5	Pet pequeno (Diversos) 350ml	UNIDADE	1	3,67
Suco				
6	Polpa de Frutas Diversas	COPO	1	7,57
7	Suco em lata	UNIDADE	1	3,47
Salgados				
8	Coxinha	UNIDADE	1	4,10
9	Croissant de Presunto e Queijo / Frango / Queijo	UNIDADE	1	4,47
10	Croquete de carne	UNIDADE	1	4,10
11	Esfiha de Carne / Frango / Calabresa	UNIDADE	1	4,10
12	Folheado Carne / Frango / Queijo / Bacalhau	UNIDADE	1	4,10
13	Pão de Queijo	UNIDADE	1	2,93
Sanduíches Quentes				
14	Americano	UNIDADE	1	5,00
15	Misto Quente	UNIDADE	1	3,17
16	Pão com Manteiga	UNIDADE	1	1,73
17	Pão com ovo	UNIDADE	1	2,33
18	Queijo Quente	UNIDADE	1	2,67
19	X-Burger	UNIDADE	1	4,67
20	X-Salada	UNIDADE	1	6,67
21	X-Tudo	UNIDADE	1	13,63
Sobremesas				
22	Bolo (Diversos: macaxeira, milho e chocolate)	FATIA	1	3,23
23	Mousse (Diversos)	POTE	1	4,00
24	Picolé (diversos)	UNIDADE	1	2,83
25	Pudins	FATIA	1	3,67
26	Tortas doces	FATIA	1	4,33
27	Sorvetes (Diversos)	UNIDADE	1	4,33
Outros				
28	Tapioca simples	UNIDADE	1	2,00
29	Tapioca com queijo	UNIDADE	1	3,17
TOTAL DO GRUPO 01				R\$ 158,47

GRUPO 2				
GRUPO 2	LOCALIZAÇÃO	SETOR CAMPUS	ÁREA M²	VALOR FIXO DA PERMISSÃO ONEROSA R\$
	CANTINA DA FACULDADE DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS/FCA	SUL	237,60	R\$ 3.028,29
ITENS MÍNIMOS A SER COMERCIALIZADO NA CANTINA/ LANCHONETE				
ITEM	ITENS DE CANTINA/LANCHONETE	UNIDADE	QUANTIDADE	Valor Médio Estimado R\$
30	Almoço	KG	1	43,30
Bebidas				
31	Água sem gás	UNIDADE	1	3,23
32	Café com Leite	UNIDADE	1	2,33
33	Refrigerantes lata	UNIDADE	1	3,67
34	Pet pequeno (Diversos) 350ml	UNIDADE	1	3,67
Suco				
35	Polpa de Frutas Diversas	COPO	1	7,57
36	Suco em lata	UNIDADE	1	3,47
Salgados				
37	Coxinha	UNIDADE	1	4,10
38	Croissant de Presunto e Queijo / Frango / Queijo	UNIDADE	1	4,47
39	Croquete de carne	UNIDADE	1	4,10
40	Esfiha de Carne / Frango / Calabresa	UNIDADE	1	4,10
41	Folheado Carne / Frango / Queijo / Bacalhau	UNIDADE	1	4,10
42	Pão de Queijo	UNIDADE	1	2,93
Sanduíches Quentes				
43	Americano	UNIDADE	1	5,00
44	Misto Quente	UNIDADE	1	3,17
45	Pão com Manteiga	UNIDADE	1	1,73
46	Pão com ovo	UNIDADE	1	2,33
47	Queijo Quente	UNIDADE	1	2,67
48	X-Burger	UNIDADE	1	4,67
49	X-Salada	UNIDADE	1	6,67
50	X-Tudo	UNIDADE	1	13,63
Sobremesas				
51	Bolo (Diversos: macaxeira, milho e chocolate)	FATIA	1	3,23
52	Mousse (Diversos)	POTE	1	4,00
53	Picolé (diversos)	UNIDADE	1	2,83
54	Pudins	FATIA	1	3,67
55	Tortas doces	FATIA	1	4,33
56	Sorvetes (Diversos)	UNIDADE	1	4,33
Outros				
57	Tapioca simples	UNIDADE	1	2,00
58	Tapioca com queijo	UNIDADE	1	3,17
TOTAL DO GRUPO 02				R\$ 158,47



GRUPO 3				
GRUPO 3	LOCALIZAÇÃO	SETOR CAMPUS	ÁREA M²	VALOR FIXO DA PERMISSÃO ONEROSA R\$
	CANTINA DA FACULDADE DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS/ICB	SUL	161	R\$ 3.288,08
ITENS MÍNIMOS A SER COMERCIALIZADO NA CANTINA/ LANCHONETE				
ITEM	ITENS DE CANTINA/LANCHONETE	UNIDADE	QUANTIDADE	Valor Médio Estimado R\$
59	Almoço	KG	1	43,30
Bebidas				
60	Água sem gás	UNIDADE	1	3,23
61	Café com Leite	UNIDADE	1	2,33
62	Refrigerantes lata	UNIDADE	1	3,67
63	Pet pequeno (Diversos) 350ml	UNIDADE	1	3,67
Suco				
64	Polpa de Frutas Diversas	COPO	1	7,57
65	Suco em lata	UNIDADE	1	3,47
Salgados				
66	Coxinha	UNIDADE	1	4,10
67	Croissant de Presunto e Queijo / Frango / Queijo	UNIDADE	1	4,47
68	Croquete de carne	UNIDADE	1	4,10
69	Esfiha de Carne / Frango / Calabresa	UNIDADE	1	4,10
70	Folheado Carne / Frango / Queijo / Bacalhau	UNIDADE	1	4,10
71	Pão de Queijo	UNIDADE	1	2,93
Sanduíches Quentes				
72	Americano	UNIDADE	1	5,00
73	Misto Quente	UNIDADE	1	3,17
74	Pão com Manteiga	UNIDADE	1	1,73
75	Pão com ovo	UNIDADE	1	2,33
76	Queijo Quente	UNIDADE	1	2,67
77	X-Burger	UNIDADE	1	4,67
78	X-Salada	UNIDADE	1	6,67
79	X-Tudo	UNIDADE	1	13,63
Sobremesas				
80	Bolo (Diversos: macaxeira, milho e chocolate)	FATIA	1	3,23
81	Mousse (Diversos)	POTE	1	4,00
82	Picolé (diversos)	UNIDADE	1	2,83
83	Pudins	FATIA	1	3,67
84	Tortas doces	FATIA	1	4,33
85	Sorvetes (Diversos)	UNIDADE	1	4,33
Outros				
86	Tapioca simples	UNIDADE	1	2,00
87	Tapioca com queijo	UNIDADE	1	3,17
TOTAL DO GRUPO 03				R\$ 158,47

GRUPO 4				
GRUPO 4	LOCALIZAÇÃO	SETOR CAMPUS	ÁREA M²	VALOR FIXO DA PERMISSÃO ONEROSA R\$
	CANTINA DO INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E LETRAS/ICHL	NORTE	474	R\$ 7.647,25
ITENS MÍNIMOS A SER COMERCIALIZADO NA CANTINA/ LANCHONETE				
ITEM	ITENS DE CANTINA/LANCHONETE	UNIDADE	QUANTIDADE	Valor Médio Estimado R\$
88	Almoço	KG	1	43,3
Bebidas				
89	Água sem gás	UNIDADE	1	3,23
90	Café com Leite	UNIDADE	1	2,33
91	Refrigerantes lata	UNIDADE	1	3,67
92	Pet pequeno (Diversos) 350ml	UNIDADE	1	3,67
Suco				
93	Polpa de Frutas Diversas	COPO	1	7,57
94	Suco em lata	UNIDADE	1	3,47
Salgados				
95	Coxinha	UNIDADE	1	4,10
96	Croissant de Presunto e Queijo / Frango / Queijo	UNIDADE	1	4,47
97	Croquete de carne	UNIDADE	1	4,10
98	Esfiha de Carne / Frango / Calabresa	UNIDADE	1	4,10
99	Folheado Carne / Frango / Queijo / Bacalhau	UNIDADE	1	4,10
100	Pão de Queijo	UNIDADE	1	2,93
Sanduíches Quentes				
101	Americano	UNIDADE	1	5,00
102	Misto Quente	UNIDADE	1	3,17
103	Pão com Manteiga	UNIDADE	1	1,73
104	Pão com ovo	UNIDADE	1	2,33
105	Queijo Quente	UNIDADE	1	2,67
106	X-Burger	UNIDADE	1	4,67
107	X-Salada	UNIDADE	1	6,67
108	X-Tudo	UNIDADE	1	13,63
Sobremesas				
109	Bolo (Diversos: macaxeira, milho e chocolate)	FATIA	1	3,23
110	Mousse (Diversos)	POTE	1	4,00
111	Picolé (diversos)	UNIDADE	1	2,83
112	Pudins	FATIA	1	3,67
113	Tortas doces	FATIA	1	4,33
114	Sorvetes (Diversos)	UNIDADE	1	4,33
Outros				
115	Tapioca simples	UNIDADE	1	2,00
116	Tapioca com queijo	UNIDADE	1	3,17
TOTAL DO GRUPO 04				R\$ 158,47

GRUPO 5				
GRUPO 5	LOCALIZAÇÃO	SETOR CAMPUS	ÁREA M²	VALOR FIXO DA PERMISSÃO ONEROSA R\$
	CANTINA DA FACULDADE DE TECNOLOGIA/FT	NORTE	474	R\$ 2.495,41
ITENS MÍNIMOS A SER COMERCIALIZADO NA CANTINA/ LANCHONETE				
ITEM	ITENS DE CANTINA/LANCHONETE	UNIDADE	QUANTIDADE	Valor Médio Estimado R\$
117	Almoço	KG	1	43,30
Bebidas				
118	Água sem gás	UNIDADE	1	3,23
119	Café com Leite	UNIDADE	1	2,33
120	Refrigerantes lata	UNIDADE	1	3,67
121	Pet pequeno (Diversos) 350ml	UNIDADE	1	3,67
Suco				
122	Polpa de Frutas Diversas	COPO	1	7,57
123	Suco em lata	UNIDADE	1	3,47
Salgados				
124	Coxinha	UNIDADE	1	4,10
125	Croissant de Presunto e Queijo / Frango / Queijo	UNIDADE	1	4,47
126	Croquete de carne	UNIDADE	1	4,10
127	Esfiha de Carne / Frango / Calabresa	UNIDADE	1	4,10
128	Folheado Carne / Frango / Queijo / Bacalhau	UNIDADE	1	4,10
129	Pão de Queijo	UNIDADE	1	2,93
Sanduíches Quentes				
130	Americano	UNIDADE	1	5,00
131	Misto Quente	UNIDADE	1	3,17
132	Pão com Manteiga	UNIDADE	1	1,73
133	Pão com ovo	UNIDADE	1	2,33
134	Queijo Quente	UNIDADE	1	2,67
135	X-Burger	UNIDADE	1	4,67
136	X-Salada	UNIDADE	1	6,67
137	X-Tudo	UNIDADE	1	13,63
Sobremesas				
138	Bolo (Diversos: macaxeira, milho e chocolate)	FATIA	1	3,23
139	Mousse (Diversos)	POTE	1	4,00
140	Picolé (diversos)	UNIDADE	1	2,83
141	Pudins	FATIA	1	3,67
142	Tortas doces	FATIA	1	4,33
143	Sorvetes (Diversos)	UNIDADE	1	4,33
Outros				
144	Tapioca simples	UNIDADE	1	2,00
145	Tapioca com queijo	UNIDADE	1	3,17
TOTAL DO GRUPO 05				R\$ 158,47

GRUPO 6				
GRUPO 6	LOCALIZAÇÃO	SETOR CAMPUS	ÁREA M²	VALOR FIXO DA PERMISSÃO ONEROSA R\$
	CANTINA DA FACULDADE DE DIREITO/FD	NORTE	818	R\$ 10.504,87
ITENS MÍNIMOS A SER COMERCIALIZADO NA CANTINA/ LANCHONETE				
ITEM	ITENS DE CANTINA/LANCHONETE	UNIDADE	QUANTIDADE	Valor Médio Estimado R\$
146	Almoço	KG	1	43,30
Bebidas				
147	Água sem gás	UNIDADE	1	3,23
148	Café com Leite	UNIDADE	1	2,33
149	Refrigerantes lata	UNIDADE	1	3,67
150	Pet pequeno (Diversos) 350ml	UNIDADE	1	3,67
Suco				
151	Polpa de Frutas Diversas	COPO	1	7,57
152	Suco em lata	UNIDADE	1	3,47
Salgados				
153	Coxinha	UNIDADE	1	4,10
154	Croissant de Presunto e Queijo / Frango / Queijo	UNIDADE	1	4,47
155	Croquete de carne	UNIDADE	1	4,10
156	Esfiha de Carne / Frango / Calabresa	UNIDADE	1	4,10
157	Folheado Carne / Frango / Queijo / Bacalhau	UNIDADE	1	4,10
158	Pão de Queijo	UNIDADE	1	2,93
Sanduíches Quentes				
159	Americano	UNIDADE	1	5,00
160	Misto Quente	UNIDADE	1	3,17
161	Pão com Manteiga	UNIDADE	1	1,73
162	Pão com ovo	UNIDADE	1	2,33
163	Queijo Quente	UNIDADE	1	2,67
164	X-Burger	UNIDADE	1	4,67
165	X-Salada	UNIDADE	1	6,67
166	X-Tudo	UNIDADE	1	13,63
Sobremesas				
167	Bolo (Diversos: macaxeira, milho e chocolate)	FATIA	1	3,23
168	Mousse (Diversos)	POTE	1	4,00
169	Picolé (diversos)	UNIDADE	1	2,83
170	Pudins	FATIA	1	3,67
171	Tortas doces	FATIA	1	4,33
172	Sorvetes (Diversos)	UNIDADE	1	4,33
Outros				
173	Tapioca simples	UNIDADE	1	2,00
174	Tapioca com queijo	UNIDADE	1	3,17
TOTAL DO GRUPO 06				R\$ 158,47

- 1.3. A Licitante declarada vencedora deverá cumprir rigorosamente os preços consignados em sua proposta, pelo prazo de 1 (um) ano, com possibilidade de renovação anual não ultrapassando o limite de 60 (sessenta) meses. Em caso de prorrogação, os preços serão reajustados a cada 12 (doze) meses com base no **IGPM – Índice Geral de Preço do Mercado**.
- 1.4. O objeto do presente Termo é de natureza indivisível, devendo as propostas serem apresentadas com valores para cada item do grupo o qual a licitante participará, uma vez que, se contratado de forma separada, prejudicará os resultados esperados pela UFAM, especificamente no que se refere à qualidade e à gestão eficaz do serviço.
- 1.5. Os itens nas tabelas acima são mínimos a serem comercializados, podendo a CONCESSIONÁRIA comercializar outros itens referentes ao ramo de cantinas com lanchonete.
- 1.6. A pesquisa de mercado segue as determinações da Instrução Normativa nº 05/2014, emitida pela Secretária de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

## **2. DA JUSTIFICATIVA**

- 2.1. A presente concessão se justifica pela demanda do Campus por 06 cantinas (cantina/lanchonete) aptas a suprir as necessidades da comunidade acadêmica em relação à alimentação, uma vez que não há estabelecimentos comerciais próximos, o que limita àqueles que não possuem veículo próprio o acesso a refeições e lanches de qualidade. Além disso, é importante destacar que o Campus funciona nos três turnos. Dessa forma, torna-se relevante fornecer aos docentes, discentes, técnicos administrativos e visitantes, a possibilidade de se alimentarem adequadamente, garantindo o bem-estar dos mesmos.

## **3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS**

- 3.1. O serviço a ser contratado enquadra-se na classificação de serviços comuns, nos termos da Lei nº 10.520/2002, do Decreto nº 3.555/2000, e do Decreto 5.450/2005. Deverá ser licitado na modalidade Pregão Eletrônico Tradicional, Tipo Menor Preço.
- 3.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.
- 3.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONCESSIONÁRIA e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

## **4. DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

- 4.1. A CONCEDENTE cobrará da CONCESSIONÁRIA os valores mensais fixos conforme especificado em cada grupo, pela utilização de cada um dos espaços físicos, cujas características atuais constam nos Anexos 01-A a 01-F, os quais serão destinados aos serviços de alimentação objeto deste Termo de Referência, o pagamento se dará através do recolhimento via de GRU, até o 10º décimo dia de cada mês, sendo a primeira parcela desembolsada no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da assinatura do correspondente contrato.
- 4.2. Cantina com lanchonete – serviço de refeições para almoço, refeições rápidas, lanches e bebidas, realizado de segunda a sexta feira das 07h00min até as 21h30min, e aos sábados, no horário de 07h às 14h. Poderá ser feito um cardápio para cada dia da semana com todos ou parte dos itens do quadro 2 e 3, sendo as variedades distribuídas de segunda a sexta, horário de funcionamento das cantinas.
- 4.3. O serviço a ser prestado é de refeições prontas transportadas, o que implica que todos os preparos, operacionalização, bem como os custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
  - 4.3.1. Todas as etapas do processo de preparo e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, entre elas a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA), especialmente em relação ao:
    - 4.3.1.1. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo.
    - 4.3.1.2. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos.
    - 4.3.1.3. Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação, nas instalações da CONCESSIONÁRIA.
    - 4.3.1.4. Transporte da alimentação a ser distribuída, do local de preparo até o local de distribuição em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequadas.
    - 4.3.1.5. No campus da CONCEDENTE as temperaturas dos alimentos deverão ser medidas e estes, imediatamente distribuídos nas trilhas quentes; e/ou frias (balcões apropriados com banho maria, cubas cobertas) e serem mantidos na temperatura acima de 62°C (sessenta e dois graus Celsius) enquanto aguardam a distribuição
    - 4.3.1.6. O transporte de refeições prontas para consumo imediato deve ser realizado em veículo fechado (utilizados unicamente para estes fins) logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado conservado a temperatura do produto entre 4°C e 6°C para alimentos frios e acima de 65°C para alimentos quentes.

- 4.3.1.6.1. Os veículos de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária, de forma a garantir a integridade dos alimentos transportados, devendo ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene.
- 4.3.1.6.2. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. É proibido transportar no compartimento destinado aos alimentos pessoas e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los. Em nenhuma circunstância, o veículo poderá transportar animais. Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.
- 4.3.1.6.3. O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (estrados, cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte.
- 4.3.1.6.4. Quando a natureza do alimento assim o exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados removíveis constituídos de material liso, resistente, impermeável e fácil higienização, de forma a evitar danos e contaminação.
- 4.3.1.7. Higienização e limpeza de todas as dependências, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela CONCESSIONÁRIA.
  - 4.3.1.7.1. Para o posicionamento uniforme das refeições, a CONCESSIONÁRIA deve utilizar-se de utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados.
- 4.3.2. A CONCESSIONÁRIA deverá iniciar as atividades no prazo de até 30 (trinta dias) após a assinatura do contrato.
- 4.3.3. A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária em local visível, dentro do prazo de validade.
- 4.3.4. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar os serviços de limpeza após a utilização do local de distribuição das refeições, bem como o material (tais como mesas, cadeiras, bandejas, etc.) utilizados.
- 4.3.5. As refeições serão preparadas nas instalações da CONCESSIONÁRIA para que sejam trazidas prontas para serem servidos com meia-hora de antecedência do horário de 11:00hs.
- 4.3.6. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar o imediato recolhimento das louças, logo após sua utilização, deixando o ambiente limpo e arrumado, evitando contaminação, sendo que as sobras de alimentos prontos que foram servidos ou alimentos prontos que foram transportados, mesmo que não tenham sido expostos a distribuição não devem ser reaproveitados.
- 4.3.7. A CONCESSIONÁRIA deverá guardar a amostra com o objetivo de esclarecimento de ocorrência de enfermidade transmitida por alimentos prontos para o consumo.
  - 4.3.7.1. As amostras que devem ser colhidas são componentes do cardápio da refeição servida, na distribuição, 1/3 do tempo antes do término da mesma, utilizando a técnica adequada para coleta dos alimentos e armazenando por 72 horas sob congelamento ou refrigeração até 4°C.
- 4.3.8. É vedado à CONCESSIONÁRIA:
  - 4.3.8.1. Utilizar as dependências da CONCEDENTE para fins diversos do objeto contratado.
  - 4.3.8.2. Servir alimento contaminado ou deteriorado e com data de validade vencida.
  - 4.3.8.3. Deixar de cumprir o horário de funcionamento determinado pela CONCEDENTE.
  - 4.3.8.4. Transferir a permissão, locar, sublocar, ceder ou emprestar o imóvel, ainda que parcialmente.
  - 4.3.8.5. Deixar de implantar o Manual de Boas Práticas.
- 4.4. O preço dos produtos oferecidos não poderá ultrapassar os valores apurados com base em pesquisa de mercado.
- 4.5. Haverá funcionamento aos sábados, domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela CONCEDENTE, devendo a Diretoria da Unidade comunicar à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 03 (três) dias.
  - 4.5.1. O atendimento ao consumidor deverá ser ágil, assim, estipula-se o prazo máximo de 4 (quatro) minutos de espera para o atendimento por cada consumidor.

- 4.5.2. Qualquer alteração do horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável será com prévia autorização da Diretoria da Unidade, e, conforme o caso, sendo que a CONCESSIONÁRIA, sempre que necessário ou exigido, deverá demonstrar o dimensionamento físico necessário para supostas ampliações, bem como o programa dos investimentos propostos.
- 4.5.3. A lanchonete deverá funcionar de 07h00min até as 21h30min, de segunda a sexta e aos sábados de 07 às 14:00hs. Nas férias escolares o horário poderá ser reduzido de 07h00min horas até as 19h00min.
- 4.6. Não será permitida a venda de cigarros e bebidas com álcool na lanchonete.
- 4.7. Deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários, eletrodomésticos e todos os bens que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento do pleno cumprimento do objeto da contratação. Fornecer todos os utensílios e equipamentos de cozinha que se façam necessários para a prestação dos serviços, tais como: liquidificadores, espremedores de frutas, pratos, travessas, talheres, copos descartáveis, xícaras, paliteiros, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, palitos, guardanapos de papel, canudos para refrigerantes, uma balança para pesar as refeições, etc.

## **5. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA (DAS REFEIÇÕES)**

- 5.1. Os profissionais de nutrição da CONCEDENTE e da CONCESSIONÁRIA deverão estar devidamente registrados e credenciados pelo respectivo conselho profissional, para atuação em Manaus/AM.
- 5.2. O serviço de alimentação do almoço será praticado um cardápio diário elaborado a partir das diretrizes e componentes especificados a no mínimo a seguir:
- 5.2.1. 06 (seis) opções de saladas, escolhidas dentre salada com soja, verduras cruas, leguminosas, legumes crus, legumes cozidos, maionese, macarroneira, grão de bico, lentilha, tabule e salpicão de frango.
- 5.2.2. 04 (quatro) opções de prato principal de carnes bovina, aves, soja, bacalhau e peixe, elaboradas de modo diferenciado – grelhado, ensopado, guisado, cozido, assado, empanado, bife, iscas, *stroganoff*, carne moída e desfiada (almôndega, panqueca, torta, lasanha), de maneira que não haja preparação idêntica dessas carnes.
- 5.2.3. 03 (três) opções de guarnição, isto é, acompanhamentos harmonizados com as opções oferecidas como prato principal, escolhidas entre as seguintes sugestões – purê, vatapá, macaxeira frita, macaxeira cozida, couve à mineira, creme de milho, legumes gratinados, batata frita, batata palha, batata *saute*, *entre outras*.
- 5.2.4. Arroz comum e integral.
- 5.2.5. Farofa.
- 5.2.6. Macarrão ao alho e óleo, ou à bolonhesa, ou ao molho branco.
- 5.2.7. Feijão cozido, do tipo preto ou marrom (diariamente).
- 5.2.8. 01 (uma) opção de sopa ou caldo dentre os tipos – carne, legumes, feijão, ervilha, canja, caldo verde, grão-de-bico.
- 5.2.9. 04 (quatro) opções de sobremesa, sendo três de frutas *in natura* e uma escolhida entre as seguintes sugestões – compotas de frutas, doce de leite, gelatina, torta, bolo, pudim, creme, manjar, sorvete, goiabada e doces em geral.
- 5.3. Todas as preparações do cardápio de almoço serão produzidas diariamente em cozinhas industriais da CONCESSIONÁRIA, acondicionadas em recipientes térmicos adequados, separados por componentes do cardápio, para posterior transporte em veículo da CONCESSIONÁRIA, adequado para esse fim, até chegarem à cantina da CONCEDENTE, onde permanecerão acondicionados em balcões térmicos adequados, quente ou frio, em recipientes individuais e tampados, até serem servidas.
- 5.3.1. As refeições do almoço serão distribuídas por sistema de auto-serviço (*self-service*), na cantina da CONCEDENTE, onde o próprio comensal proporciona e acompanha a pesagem de sua refeição, em prato de vidro ou de porcelana, de fácil higienização, acompanhado de talheres de aço inoxidável.
- 5.3.2. Devem estar situados na área de consumação os pratos e talheres, estes embalados individualmente, armazenados em armário de material liso, resistente e impermeável de fácil higienização com portas de correr de vidro.
- 5.3.3. Para os lanches será praticado um cardápio de lanches e refeições rápidas, elaborado a partir das diretrizes e componentes especificados no Quadro 01.
- 5.4. Os produtos prontos comercializados, sempre devem possuir procedência, data de fabricação e de validade devidamente registrados nas respectivas embalagens e, no caso dos outros lanches e refeições rápidas previstas, tais

preparações sempre serão realizadas na área de produção da lanchonete da CONCEDENTE, também com o devido registro das respectivas datas de fabricação e de validade.

- 5.5. O Quadro 02 apresenta os tipos de carnes que poderão ser utilizadas pela CONCESSIONÁRIA nas preparações para o almoço e para os lanches servidos nas cantinas.

**Quadro 01**

ITEM	GRUPO	OPÇÕES
1	BEBIDAS NATURAIS E/OU GELADAS	ÁGUA MINERAL (COM GÁS E SEM GÁS), ÁGUA DE CÔCO (CAIXA), ACHOCOLATADOS (CAIXA), IOGURTES, REFRIGERANTES EM LATA E EM PET, REFRESCOS, CHÁ, SUCOS DE POLPA DE FRUTAS (EM CAIXA OU LATA)
3	BISCOITOS E BOLACHAS	EM EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS – INTEGRAIS, SALGADOS, DOCES, RECHEADOS, WAFER, TORRADAS, CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL
4	DOCES	EM EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS – BALAS, BARRAS DE CEREIAS, CHOCOLATES
5	SALGADOS	SOMENTE ASSADOS – PÃO DE QUEIJO, ESFIRRAS E FOLHADOS (CARNE, FRANGO, QUEIJO, BACALHAU), MINIPIZZAS (PRESUNTO, QUEIJO, CALABRESA), TORTAS;
6	SANDUÍCHES	QUENTES: QUEIJO, MISTO, HAMBURGER E SUAS VARIAÇÕES FRIOS: NATURAL, QUEIJO PRATO, MUÇARELA, MINAS E RICOTA, PRESUNTO, MORTADELA.
7	OUTROS	AÇAI, VITAMINADA DE FRUTAS, MINGAUS (AVEIA, BANANA, MUNGUZÁ, CANJICA), SORVETE, PICOLÉ, FRUTAS IN NATURA, BOLOS, PUDINS, TORTAS DOCES, SALADA DE FRUTAS, TAPIOCA, CARÁ, CUSCUZ, PUPUNHA, PAMONHA.
OBS: NÃO SERÃO ADMITIDOS, NOS LANCHES, PREPARAÇÕES COM UTILIZAÇÃO DE QUAISQUER DOS SEGUINTE ITENS: CAMARÃO, SALSICHA, PALMITO, QUEIJO QUALHO E TUCUMÃ, COMO TAMBÉM FICA VEDADA A COMERCIALIZAÇÃO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS, MEDICAMENTOS E CIGARROS. É VEDADO O APROVEITAMENTO DE GÊNEROS PREPARADOS E NÃO CONSUMIDOS PARA CARDÁPIOS FUTUROS.		

**Quadro 02**

CARNES	TIPOS	PREPARAÇÕES
BOVINA	COXÃO DURO, ACÉM, PALETA, LÍNGUA	ENSOPADO, GUIADO
	FILE MIGNOM, COXÃO MOLE, CONTRA-FILE, PATINHO, FRALDINHA, FÍGADO	BIFES, ISCAS, <i>STROGONOFF</i>
	COXÃO MOLE, PATINHO	ASSADO DE FORNO
	COXÃO MOLE, PATINHO, MÚSCULO	CARNE MOÍDA
AVES	PERU, CHESTER, COXA, SOBRECOXA E PEITO DE FRANGO	ASSADO, ENSOPADO, GUIADO OU DESFIADO
	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	<i>STROGONOFF</i> , ISCAS, GRElhado, EMPANADO
PEIXES	PIRARUCU, TAMBAQUI, PESCADA, TUCUNARÉ, PACU, SARDINHA, SURUBIM, DOURADO, BACALHAU	COZIDO, ENSOPADO, ASSADO DE FORNO, GRElhado, FRITO
SOJA	PROTEINA VEGETAL TEXTURIZADA	LAZANHA, PICADINHO, ENSOPADO ETC.

- 5.6. A CONCESSIONÁRIA, deverá realizar todo o manejo dos alimentos (matéria prima, ingredientes, embalagem e produto acabado) desde recebimento, armazenamento, preparação, manutenção, e distribuição final, de acordo com as normas estabelecidas pela RDC N° 216/02 ANVISA.
- 5.7. Para aquisição de qualquer matéria prima, ingredientes e/ou embalagens, devem ser estabelecidos critérios para avaliação e seleção de seus fornecedores.
- 5.7.1. A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área específica protegida e limpa, após recebimento devem ser submetidos a inspeção e aprovados. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras e serem descartadas imediatamente após a



- recepção. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.
- 5.7.2. Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente, devendo ser determinada a destinação final dos mesmos.
- 5.7.3. O armazenamento das matérias-primas, os ingredientes e as embalagens deve ser em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade.
- 5.7.4. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
- 5.7.5. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis quando expostos à temperatura ambiente não deverão ultrapassar o período de 2 horas para a preparação do alimento.
- 5.7.6. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
- 5.8. Na cocção o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura através do uso de um termômetro devidamente calibrado e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.
- 5.8.1. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos a quente a uma temperatura superior a 62°C (sessenta e dois graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.
- 5.8.2. Para os alimentos em que o fabricante recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devem ser seguidas as orientações constantes da rotulagem do produto.
- 5.8.3. Para os alimentos servidos frios sob refrigeração deve ser mantida uma temperatura mínima de 4° (quatro graus Celsius) não podendo ultrapassar 10° (dez graus Celsius), ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem.
- 5.8.4. Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada conforme especificado nos itens acima.
- 5.9. Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.
- 5.10. O estabelecimento deve manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados, implantando o Manual de Boas Práticas.
- 5.11. A CONCESSIONÁRIA, deverá realizar os procedimentos de transporte dos alimentos seguindo as normas estabelecidas no Código Sanitário do Município de Manaus.
- 5.11.1. O transporte de refeições prontas para consumo imediato, deve ser realizado em veículo fechado (utilizados unicamente para estes fins e devidamente vistoriado pela DVISA) logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto entre 4°C e 6°C para alimentos frios e acima de 65°C para alimentos quentes. No Campus da CONCEDENTE as temperaturas dos alimentos deverão ser medidas e estes, imediatamente distribuídos nas trilhas quentes e/ou frias (balcões apropriados com banho maria, cubas cobertas) e serem mantidos na temperatura acima de 62°C (sessenta e dois graus Celsius) enquanto aguardam a distribuição.
- 5.11.1.1. Os veículos de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária, de forma a garantir a integridade dos alimentos transportados, devendo ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene.

- 5.11.1.2. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. É proibido transportar no compartimento destinado aos alimentos pessoas e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los. Em nenhuma circunstância, o veículo poderá transportar animais.
- 5.11.1.3. O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (estrados, cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte.
- 5.12. Quando a natureza do alimento assim o exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados removíveis constituídos de material liso, resistente, impermeável e fácil higienização, de forma a evitar danos e contaminação.

## **6. DA ESTRUTURA FÍSICA PARA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**

- 6.1. Os Anexos de 01-A a 01-F apresentam memoriais e plantas com as características atuais dos espaços físicos a serem utilizados para prestação dos serviços de alimentação, os quais deverão ser modificados sempre que constatada a necessidade de atender exigências legais e técnicas, pertinentes ao funcionamento adequado como cantina com lanchonete.
- 6.2. Qualquer modificação desses espaços físicos só poderá ser realizada após análise e aprovação formal de uma proposta de reforma e/ou adequação, além da autorização expressa da CONCEDENTE, através da Prefeitura do Campus da UFAM e, para tanto, considerar-se-á:
- 6.2.1. Reforma – modificação que altera de maneira significativa e abrangente os elementos componentes desses espaços físicos, nos aspectos de acesso e acessibilidade, sinalização, arquitetura, engenharia, instalações e sistemas prediais.
- 6.2.2. Adequação – modificações de pequeno porte nos aspectos mencionados no item anterior e abrangendo o mobiliário, equipamentos e elementos de sinalização a serem instalados pela CONCESSIONÁRIA nesses espaços físicos.
- 6.3. As propostas de reforma e adequação dos espaços físicos das cantinas e lanchonetes devem atender as exigências legais e técnicas pertinentes, como também, no que couber, ao que estabelece o manual da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC), e é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, no qual negociará com a Administração, tais benfeitorias. As benfeitorias vindas de quaisquer acréscimos ou melhorias realizadas, com autorização do UFAM serão incorporadas aos imóveis, sem nenhum ônus para a CONCEDENTE, ao final do contrato. Se o contrato for rescindido, as benfeitorias serão incorporadas ao patrimônio da CONCEDENTE sem nenhum direito de ressarcimento.
- 6.4. A manutenção dos espaços físicos da cantina/lanchonete compreende os serviços de limpeza e higienização em geral, principalmente de móveis, utensílios, reservatórios de água, e de todos os ambientes, existentes na área da cantina, além dos banheiros e vestiários privativos dos funcionários da CONCESSIONÁRIA, incluindo a respectiva reposição do material de consumo desses ambientes sanitários, tais como papel toalha, papel higiênico e sabonete líquido.
- 6.4.1. A manutenção compreende também serviços de pintura em geral; recomposição de revestimentos e das esquadrias; gerenciamento dos resíduos sólidos; reposição, desobstrução e limpeza dos elementos componentes das instalações e dos sistemas prediais existentes; substituição e reparos em equipamentos, mobiliário e utensílios, revisão semestral e ou anual, dependendo da situação, por conta da CONCESSIONÁRIA.
- 6.4.2. Acessibilidade para Pessoas com Necessidades Especiais (PNE), permitindo fácil acesso e locomoção de cadeirantes e outros deficientes físicos, além de pessoas com mobilidade reduzida, observadas as normas técnicas específicas.
- 6.4.3. Ambientes onde possam ser efetivadas pela CONCESSIONÁRIA todas as etapas das atividades da cantina, inclusive aquelas afetas à manutenção, com dimensões e demais características estabelecidas neste termo de Referência, de modo a cumprir adequadamente as funções de:
- 6.4.3.1. Atendimento.
- 6.4.3.2. Pagamento.
- 6.4.3.3. Consumo.

- 6.4.3.4. Sinalização, com locais e suportes adequados para fixação de elementos de porte pequeno e médio, tais como quadros com a relação de produtos oferecidos e preços praticados, avisos e outras informações indispensáveis, relacionadas com a atividade da cantina.
- 6.4.3.5. Recepção, acondicionamento e exposição das refeições e de alimentos prontos, em temperatura ambiente e em temperatura controlada.
- 6.4.3.6. Aquecimento e refrigeração de alimentos.
- 6.4.3.7. Armazenamento, lavagem e exposição de utensílios usados para consumo dos alimentos.
- 6.4.3.8. Banheiros públicos.
- 6.4.3.9. Vestiários privativos dos funcionários.
- 6.4.3.10. Serviço e armazenamento de materiais, utensílios e produtos para limpeza em geral e higienização.
- 6.4.3.11. Segregação e armazenamento provisório de resíduos sólidos devidamente embalados.
- 6.5. Na área da cantina/lanchonete, e no seu entorno, é expressamente proibido haver quaisquer focos de insalubridade, devendo estar livres de inundações; de acúmulo de lixo; de substâncias tóxicas; de odores indesejáveis; de fumaça, pó e vapor excessivo; de objetos em desuso ou de uso não compatível; da presença e proliferação de animais em geral, principalmente insetos, cães, gatos, além de roedores e outras pragas urbanas.
  - 6.5.1. É expressamente proibido alimentar cães, gatos e outros animais na área das cantina/lanchonete.
  - 6.5.2. Na área de consumação não é permitida a fixação de elementos de sinalização tais como cartazes, folhetos e avisos não relacionados com a atividade desses serviços de alimentação e, principalmente, quaisquer peças de publicidade e propaganda.
- 6.6. É obrigatória a fixação, em local visível para os consumidores da cantina/lanchonete, de quadros com as seguintes informações:
  - 6.6.1. Alvará e licenças de funcionamento desses serviços de alimentação, devidamente atualizados.
  - 6.6.2. Nome, endereço e contatos das pessoas, e respectivos órgãos, responsáveis pelo funcionamento e pela fiscalização desses serviços de alimentação – CONCESSIONÁRIA, CONCEDENTE, órgão de defesa do consumidor (PROCON) e órgão municipal de Vigilância Sanitária (Decreto No 3.910/1997).
  - 6.6.3. Laudos atualizados da qualidade da água consumida nesses serviços de alimentação.
  - 6.6.4. Placas com os avisos:
    - 6.6.4.1. “Evite colocar sal nos alimentos – a adição de cloreto de sódio (sal) em excesso é prejudicial à saúde, podendo causar hipertensão arterial e outros males. Cuide de sua saúde!” (Lei No 1.681/2012).
    - 6.6.4.2. “Proibido fumar”.
    - 6.6.4.3. Disk – VISA 0800-0920123.
- 6.7. O acesso aos ambientes internos e às instalações dessas cantina/lanchonete deve ser controlado e independente, como também deve ser permitida ampla acessibilidade a funcionários e usuários desses serviços de alimentação, observada a NBR 9050, no que couber.
  - 6.7.1. Layout e fluxos dessas cantina/lanchonete devem possibilitar o posicionamento, circulação e movimentação ordenadas de pessoal, mobiliário, equipamentos, utensílios, alimentos, refeições, resíduos sólidos e demais materiais, de modo a:
    - 6.7.1.1. Impedir cruzamentos inadequados durante a realização de todas as etapas das atividades desses serviços de alimentação, inclusive as operações de manutenção, limpeza e desinfecção em geral.
    - 6.7.1.2. Facilitar que tais atividades e operações ocorram em condições higiênicas, desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção, até a obtenção do produto final.
    - 6.7.1.3. Dificultar a ocorrência de contaminação cruzada, por meios físicos ou outros meios eficazes que possibilitem a separação entre as diferentes atividades.
- 6.8. A iluminação do ambiente dessa cantina/lanchonete deve atender ao que segue:
  - 6.8.1. Ser uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros.
  - 6.8.2. A superfície iluminante natural de cada ambiente será de, no mínimo, 1/5 (um quinto) da área total do piso desse ambiente.
  - 6.8.3. Na iluminação artificial, lâmpadas e luminárias devem ser apropriadas, protegidas contra explosão e quedas acidentais, estar limpas e em bom estado de conservação, não devendo alterar as características sensoriais dos alimentos.
- 6.9. A ventilação natural e artificial do ambiente dessa cantina/lanchonete deve ser executada de modo a:

- 6.9.1. Evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, o acúmulo de poeira.
  - 6.9.2. Eliminar fluxos de ar contaminado.
  - 6.9.3. Impedir que a direção do ar venha de ambientes sujos e contaminados para ambientes limpos.
  - 6.9.4. Evitar sempre que fluxos de ar incidam diretamente sobre alimentos e refeições.
  - 6.9.5. Que a área de ventilação natural corresponda, no mínimo, a 2/3 (dois terços) da superfície iluminante natural.
  - 6.9.6. Promover a climatização e/ou exaustão dos ambientes, com equipamentos adequados e em condições higiênicas.
- 6.10. Para as esquadrias do ambiente dessa cantina/lanchonete exige-se que:
- 6.10.1. As portas tenham superfície lisa e de cores claras, sejam de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático (mola ou similar), sem maçanetas, de modo a possibilitar abertura e fechamento sem uso das mãos.
  - 6.10.2. As portas dos acessos principais e as portas das áreas que têm comunicação com ambientes sanitários (cozinha, área de serviço, banheiro, vestiário, depósito de resíduos sólidos e similares) devem ser providas, no rodapé, de protetor que impeça efetivamente o acesso de insetos, roedores e outros vetores de contaminação.
  - 6.10.3. As janelas e outras aberturas para áreas externas devem ser providas de telas com malha de 2 milímetros, de fácil remoção para limpeza periódica e em bom estado de conservação.
  - 6.10.4. As janelas devem estar protegidas de modo a não permitir que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.
- 6.11. Os pisos do ambiente dessa cantina/lanchonete devem:
- 6.11.1. Ser de material antiderrapante, impermeável e lavável, de cores claras, resistente ao pisoteio constante e ao ataque de substâncias corrosivas, de fácil higienização (lavagem e desinfecção), sem depressões, não permitindo o acúmulo de alimentos ou sujidades e permanecer em bom estado de conservação.
  - 6.11.2. Possuir drenos de piso (ralos e caixas sifonadas) nas áreas laváveis, em quantidade proporcional ao tamanho de cada área, fechados com tampas em grelha provida de dispositivo que permita seu fechamento completo.
  - 6.11.3. Ter inclinação suficiente em direção aos drenos de piso (ralos e caixas sifonadas), de modo que a água não fique estagnada em nenhuma área.
- 6.12. As paredes do ambiente dessa cantina/lanchonete devem:
- 6.12.1. Ter acabamento de cores claras, lisa, impermeável e lavável até a altura de 2 metros, exceto na área de preparação de lanches e refeições rápidas, na qual deverá ser estendido esse revestimento até o teto.
  - 6.12.2. Ser isentas de fungos (bolores) e permanecer em bom estado de conservação.
  - 6.12.3. Possuir acabamento arredondado no encontro com o piso e o teto, além de ter rejuntas recobertas com silicone ou tinta epóxi, de modo a evitar a acumulação de resíduos e facilitar a higienização.
- 6.13. Os forros e tetos do ambiente dessa cantina/lanchonete devem:
- 6.13.1. Ser obrigatórios na área de manipulação de alimentos.
  - 6.13.2. Ter acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras e permanecer em bom estado de conservação.
  - 6.13.3. Ser isentos de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor e descascamento.
  - 6.13.4. Possuir tela com espaçamento de 2 milímetros, removíveis para limpeza, em eventuais aberturas para ventilação situadas no forro ou no teto.
  - 6.13.5. Possibilitar pé direito mínimo de 3 metros no andar térreo e 2,7 metros em andares superiores.
- 6.14. A área de consumação ou refeitório deve ter tamanho e demais características compatíveis e suficientes para circulação de usuários e funcionários, bem como para disposição do mobiliário de atendimento (mesas e cadeiras), além dos armários fechados contendo utensílios para refeições (pratos e talheres) e equipamentos para distribuição de alimentos tais como balcões térmicos (quente e refrigerado), refresqueiras, geladeira para bebidas e similares; será permitida a existência de ventiladores de teto ou chão, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os alimentos e utensílios usados nas refeições.
- 6.15. A área para recipientes com gás GLP (botijões e/ou cilindros), com fins de armazenamento e instalação dos mesmos e de seus acessórios, para uso dessas cantinas e lanchonetes, deve ser exclusiva para tal uso, delimitada com tela ou grades metálicas, ou outro processo construtivo que evite o acesso de pessoas estranhas à operação e manutenção dessa instalação e permita uma constante e ampla ventilação, além das demais providências relativas à segurança contra incêndio e explosões, previstas na legislação específica e normas técnicas pertinentes.

- 6.16. Os banheiros públicos e vestiários privativos dos funcionários não devem se comunicar diretamente com as áreas de manipulação de alimentos ou com a área de consumação (refeitórios); devem ser organizados, higienizados e mantidos em adequado estado de conservação; devem ser bem iluminados e ventilados, com janelas teladas e portas externas dotadas de fechamento automático (mola ou similar), com paredes e piso de cores claras e de material resistente ao pisoteio constante, lavável e impermeável; os banheiros públicos devem ser separados para cada gênero (feminino e masculino) e constituído de aparelhos em quantidade compatível com o público que freqüenta esses serviços de alimentação e respectiva rotina de uso de banheiros, possuindo cada um no mínimo dois vasos sanitários com respectivos assentos, tampas e caixas de descarga externas, além de dois lavatórios e, no caso do masculino, um mictório com descarga automática; deve haver também pelo menos um banheiro público destinado a PNE, com pelo menos uma bacia sanitária e um lavatório adequados a esses usuários; os banheiros privativos dos funcionários devem atender as mesmas exigências dos banheiros públicos, acrescentando-se, em cada banheiro, espaço para vestiário com armários individuais e um chuveiro para cada 20 funcionários; todos os banheiros e vestiários devem ser providos de produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido ou sabão anti-séptico, toalhas de papel, de cor clara, não reciclado) e recipiente para descarte e coleta de papel higiênico, papel toalha e outros resíduos sólidos (lixeiras), com tampas acionadas por pedais, sem contato manual.
- 6.17. A área de serviço dessa cantina/lanchonete será utilizada somente para armazenamento de materiais, produtos e utensílios de limpeza em geral e de higienização, provida de um tanque inoxidável com dimensões compatíveis exclusivamente para lavagem desses utensílios, inclusive dos coletores de resíduos sólidos (lixeiras), sem haver armazenamento de resíduos sólidos (lixo), ensacados ou não.
- 6.18. As áreas para coleta e armazenamento de resíduos sólidos (lixo) produzidos nos ambientes dessa cantina/lanchonete, devem ser compatíveis em quantidade e em dimensões, com as rotinas de funcionamento desses serviços de alimentação e a correspondente produção desses resíduos, seus volumes e demais características, além de serem definidas segundo um planejamento prévio do gerenciamento desses resíduos; deve ser praticada a recepção seletiva desses resíduos, com recipientes (lixeiras) separados para cada tipo de resíduo sólido existente, desinfetados após o uso diário; após a frequente remoção dos sacos de resíduos no interior dos recipientes captadores (lixeiras), os resíduos devem permanecer devidamente ensacados e tais sacos com resíduos sólidos das cantinas e lanchonetes deverão ser provisoriamente acondicionados em depósito interno (produção diária) e, ao final do dia, acondicionados temporariamente (no máximo três dias) em depósito externo, até sua coleta em veículo próprio e encaminhamento para destinação final; os depósitos de resíduos, interno e externo, serão exclusivos para tal finalidade, situados completamente separados dos demais ambientes das cantinas e lanchonetes, devidamente ventilados, com aberturas externas teladas e portas com dispositivos junto ao piso que impeçam o acesso de moscas, roedores e outros vetores, abrindo diretamente para a área externa das cantina/lanchonete.
- 6.19. A cantina/lanchonete devem possuir os seguintes sistemas e instalações prediais, em conformidade com a legislação e normas técnicas específicas:
- 6.19.1. Água fria (AF).
  - 6.19.2. Esgoto sanitário (ES).
  - 6.19.3. Manejo de águas pluviais (AP).
  - 6.19.4. Prevenção e combate a incêndios (INC).
  - 6.19.5. Manejo de resíduos sólidos (RS).
  - 6.19.6. Energia elétrica.
  - 6.19.7. Climatização.
  - 6.19.8. Exaustão.
  - 6.19.9. Gás.
- 6.20. É obrigatória a existência de reservatório elevado de água fria, exclusivo da cantina/ lanchonete, com as seguintes características básicas:
- 6.20.1. Ter capacidade adequada, compatível com as necessidades diárias de consumo de água fria em todos os ambientes da cantina e/ou lanchonete, inclusive nos ambientes sanitários.
  - 6.20.2. Constituído de material adequado, que garanta estanqueidade e perfeita vedação, além de não comprometer a qualidade da água armazenada.
  - 6.20.3. Localizado de modo a facilitar o acesso para manutenção e higienização periódica, observando-se também outros aspectos tais como de segurança sanitária e estrutural, pressão adequada na distribuição de água, etc.

- 6.20.4. Ser provido de todos os acessórios adequados para seu funcionamento e manutenção, tais como abertura para inspeção com tampa, bóia para controle de níveis, tubulações de limpeza, de alimentação, de distribuição e extravasor.
- 6.20.5. Permanecer isento de rachaduras e sempre tampado, devendo passar por limpeza e desinfecção quando for instalado, a cada 6 (seis) meses e por ocasião de ocorrências que possam contaminar a água armazenada.
- 6.21. No sistema predial de esgoto sanitário da cantina/lanchonete, para receber o esgoto das pias, é obrigatória a existência de caixas de gordura, cujas dimensões sejam compatíveis com a quantidade de esgoto gerado por esses serviços de alimentação e que seja instalada e conservada segundo normas técnicas específicas, além de obrigatoriamente providas de:
- 6.21.1. Peneira de resíduos resistente e durável, removível, em aço inox, alumínio ou material similar, posicionada dentro dessas caixas de gordura, junto às tubulações de entrada das mesmas, com a finalidade de reter os resíduos sólidos que venham a ser inapropriadamente lançados nas cubas de pias e de tanques, e evitar assim o entupimento das respectivas tubulações do sistema predial e da rede geral de esgoto existente no local.
- 6.21.2. Tampa resistente, durável e removível, que permita perfeita vedação, facilite a remoção frequente da peneira de resíduos, além de outros serviços periódicos de manutenção e inspeção dessas caixas.
- 6.22. No sistema predial de esgoto sanitário da cantina/lanchonete, as caixas de inspeção deverão ter seção mínima de 60 (sessenta) centímetros, de modo a permitir a inspeção e desobstrução da rede predial de esgoto, como também possuir tampa resistente, durável e removível, que permita perfeita vedação e facilite sua remoção.
- 6.23. As caixas de gordura e de inspeção do sistema predial de esgoto da cantina/lanchonete devem estar localizadas em área livre e descoberta, nas proximidades da cantina/lanchonete, fora da área de manipulação e armazenamento de alimentos e da área de consumação, além de terem suas tampas identificadas.
- 6.24. A manutenção do sistema predial de água e de esgoto da cantina/lanchonete deve ser procedida nos horários em que tais serviços de alimentação não estejam funcionando, sempre a expensas da CONTRATADA e sempre sob supervisão da CONCEDENTE, principalmente no caso de operações de higienização de reservatórios de água fria, desobstrução de tubulações e a limpeza periódica de caixas de gordura e de inspeção, inclusive o respectivo descarte de resíduos, a ser realizado segundo legislação e normas técnicas específicas.
- 6.25. Todas as pias e tanques da cantina/lanchonete, inclusive as bancadas adjacentes a tais aparelhos sanitários, devem ser em aço inoxidável, providas de sifão rígido e roscável que permita fácil substituição e frequentes inspeções e desobstruções, como também terão cuba em tamanho compatível com os utensílios a serem lavados.
- 6.26. Deverão existir lavatórios exclusivos para higiene das mãos, nas áreas de manipulação de alimentos, em quantidade compatível com o tamanho dessas áreas e a respectiva quantidade de funcionários, além de providos de sabonete líquido, inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não recicladas e lixeira com tampa acionada por pedal, sem contato manual.
- 6.27. Todos os recipientes para captação (lixeiras) de resíduos sólidos gerados pela cantina/lanchonete devem:
- 6.27.1. Ser devidamente identificados para captação seletiva.
- 6.27.2. Ser confeccionados de material leve, de fácil transporte e limpeza.
- 6.27.3. Ser providos de sacos plásticos de lixo apropriados.
- 6.27.4. Permanecerem em bom estado de conservação, íntegros e higienizados.
- 6.27.5. Estar distribuídos em todos os ambientes da cantina/lanchonete, em quantidade e capacidade suficientes para conter os resíduos gerados nesses ambientes.
- 6.27.6. Ser providos de tampa acionada por pedal, sem contato manual.
- 6.28. As instalações elétricas da cantina/lanchonete devem ser embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras, de tal forma a permitir a completa higienização dos ambientes onde se encontram.
- 6.29. Os equipamentos, mobiliário e utensílios da cantina/lanchonete devem:
- 6.29.1. Estar de acordo com o que estabelece legislação e normas técnicas pertinentes e recomendações do manual da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC).
- 6.29.2. Ser dimensionados segundo o volume e demais características das refeições, lanches e outros produtos comercializados, considerando ainda o sistema adotado para distribuição e venda.
- 6.29.3. Ser dotados de superfície resistente, lisa e impermeável, de fácil limpeza e desinfecção, em cores claras.
- 6.29.4. Passar por frequente manutenção, permanecendo organizados e em adequado estado de conservação e funcionamento, sem sinais de corrosão, sem gotejamento de graxa e acúmulo de gelo.

- 6.30. Todo equipamento e utensílio que possa entrar em contato com alimentos devem ser confeccionados com materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores, que sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
- 6.31. As superfícies das bancadas devem ser lisas, compactas e resistentes, isentas de rugosidades, depressões, frestas e outras imperfeições que sejam potenciais fontes de contaminação e possam comprometer a higiene dos alimentos.
- 6.32. Os balcões térmicos (quente e frio), para exposição das refeições e alimentos do almoço na área de consumação, devem ser de acordo com as especificações padrões.
- 6.33. Para aquecer refeições e preparar lanches, serão admitidos apenas fornos dos tipos microondas e a gás, além de chapa e de fogão a gás, ficando expressamente vedada a utilização de outros equipamentos elétricos para aquecimento e cocção de alimentos.
- 6.34. Fogões e chapas deverão ser dotados de coifa e, quando necessário, os demais ambientes da cantina/ lanchonete deverão possuir exaustor adequado e suficiente, de modo a evitar o superaquecimento e o viciamento do ar pela fumaça, resultantes do aquecimento das refeições e do preparo de lanches.
- 6.35. Os equipamentos de refrigeração e congelamento devem estar de acordo com as necessidades dos tipos de alimentos e refeições armazenados e lanches produzidos, devendo permanecer regulados para o alimento que necessite de menor temperatura.
- 6.36. Os equipamentos e filtros para climatização devem estar conservados, e sua limpeza e manutenção devem ser realizadas periodicamente, conforme legislação e normas técnicas específicas.

## **7. DA VISTORIA**

- 7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações dos locais de execução dos serviços, acompanhado pela servidora Joice Ribeiro, designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09:00h às 12:00h e das 14:00h às 16:30h, devendo o agendamento ser efetuado previamente, junto ao Departamento de Material, pelo telefone (92) 3305-1493.
- 7.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.
- 7.3. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.
- 7.4. Caso a licitante não opte por não vistoriar os locais de execução dos serviços, deverá emitir Termo de Renúncia, conforme modelo em Edital.

## **8. DOS MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS E DA EQUIPE DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO**

- 8.1. A CONCESSIONÁRIA deverá contratar profissionais e/ou possuir quadro de funcionários, capacitados de acordo com as áreas de atuação necessárias e em quantidade suficiente para atender todas as atividades da cantina e/ou lanchonete e para possibilitar um atendimento rápido e eficiente do público frequentador desses serviços de alimentação, observadas as especialidades e quantidades mínimas de funcionários.
- 8.2. Os uniformes dos funcionários das cantinas e lanchonetes devem ser completos, com a utilização de todos os equipamentos de proteção individuais (EPIs) definidos pelo respectivo Manual de Boas Práticas, bem conservados, adequadamente limpos e com troca diária de utilização somente no vestiário do estabelecimento. Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.
- 8.3. Os funcionários responsáveis pela higienização da cantina/lanchonete deverão usar uniforme diferenciado dos demais funcionários que manuseiam alimentos e refeições.
- 8.4. A CONCESSIONÁRIA deve substituir imediatamente qualquer um de seus funcionários ou prepostos que sejam considerados, pelo gestor da CONCEDENTE, como inconvenientes à boa ordem de trabalho ou ainda aqueles que deixam de observar as regras de cortesia no trato com os usuários e às normas disciplinares estabelecidas para esses serviços de alimentação.
- 8.5. O trabalho na cantina/lanchonete deve ser supervisionado por técnico competente para tal finalidade e realizado por funcionários capacitados, aptos a exercer suas funções, inclusive em aspectos referentes à saúde exigidos para trabalhadores de serviços de alimentação e definidos no respectivo Manual de boas práticas, não podendo ser portadores, aparentes ou não, de doenças infecciosas ou parasitárias.
- 8.6. Serão considerados como visitantes todos que necessitem entrar nas dependências da cantina/ lanchonete, tais como supervisores, consultores, fiscais, auditores e demais pessoas que não fazem parte do quadro de funcionários que

atuam na área de manipulação de alimentos, e que constituem potenciais focos de contaminação dos alimentos e refeições.

8.7. Para proceder às suas funções, os visitantes devem estar devidamente paramentados com uniforme fornecido pela empresa, tais como avental, rede ou gorro para proteger os cabelos e se necessário, botas ou protetores para os pés, sendo proibidos e impedidos de:

8.7.1. Tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento.

8.7.2. Comer, fumar, mascar goma (chiclete) durante a visita.

8.7.3. Entrar na área de manipulação de alimentos quando portadores de ferimentos expostos, gripados, ou apresentando qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação ambiental que possa atingir, direta ou indiretamente, os alimentos e refeições.

8.7.4. Providenciar o fornecimento de mesas e cadeiras, na quantidade suficiente para atender a demanda.

## **9. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E SEU RECEBIMENTO**

9.1. A execução dos serviços será iniciada quando da assinatura do Contrato, na forma que segue:

9.2. Os serviços serão iniciados no prazo de até 30 dias, após a assinatura do contrato.

9.3. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

9.4. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

9.4.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

9.5 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do Contrato.

## **10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

10.1. Entregar o espaço físico a CONCESSIONÁRIA nas condições exigidas pelos órgãos competentes (DVISA e ANVISA), para que possam ser realizadas as adequações necessárias às instalações dos equipamentos e funcionamento da cantina/lanchonete.

10.2. Fornecer à CONCESSIONÁRIA água e energia elétrica necessárias às suas atividades.

10.3. Informar à CONCESSIONÁRIA, antecipadamente, qualquer evento ou atividade que altere, impeça ou paralise suas atividades comerciais tais como a realização de concursos e outras atividades de interesse da Instituição no prazo de 24 horas.

10.4. Relacionar as dependências das instalações físicas, os bens de sua propriedade colocados à disposição da licitante vencedora durante a execução dos serviços, com a indicação do estado de conservação.

10.5. Exigir da CONCESSIONÁRIA reparação de danos causados pelo uso indevido dos Equipamentos e instalações físicas fornecidas para execução dos serviços.

10.6. Permitir e facilitar o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA para execução dos serviços nos dias úteis das 06h às 23h e no sábado das 06h às 15h, e dos fornecedores das 8h às 10h e das 15h às 17h dias úteis. Qualquer modificação no horário dependerá de prévio acordo entre as partes.

10.7. Deverá dispor de uma equipe multidisciplinar para vistoriar os espaços destinados à cozinha industrial das empresas que participarão do processo licitatório, composta pelos seguintes profissionais: Nutricionista, Engenheira Civil, Arquiteta, Técnica em Alimentos, Profissional da área de Controle de Qualidade de Alimentos, Técnicos da Área de Educação.

10.8. Obedecer ao prazo de 15 (quinze) dias para análise dos projetos de adequações encaminhados pela CONCESSIONÁRIA.

10.9. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

10.10. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.



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

10.12. Não permitir que os empregados da CONCESSIONÁRIA realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista.

## **11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

11.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

11.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

11.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a CONCEDENTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

11.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

11.5. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.

11.6. Apresentar à CONCEDENTE, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.

11.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONCEDENTE.

11.8. Atender as solicitações da CONCEDENTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.

11.9. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.

11.10. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONCESSIONÁRIA relatar à CONCEDENTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

11.11. Relatar à CONCEDENTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

11.12. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

11.13. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

11.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.16. Apresentar, para aprovação da CONCEDENTE, os projetos das adequações necessárias aprovados, com os respectivos comprovantes da responsabilidade técnica, no prazo de até 15 (quinze) dias corridos, após a assinatura do contrato. Caso o projeto não seja aprovado, deverá ser reapresentado com as correções, no prazo máximo de 15 dias corridos.

11.17. Executar, as suas expensas, após aprovação e autorização da CONCEDENTE, todos e quaisquer serviços de adequações necessárias a implantação e funcionamento da cantina e ou lanchonete.

11.18. As adequações a serem realizadas na área dada em concessão, serão consideradas de interesse único e exclusivo da CONCESSIONÁRIA, razão pela qual não caberá amortização.

11.19. Caso seja necessária à realização de obras civis, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar o transporte e a correta destinação dos resíduos de construção civil gerados no local. Não será permitido o depósito destes resíduos dentro do campus da CONCEDENTE.

11.20. Iniciar as atividades no prazo de até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, e no caso de realização de adequações, esse prazo será dilatado para 60 (sessenta) dias corridos.

11.21. Durante o prazo de validade do ato da utilização do Espaço Físico obrigará-se a CONCESSIONÁRIA a observar rigorosamente as condições estabelecidas nas cláusulas do contrato.

11.22. Deverá apresentar o rol de seu mobiliário à CONCEDENTE.

11.23. Indenizar a CONCEDENTE por eventuais danos causados às suas instalações, pela execução inadequada dos serviços por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens, conforme previsto na cláusula.

11.24. Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver os bens nas mesmas condições em que foram entregues.

11.25. Designar um preposto para as tarefas de coordenação, comando e fiscalização do andamento dos serviços; cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados; fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como efetuar contato com a COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO das cantinas/lanchonetes da CONCEDENTE, quando necessário.

11.26. Apresentar mensalmente o recolhimento de INSS e demais encargos trabalhistas a COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO da CONCEDENTE.

11.27. Fornecer os uniformes, EPIs e crachás aos seus funcionários.

11.28. Manter os funcionários devidamente uniformizados, inclusive o responsável maior da CONCESSIONÁRIA, com a carteira de saúde ou ASO e carteira de vacinação, todos identificados com crachás, zelando pela apresentação pessoal e uso dos EPIs.

11.29. Apresentar a lista geral de seus empregados para a COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO, com dados de identificação, comunicando, de imediato, eventuais substituições.

11.30. Assumir a responsabilidade pelos ônus ou encargos relacionados, na prestação de serviços do contrato, decorrentes da Legislação Trabalhista, Social e Previdenciária, incluídas as indenizações por eventuais acidentes, enfermidades e outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

11.31. Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária em local visível, dentro do prazo de validade.

11.32. Providenciar os serviços de limpeza do local de realização do serviço da lanchonete e ou cantina, sendo atribuições da CONCESSIONÁRIA manter limpa e arrumada às mesas de refeições, bem como, o ponto de distribuição localizado no espaço físico.

11.33. Realizar limpeza geral nas caixas de gordura localizadas nas áreas de seus serviços, a cada período de 06 (seis) meses, anotando em registro próprio.

11.34. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços com o fito de manter a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos manipuladores dos alimentos.

11.35. A higienização, a dedetização e a imunização das áreas e instalações concedidas, através de empresas credenciadas pelos órgãos competentes, devendo apresentar, quando exigido o certificado de dedetização e desratização.

11.36. Disponibilizar 01 (um) profissional para permanecer no local durante a realização do lanche e/ou refeição, devidamente equipado com EPI.

11.37. Deverá preparar o almoço nas instalações (cozinha industrial) da CONCESSIONÁRIA e trazidos prontos para serem servidos, com uma hora de antecedência do horário marcado para servir. À exceção dos lanches obedecendo aos requisitos de produção e fornecimento de refeições descritas neste Termo de Referência, sob responsabilidade e supervisão diária da nutricionista devidamente registrada no CRN-7 e contratada conforme legislação do CFN pela CONTRATADA.

11.38. Imediato recolhimento das louças, logo após a utilização, deixando o ambiente limpo e arrumado, evitando contaminação.

11.39. Arcar com todo (a):

11.39.1. O custo de recrutamento, seleção, treinamento e capacitação, exames médicos admissionais, periódicos e demissionais.

- 11.39.2. Aquisição e o armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em recinto próprio, obedecendo, no que couber, às normas da legislação vigente.
- 11.39.3 O fornecimento de materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para perfeita execução dos serviços.
- 11.39.4 O fornecimento dos equipamentos e utensílios para Cantina/lanchonete, em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades.
- 11.39.5. A separação/segregação e o armazenamento correto do resíduo gerado por ela (Unidade de Alimentação e Nutrição).
- 11.39.6. Manter nas suas atividades, total e exclusiva responsabilidade por seus atos e de seus empregados, isentando a UFAM de toda e qualquer responsabilidade.
- 11.40. Responder civil e criminalmente pelos prejuízos causados ao imóvel ou aos servidores da UFAM a que der causa, ou pelos danos causados por seus subordinados, empregados, prepostos ou contratados.
- 11.41. A CONCESSIONÁRIA compromete-se ainda a:
- 11.41.1. Providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes apresentando as mesmas à COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO da UFAM.
- 11.41.2. Não deixar expostos no local, caixas e embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a boa aparência do local.
- 11.41.3. Não afixar e não permitir que qualquer pessoa afixe cartazes, folders ou outro tipo de propaganda nas paredes externas da Lanchonete/Cantina, sendo permitido à CONCESSIONÁRIA a instalação de um mural de dimensões não superiores a 3m² para afixação de avisos e cartazes.
- 11.42. É vedado à CONCESSIONÁRIA:
- 11.42.1. Utilizar as dependências da CONCEDENTE para fins diversos do objeto contratado.
- 11.42.2. Servir alimento contaminado ou deteriorado e com data de validade vencida.
- 11.42.3. Deixar de manter lista de preços em lugar visível.
- 11.42.4 Deixar de cumprir o horário de funcionamento determinado pela CONCEDENTE.
- 11.42.5 A utilização da Lanchonete/Cantina para qualquer outro fim que não o previsto neste Termo de Referência, sendo vedado, ainda, a CONCESSIONÁRIA, transferir a permissão, locar, sublocar, ceder ou emprestar o imóvel, ainda que parcialmente.
- 11.43. Deixar de implantar o Manual de Boas Práticas.

## **12. DA SUBCONTRATAÇÃO**

- 12.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **13. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

- 13.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

## **14. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

- 14.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONCEDENTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.
- 14.2. O representante da CONCEDENTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- 14.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

14.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso.

14.5. O fiscal ou gestor do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.6. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONCESSIONÁRIA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

14.7. O representante da CONCEDENTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.8. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.9. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

15.1.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA que:

15.2. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação.

15.3. Ensejar o retardamento da execução do objeto.

15.4. Fraudar na execução do contrato.

15.5. Comportar-se de modo inidôneo.

15.6. Cometer fraude fiscal

15.7. Não manter a proposta.

15.8. A CONCESSIONÁRIA que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções.

15.9. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a CONCEDENTE.

15.10. Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

15.10.1 As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

15.10.2 Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

15.10.3 Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida.

15.11. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos.

15.12. Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

15.13. 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 a Contratada ressarcir a CONCEDENTE pelos prejuízos causados.

15.14. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

- 15.15. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.
- 15.16. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação.
- 15.17. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 15.18. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 15.19. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à CONCEDENTE, observado o princípio da proporcionalidade.
- 15.20. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

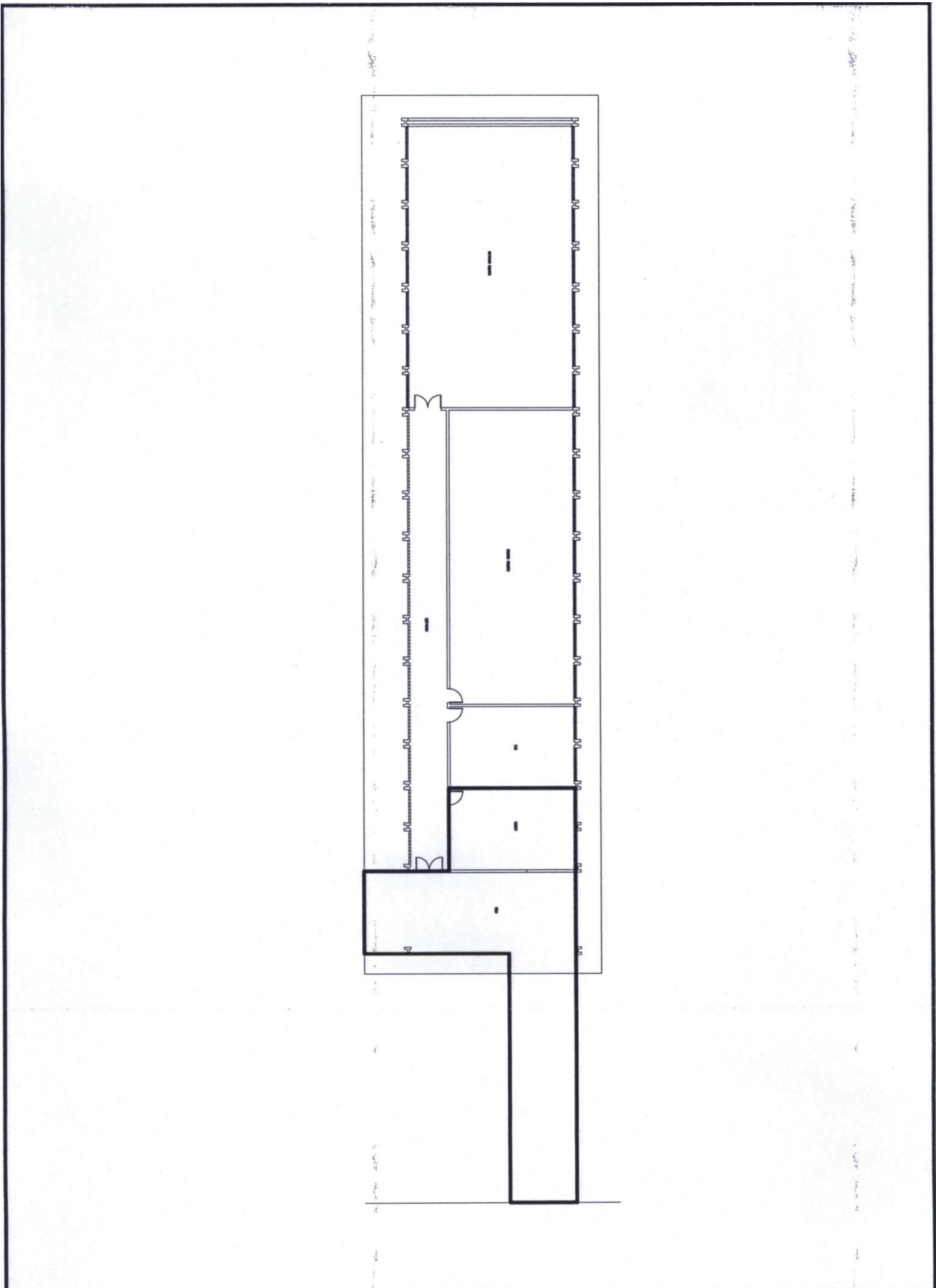
Manaus/AM, 07 de março de 2017.

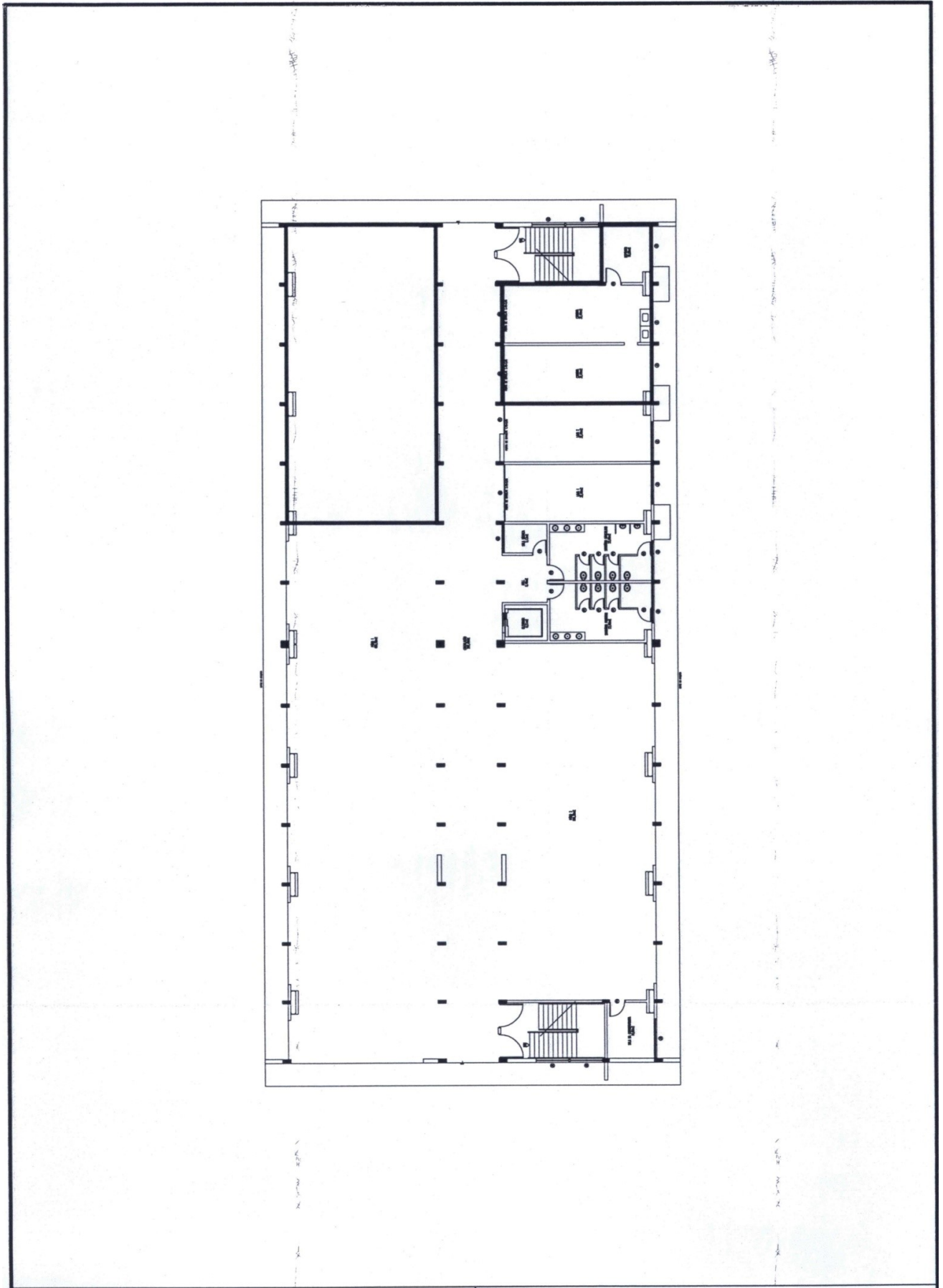
**JOICE RIBEIRO DOS SANTOS**

Diretora do DEMAT

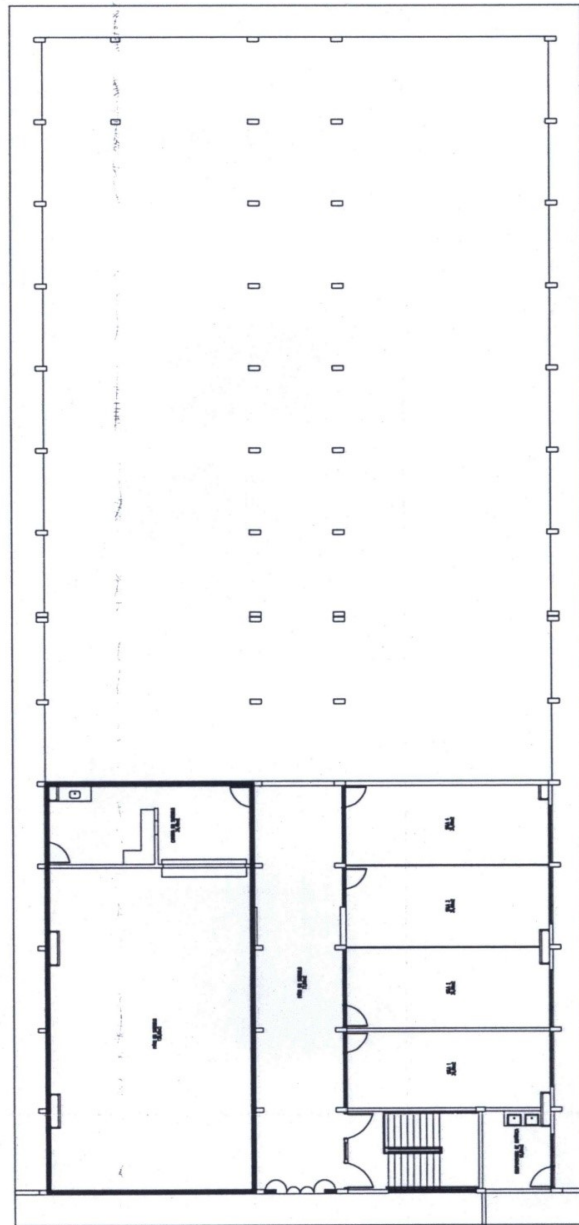
Eu, **ARMANDO ARAÚJO DE SOUZA JÚNIOR**, Pró-Reitora de Administração e Finanças, **APROVO** o presente **Termo de Referência** e **AUTORIZO** abertura do processo licitatório para contratação do serviço.

ANEXO 01.A  
FEFF





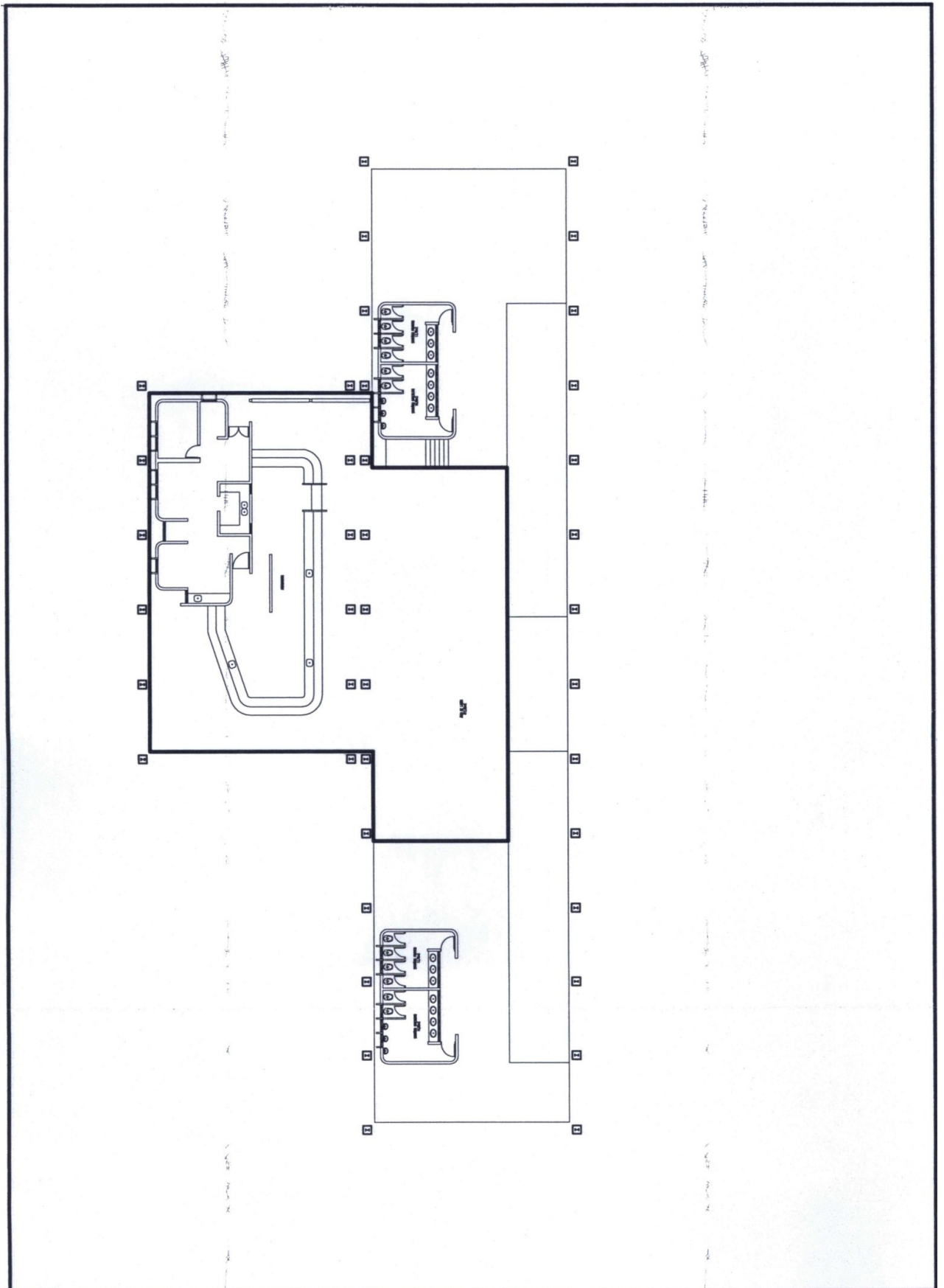
ANEXO 01.C  
ICB





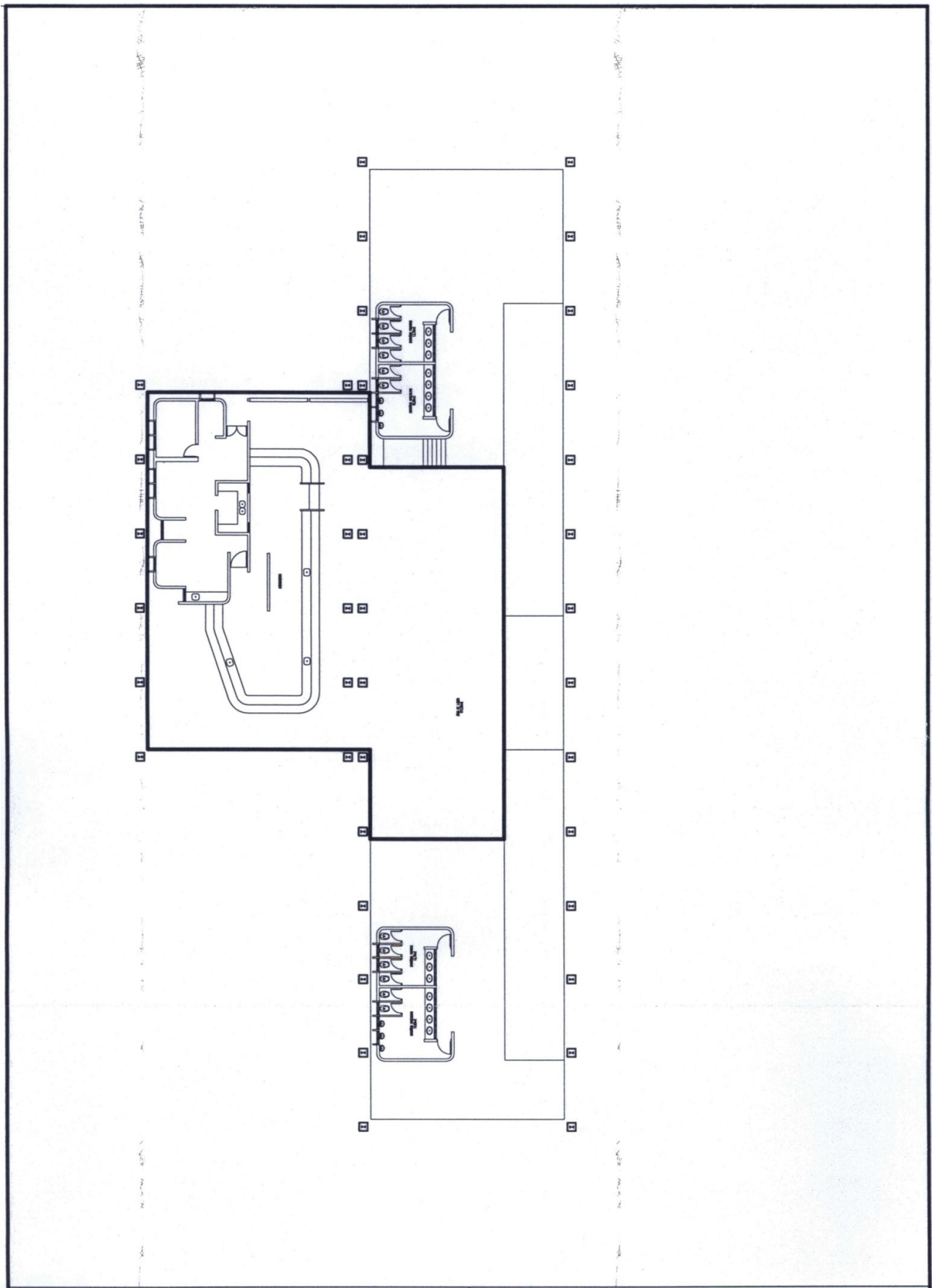
ANEXO 01.D

ICHL

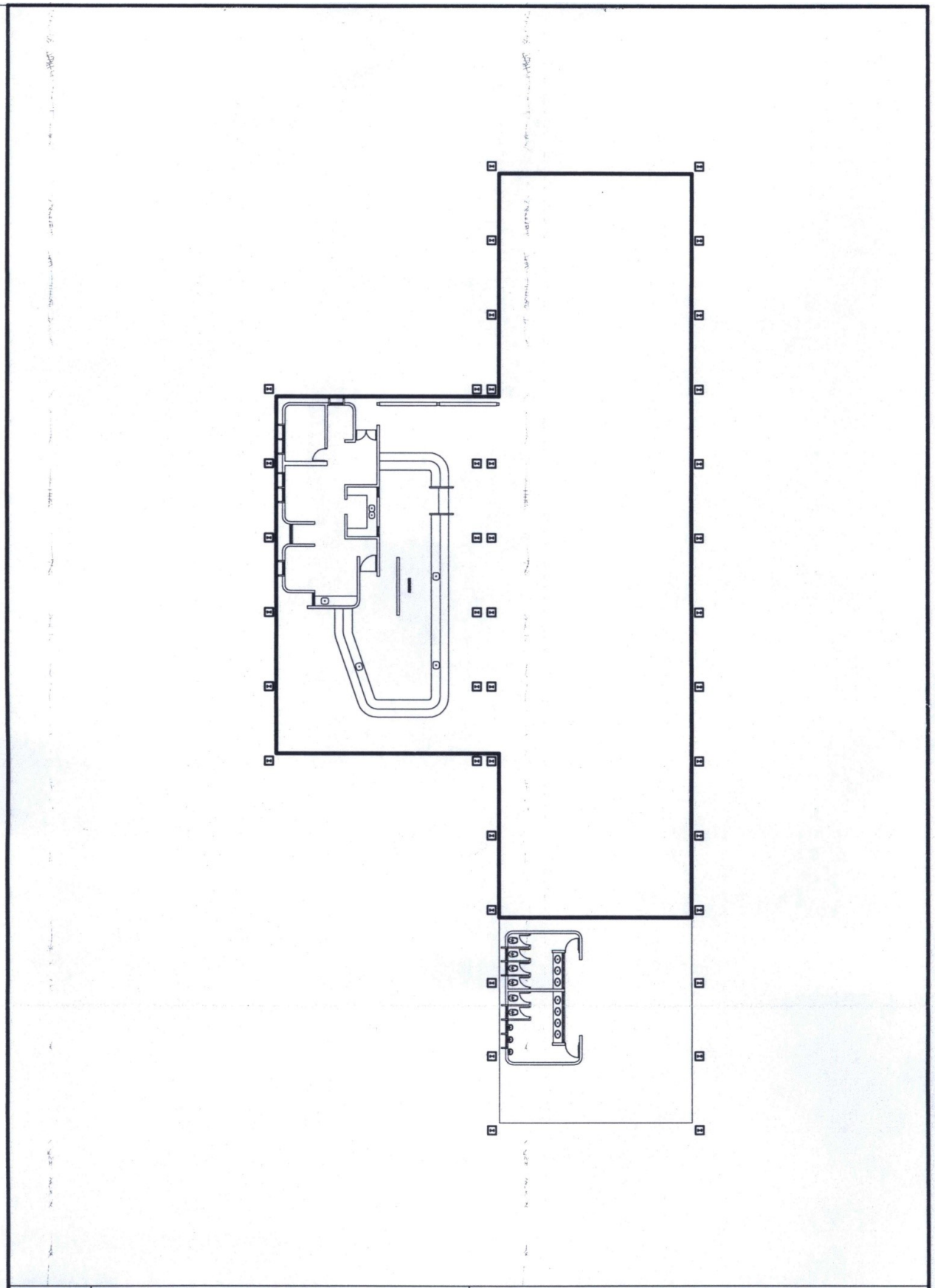


ANEXO 01.E

FT



ANEXO 01.F  
FD



## ANEXO II - TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO Nº \_\_\_\_/2017  
QUE ENTRE SI FAZEM A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE  
DO AMAZONAS E A EMPRESA \_\_\_\_\_ PARA  
CONCESSÃO DE USO DE ÁREA VISANDO A  
EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE  
**LANCHONETE/CANTINA (especificar)**, A COMUNIDADE  
UNIVERSITÁRIA DA FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO  
AMAZONAS.

A Fundação Universidade do Amazonas, sediada à avenida Rodrigo Octávio, 6.200 - Aleixo, inscrita no CNPJ sob o nº 04.378.626/0001-97, representada neste ato pela Presidente do seu Conselho Diretor e Reitora da Universidade Federal do Amazonas, Profa. Dra. Márcia Perales Mendes Silva, brasileira, casada, portadora da carteira de identidade RG nº ....., expedida pela ....., inscrita no CPF/MF sob nº ....., residente e domiciliada nesta cidade, doravante denominada simplesmente CONCEDENTE, e a empresa ....., com sede à ....., inscrita no CNPJ sob o nº ....., inscrição estadual nº....., representado(a) pelo Sr(a). ....., residente à ....., portador(a) da carteira de identidade RG nº ....., expedido(a) pelo(a) ....., inscrito(a) no CPF/MF sob nº ....., doravante denominada simplesmente CONCESSIONÁRIA, tendo em vista o que consta no Processo nº 23105.023035/2016 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão nº 014/2017**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O objeto consiste na **CONCESSÃO de uso de bem público do espaço reservado para cantina com lanchonete visando atender à comunidade universitária – professores, estudantes e técnico-administrativos e aos visitantes da Fundação Universidade do Amazonas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos, mediante as condições a seguir estabelecidas.**

**§1º Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital de Pregão Eletrônico, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.**

### CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA

**O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado de comum acordo na forma da legislação vigente.**

### CLÁUSULA TERCEIRA – DA CONTRAPARTIDA

A CONCESSIONÁRIA recolherá a importância de R\$\_\_\_\_(\_\_\_\_), relativa à contrapartida da CONCESSÃO de uso, mensalmente, sendo a primeira parcela desembolsada no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da assinatura deste Contrato de CONCESSÃO de Uso, em favor da

CONTA DA FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), conforme codificação específica.

§1º Segue a regra do “caput” desta cláusula em caso de prorrogação da vigência.

§2º Após decorridos os 12 (doze) meses, em caso de prorrogação da vigência, o valor relativo à Contrapartida da CONCESSÃO do uso do espaço será reajustado com base no Índice Geral de Preços do Mercado – Fundação Getúlio Vargas – IGPM/FGV ocorrido no período.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DOS PREÇOS PRATICADOS E DO REAJUSTE**

A **CONCESSIONÁRIA** deverá cumprir rigorosamente os preços consignados em sua proposta, pelo prazo de 1 (um) ano, com possibilidade de renovação anual não ultrapassando o limite de 60 (sessenta) meses. Em caso de prorrogação, os preços serão reajustados a cada 12 (doze) meses pelo Índice de Preços do Mercado - IGP-M/FGV.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DA INSTALAÇÃO**

A **CONCESSIONÁRIA** deverá instalar o mobiliário, bem como adotar as demais medidas necessárias, com vistas a iniciar a exploração dos serviços comerciais no prazo de **30 (trinta) dias corridos**, contado a partir da assinatura do presente instrumento.

#### **CLÁUSULA QUINTA - DA OBRIGAÇÃO DA CONCESSIONÁRIA**

A **CONCESSIONÁRIA**, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

- I. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.
- II. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.
- III. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a CONCEDENTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.
- IV. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- V. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.

- VI. Apresentar à CONCEDENTE, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço.
- VII. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONCEDENTE.
- VIII. Atender as solicitações da CONCEDENTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.
- IX. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.
- X. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONCESSIONÁRIA relatar à CONCEDENTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.
- XI. Relatar à CONCEDENTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.
- XII. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- XIII. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- XIV. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- XV. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- XVI. Apresentar, para aprovação da CONCEDENTE, os projetos das adequações necessárias aprovados, com os respectivos comprovantes da responsabilidade técnica, no prazo de até 15 (quinze) dias corridos, após a assinatura do contrato. Caso o projeto não seja aprovado, deverá ser reapresentado com as correções, no prazo máximo de 15 dias corridos.
- XVII. Executar, as suas expensas, após aprovação e autorização da CONCEDENTE, todos e quaisquer serviços de adequações necessárias a implantação e funcionamento da cantina e ou lanchonete.
- XVIII. As adequações a serem realizadas na área dada em concessão, serão consideradas de interesse único e exclusivo da CONCESSIONÁRIA, razão pela qual não caberá amortização.

- XIX. Caso seja necessária à realização de obras civis, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar o transporte e a correta destinação dos resíduos de construção civil gerados no local. Não será permitido o depósito destes resíduos dentro do campus da CONCEDENTE.
- XX. Iniciar as atividades no prazo de até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, e no caso de realização de adequações, esse prazo será dilatado para 60 (sessenta) dias corridos.
- XXI. Durante o prazo de validade do ato da utilização do Espaço Físico obrigar-se-á a CONCESSIONÁRIA a observar rigorosamente as condições estabelecidas nas cláusulas do contrato.
- XXII. Deverá apresentar o rol de seu mobiliário à CONCEDENTE.
- XXIII. Indenizar a CONCEDENTE por eventuais danos causados às suas instalações, pela execução inadequada dos serviços por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens, conforme previsto na cláusula.
- XXIV. Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver os bens nas mesmas condições em que foram entregues.
- XXV. Designar um preposto para as tarefas de coordenação, comando e fiscalização do andamento dos serviços; cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados; fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como efetuar contato com a COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO das cantinas/lanchonetes da CONCEDENTE, quando necessário.
- XXVI. Apresentar mensalmente o recolhimento de INSS e demais encargos trabalhistas a COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO da CONCEDENTE.
- XXVII. Fornecer os uniformes, EPIs e crachás aos seus funcionários.
- XXVIII. Manter os funcionários devidamente uniformizados, inclusive o responsável maior da CONCESSIONÁRIA, com a carteira de saúde ou ASO e carteira de vacinação, todos identificados com crachás, zelando pela apresentação pessoal e uso dos EPIs.
- XXIX. Apresentar a lista geral de seus empregados para a COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO, com dados de identificação, comunicando, de imediato, eventuais substituições.
- XXX. Assumir a responsabilidade pelos ônus ou encargos relacionados, na prestação de serviços do contrato, decorrentes da Legislação Trabalhista, Social e Previdenciária, incluídas as indenizações por eventuais acidentes, enfermidades e outras de natureza profissional e/ou ocupacional.
- XXXI. Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária em local visível, dentro do prazo de validade.

- XXXII. Providenciar os serviços de limpeza do local de realização do serviço da lanchonete e ou cantina, sendo atribuições da CONCESSIONÁRIA manter limpa e arrumada às mesas de refeições, bem como, o ponto de distribuição localizado no espaço físico.
- XXXIII. Realizar limpeza geral nas caixas de gordura localizadas nas áreas de seus serviços, a cada período de 06 (seis) meses, anotando em registro próprio.
- XXXIV. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços com o fito de manter a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos manipuladores dos alimentos.
- XXXV. A higienização, a dedetização e a imunização das áreas e instalações concedidas, através de empresas credenciadas pelos órgãos competentes, devendo apresentar, quando exigido o certificado de dedetização e desratização.
- XXXVI. Disponibilizar 01 (um) profissional para permanecer no local durante a realização do lanche e/ou refeição, devidamente equipado com EPI.
- XXXVII. Deverá prepara o almoço nas instalações (cozinha industrial) da CONCESSIONÁRIA e trazidos prontos para serem servidos, com uma hora de antecedência do horário marcado para servir. À exceção dos lanches obedecendo aos requisitos de produção e fornecimento de refeições descritas neste Termo de Referência , sob responsabilidade e supervisão diária da nutricionista devidamente registrada no CRN-7 e contratada conforme legislação do CFN pela CONTRATADA.
- XXXVIII. Imediato recolhimento das louças, logo após a utilização, deixando o ambiente limpo e arrumado, evitando contaminação.
- XXXIX. Arcar com todo (a):
- a. O custo de recrutamento, seleção, treinamento e capacitação, exames médicos admissionais, periódicos e demissionais.
  - b. Aquisição e o armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em recinto próprio, obedecendo, no que couber, às normas da legislação vigente.
  - c. O fornecimento de materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para perfeita execução dos serviços.
  - d. O fornecimento dos equipamentos e utensílios para Cantina/lanchonete, em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades.
  - e. A separação/segregação e o armazenamento correto do resíduo gerado por ela (Unidade de Alimentação e Nutrição).



- f. Manter nas suas atividades, total e exclusiva responsabilidade por seus atos e de seus empregados, isentando a UFAM de toda e qualquer responsabilidade.
- XL. Responder civil e criminalmente pelos prejuízos causados ao imóvel ou aos servidores da UFAM a que der causa, ou pelos danos causados por seus subordinados, empregados, prepostos ou contratados.
- XLI. A CONCESSIONÁRIA compromete-se ainda a:
- XLII. Providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes apresentando as mesmas à COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO da UFAM.
- XLIII. Não deixar expostos no local, caixas e embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a boa aparência do local.
- XLIV. Não afixar e não permitir que qualquer pessoa afixe cartazes, folders ou outro tipo de propaganda nas paredes externas da Lanchonete/Cantina, sendo permitido à CONCESSIONÁRIA a instalação de um mural de dimensões não superiores a 3m² para afixação de avisos e cartazes.
- XLV. É vedado à CONCESSIONÁRIA:
  - a) Utilizar as dependências da CONCEDENTE para fins diversos do objeto contratado.
  - b) Servir alimento contaminado ou deteriorado e com data de validade vencida.
  - c) Deixar de manter lista de preços em lugar visível.
  - d) Deixar de cumprir o horário de funcionamento determinado pela CONCEDENTE.
  - e) A utilização da Lanchonete/Cantina para qualquer outro fim que não o previsto neste Termo de Referência, sendo vedado, ainda, a CONCESSIONÁRIA, transferir a permissão, locar, sublocar, ceder ou emprestar o imóvel, ainda que parcialmente.
  - f) Deixar de implantar o Manual de Boas Práticas.

## **CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

A **CONCEDENTE**, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

- I. Entregar o espaço físico a CONCESSIONÁRIA nas condições exigidas pelos órgãos competentes (DVISA e ANVISA), para que possam ser realizadas as adequações necessárias às instalações dos equipamentos e funcionamento da cantina/lanchonete.
- II. Fornecer à CONCESSIONÁRIA água e energia elétrica necessárias às suas atividades.
- III. Informar à CONCESSIONÁRIA, antecipadamente, qualquer evento ou atividade que altere, impeça ou paralise suas atividades comerciais tais como a realização de concursos e outras atividades de interesse da Instituição no prazo de 24 horas.

- IV. Relacionar as dependências das instalações físicas, os bens de sua propriedade colocados à disposição da licitante vencedora durante a execução dos serviços, com a indicação do estado de conservação.
- V. Exigir da CONCESSIONÁRIA reparação de danos causados pelo uso indevido dos Equipamentos e instalações físicas fornecidas para execução dos serviços.
- VI. Permitir e facilitar o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA para execução dos serviços nos dias úteis das 06h às 23h e no sábado das 06h às 15h, e dos fornecedores das 8h às 10h e das 15h às 17h dias úteis. Qualquer modificação no horário dependerá de prévio acordo entre as partes.
- VII. Deverá dispor de uma equipe multidisciplinar para vistoriar os espaços destinados à cozinha industrial das empresas que participarão do processo licitatório, composta pelos seguintes profissionais: Nutricionista, Engenheira Civil, Arquiteta, Técnica em Alimentos, Profissional da área de Controle de Qualidade de Alimentos, Técnicos da Área de Educação.
- VIII. Obedecer ao prazo de 15 (quinze) dias para análise dos projetos de adequações encaminhados pela CONCESSIONÁRIA.
- IX. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- X. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- XI. Notificar a CONCESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.
- XII. Não permitir que os empregados da CONCESSIONÁRIA realizem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho seja prestado e desde que observado o limite da legislação trabalhista.

#### **CLÁUSULA SETIMA - DAS BENFEITORIAS E CONSERVAÇÃO**

Qualquer alteração de espaço físico do bem objeto do presente Contrato, como edificações de parede de alvenaria, instalação de divisórias ou outros materiais similares, só poderá ser realizada pela **CONCESSIONÁRIA** mediante prévio e expresso consentimento da **CONCEDENTE**.

§1º A **CONCESSIONÁRIA**, com as ressalvas do caput, fica obrigado a entregar o imóvel nas mesmas condições em que o recebeu.

§2º As benfeitorias, realizadas no imóvel pela **CONCESSIONÁRIA**, passam a integrá-lo e nele deverão permanecer após o término da ocupação, não ficando obrigado a **CONCEDENTE** a pagar qualquer tipo de indenização pelos serviços realizados.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO**

- I. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da **CONCEDENTE**, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.
- II. O representante da **CONCEDENTE** deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- III. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- IV. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso.
- V. O fiscal ou gestor do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- VI. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da **CONCESSIONÁRIA** que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- VII. O representante da **CONCEDENTE** deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- VIII. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela **CONCESSIONÁRIA** ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de

Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

- IX. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **CLÁUSULA NONA - DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

Compete a ambas as partes, de comum acordo, salvo nas situações previstas neste instrumento, na Lei 8.666/93 e em outras disposições legais, realizar, via Termo Aditivo, as alterações nos termos deste Contrato de CONCESSÃO que julgarem convenientes.

## **CLÁUSULA DECIMA - DOS FUNDAMENTOS LEGAIS DO CONTRATO**

O presente Contrato fundamenta-se:

- I - nos termos propostos pelas partes, que constem do Processo Administrativo nº **23105.009636/2015** e não contrariem o interesse público;
- II - nos preceitos do Direito Público;
- III - supletivamente, nos princípios da Teoria Geral dos Contratos, nas regras do Direito Privado (Código Civil Brasileiro); e
- IV - nas demais disposições da legislação vigente.

## **CLÁUSULA DECIMA PRIMEIRA – DA PUBLICAÇÃO**

Incumbirá à **CONCEDENTE** providenciar a publicação deste instrumento de Contrato, por extrato, no Diário Oficial da União, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 dias daquela data.

## **CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA - DOS CASOS FORTUITOS, DE FORÇA MAIOR OU OMISSOS**

A **CONCEDENTE** e a **CONCESSIONÁRIA** não serão responsabilizados por fatos comprovadamente decorrentes de casos fortuitos ou de força maior, tal como prescrito em Lei, e deverão resolvê-los mediante acordo mútuo.

§1º Cabem às partes solucionar também os casos omissos por intermédio de acordo.

§2º A Administração da **CONCEDENTE** analisará, julgará e decidirá, em cada caso, as questões alusivas e incidentes, que se fundamentem em motivos de caso fortuito ou de força maior.

§3º Os agentes públicos responderão, na forma da Lei, por prejuízos que, em decorrência de ato comissivo ou omissivo, causarem às partes, no exercício de atividades específicas do cumprimento deste Termo.

### CLÁUSULA DECIMA TERCEIRA - DA RESCISÃO

O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

§1º Considerar-se-á rescindido o presente Contrato, independentemente de ato especial, retornando o espaço à posse da **CONCEDENTE**, sem direito a **CONCESSIONÁRIA** a qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, nos seguintes casos:

- a) se vier a ser dada utilização diversa da que lhe foi destinada, no todo ou em parte do espaço cedido;
- b) se houver inadimplemento de cláusulas deste Contrato;
- c) se a **CONCESSIONÁRIA** renunciar à CONCESSÃO, deixar de exercer suas atividades específicas, ou ainda na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;
- d) se em qualquer época o **CONCEDENTE** necessitar do imóvel para seu uso próprio.

§2º Na hipótese de inadimplência por 2 (dois) meses consecutivos da **CONCESSIONÁRIA** em relação aos encargos assumidos, fica a **CONCEDENTE** autorizado a extinguir a CONCESSÃO de uso, devendo a **CONCESSIONÁRIA** desocupar o espaço da CONCESSÃO de uso no prazo máximo de 30 (trinta) dias da comunicação oficial.

§3º Na hipótese de revogação do ato de CONCESSÃO, a **CONCESSIONÁRIA** terá o prazo de 30(trinta) dias úteis para entrega do local, a contar da comunicação oficial.

§4º Em qualquer caso, a devolução da área entregue a **CONCESSIONÁRIA**, deverá ser formalizada mediante termo acompanhado de laudo de vistoria, no qual deverá ser informada a data da devolução.

§5º. O termo de rescisão deverá indicar, conforme o caso:

- a. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- b. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- c. Indenizações e multas.

### CLÁUSULA DECIMA QUARTA – DOS DIREITOS DA ADMINISTRAÇÃO EM CASO DE RESCISÃO

A **CONCESSIONÁRIA** reconhece os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, previstos no art. 77 da Lei nº8.666/93.

### CLÁUSULA DECIMA QUINTA - DAS PENALIDADES

Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a **CONCESSIONÁRIA** que:

- I. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação.
- II. Ensejar o retardamento da execução do objeto.
- III. Fraudar na execução do contrato.
- IV. Comportar-se de modo inidôneo.
- V. Cometer fraude fiscal

- VI. Não mantiver a proposta.
- VII. A CONCESSIONÁRIA que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções.
- VIII. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a CONCEDENTE.
- IX. Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.
  - a. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
  - b. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.
  - c. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida.
- X. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos.
- XI. Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- XII. 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 a Contratada ressarcir a CONCEDENTE pelos prejuízos causados.
- XIII. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:
- XIV. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.
- XV. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação.
- XVI. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- XVII. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- XVIII. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à CONCEDENTE, observado o princípio da proporcionalidade.
- XIX. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

#### **CLÁUSULA DECIMA SEXTA - DO FORO**

O foro do presente contrato é o da Justiça Federal, Seção Judiciária do Estado do Amazonas, com expressa renúncia da CONCESSIONÁRIA a qualquer outro que tenha ou venha a ter, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente, em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo nomeadas e assinadas.

Manaus-AM, xxxxx de xxxxxxxx de 2017.

(assinatura do CONCEDENTE, CONCESSIONÁRIA e duas testemunhas com nome, identidade e endereço).

Testemunhas:

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

CPF: \_\_\_\_\_

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

CPF: \_\_\_\_\_

**ANEXO III – MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA  
PREGÃO nº 014/2017**

Atestamos que, em atendimento ao previsto no Edital do Pregão Eletrônico **014/2017**, que, por intermédio do(a) Sr(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da CPF(MF) nº \_\_\_\_\_ e do RG nº \_\_\_\_\_, devidamente credenciado(a) por nossa empresa \_\_\_\_\_, vistoriamos o local de exploração comercial e que somos detentores de todas as informações relativas à sua execução.

Declaramos, ainda, que não alegaremos posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração do valor do contrato que viermos a celebrar, caso a nossa empresa seja a vencedora.

Local e data

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo  
(Representante Legal)

Visto:

\_\_\_\_\_  
Servidor da FUA  
Matrícula SIAPE No. \_\_\_\_\_

Observação: emitir em papel que identifique a licitante

**ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA  
PREGAO Nº 014/2017**

(nome empresarial da licitante).....inscrita no CNPJ N.º:..... , com sede na .....(n.º de inscrição) ..... (Endereço completo) ..... por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) ..... infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade n.º.....e do CPF/MF n.º....., para os fins de habilitação no Pregão Eletrônico nº **014/2017**, optamos pela não realização de vistoria assumindo inteiramente a responsabilidade ou consequências por essa omissão, mantendo as garantias que vincularem nossa proposta ao presente processo licitatório, em nome da empresa que represento.

Município de \_\_\_\_\_AM, \_\_\_\_de \_\_\_\_\_ de 2017.

---

(assinatura do Representante legal da Empresa)



Observação: emitir em papel que identifique a licitante

## **ANEXO V**

### **MODELO DE DECLARAÇÃO E INEXISTÊNCIA DE VINCULO FAMILIAR**

**PREGAO nº 014/2017**

Declaramos que não constam em nossos quadros societários servidores da FUA ou administradores que mantenham vínculo familiar com detentor de cargo em comissão ou função de confiança, atuante na área responsável pela demanda ou contratação, ou de autoridade a ele hierarquicamente superior, em cumprimento ao Acórdão Nº 409/2015 – TCU - Plenário.

Local e data

---

Assinatura e carimbo  
(Representante Legal)

**Observação:** emitir em papel que identifique a entidade expedidora.

**ANEXO VI – TABELA MODELO DE ELABORAÇÃO DA PROPOSTA  
PREGÃO Nº 014/2017**

GRUPO 1				
GRUPO 1	LOCALIZAÇÃO	SETOR CAMPUS	ÁREA M²	VALOR FIXO DA PERMISSÃO ONEROSA R\$
	CANTINA DA FACULDADE DE EDUCAÇÃO FÍSICA E FISIOTERAPIA/FEFF	SUL	162	R\$ 2.583,90
ITENS MÍNIMOS A SER COMERCIALIZADO NA CANTINA/ LANCHONETE				
ITEM	ITENS DE CANTINA/LANCHONETE	UNIDADE	QUANTIDADE	Valor Médio Estimado R\$
1	Almoço	KG	1	
Bebidas				
2	Água sem gás	UNIDADE	1	
3	Café com Leite	UNIDADE	1	
4	Refrigerantes lata	UNIDADE	1	
5	Pet pequeno (Diversos) 350ml	UNIDADE	1	
Suco				
6	Polpa de Frutas Diversas	COPO	1	
7	Suco em lata	UNIDADE	1	
Salgados				
8	Coxinha	UNIDADE	1	
9	Croissant de Presunto e Queijo / Frango / Queijo	UNIDADE	1	
10	Croquete de carne	UNIDADE	1	
11	Esfiha de Carne / Frango / Calabresa	UNIDADE	1	
12	Folheado Carne / Frango / Queijo / Bacalhau	UNIDADE	1	
13	Pão de Queijo	UNIDADE	1	
Sanduiches Quentes				
14	Americano	UNIDADE	1	
15	Misto Quente	UNIDADE	1	
16	Pão com Manteiga	UNIDADE	1	
17	Pão com ovo	UNIDADE	1	
18	Queijo Quente	UNIDADE	1	
19	X-Burger	UNIDADE	1	
20	X-Salada	UNIDADE	1	
21	X-Tudo	UNIDADE	1	

Sobremesas				
22	Bolo (Diversos: macaxeira, milho e chocolate)	FATIA	1	
23	Mousse (Diversos)	POTE	1	
24	Picolé (diversos)	UNIDADE	1	
25	Pudins	FATIA	1	
26	Tortas doces	FATIA	1	
27	Sorvetes (Diversos)	UNIDADE	1	
Outros				
28	Tapioca simples	UNIDADE	1	
29	Tapioca com queijo	UNIDADE	1	
TOTAL DO GRUPO 01				R\$

GRUPO 2				
GRUPO 2	LOCALIZAÇÃO	SETOR CAMPUS	ÁREA M²	VALOR FIXO DA PERMISSÃO ONEROSA R\$
	CANTINA DA FACULDADE DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS/FCA	SUL	237,60	R\$ 3.028,29
ITENS MÍNIMOS A SER COMERCIALIZADO NA CANTINA/ LANCHONETE				
ITEM	ITENS DE CANTINA/LANCHONETE	UNIDADE	QUANTIDADE	Valor Médio Estimado R\$
30	Almoço	KG	1	
Bebidas				
31	Água sem gás	UNIDADE	1	
32	Café com Leite	UNIDADE	1	
33	Refrigerantes lata	UNIDADE	1	
34	Pet pequeno (Diversos) 350ml	UNIDADE	1	
Suco				
35	Polpa de Frutas Diversas	COPO	1	
36	Suco em lata	UNIDADE	1	
Salgados				
37	Coxinha	UNIDADE	1	
38	Croissant de Presunto e Queijo / Frango / Queijo	UNIDADE	1	
39	Croquete de carne	UNIDADE	1	
40	Esfiha de Carne / Frango / Calabresa	UNIDADE	1	
41	Folheado Carne / Frango / Queijo / Bacalhau	UNIDADE	1	
42	Pão de Queijo	UNIDADE	1	
Sanduíches Quentes				

43	Americano	UNIDADE	1	
44	Misto Quente	UNIDADE	1	
45	Pão com Manteiga	UNIDADE	1	
46	Pão com ovo	UNIDADE	1	
47	Queijo Quente	UNIDADE	1	
48	X-Burger	UNIDADE	1	
49	X-Salada	UNIDADE	1	
50	X-Tudo	UNIDADE	1	
Sobremesas				
51	Bolo (Diversos: macaxeira, milho e chocolate)	FATIA	1	
52	Mousse (Diversos)	POTE	1	
53	Picolé (diversos)	UNIDADE	1	
54	Pudins	FATIA	1	
55	Tortas doces	FATIA	1	
56	Sorvetes (Diversos)	UNIDADE	1	
Outros				
57	Tapioca simples	UNIDADE	1	
58	Tapioca com queijo	UNIDADE	1	
TOTAL DO GRUPO 02				R\$

GRUPO 3				
GRUPO 3	LOCALIZAÇÃO	SETOR CAMPUS	ÁREA M²	VALOR FIXO DA PERMISSÃO ONEROSA R\$
	CANTINA DA FACULDADE DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS/ICB	SUL	161	R\$ 3.288,08
ITENS MÍNIMOS A SER COMERCIALIZADO NA CANTINA/ LANCHONETE				
ITEM	ITENS DE CANTINA/LANCHONETE	UNIDADE	QUANTIDADE	Valor Médio Estimado R\$
59	Almoço	KG	1	
Bebidas				
60	Água sem gás	UNIDADE	1	
61	Café com Leite	UNIDADE	1	
62	Refrigerantes lata	UNIDADE	1	
63	Pet pequeno (Diversos) 350ml	UNIDADE	1	
Suco				
64	Polpa de Frutas Diversas	COPO	1	
65	Suco em lata	UNIDADE	1	
Salgados				
66	Coxinha	UNIDADE	1	
67	Croissant de Presunto e Queijo / Frango / Queijo	UNIDADE	1	
68	Croquete de carne	UNIDADE	1	
69	Esfiha de Carne / Frango / Calabresa	UNIDADE	1	
70	Folheado Carne / Frango / Queijo / Bacalhau	UNIDADE	1	
71	Pão de Queijo	UNIDADE	1	
Sanduíches Quentes				
72	Americano	UNIDADE	1	
73	Misto Quente	UNIDADE	1	
74	Pão com Manteiga	UNIDADE	1	
75	Pão com ovo	UNIDADE	1	
76	Queijo Quente	UNIDADE	1	
77	X-Burger	UNIDADE	1	
78	X-Salada	UNIDADE	1	
79	X-Tudo	UNIDADE	1	
Sobremesas				
80	Bolo (Diversos: macaxeira, milho e chocolate)	FATIA	1	
81	Mousse (Diversos)	POTE	1	
82	Picolé (diversos)	UNIDADE	1	
83	Pudins	FATIA	1	
84	Tortas doces	FATIA	1	
85	Sorvetes (Diversos)	UNIDADE	1	
Outros				
86	Tapioca simples	UNIDADE	1	
87	Tapioca com queijo	UNIDADE	1	
TOTAL DO GRUPO 03				R\$

GRUPO 4				
GRUPO 4	LOCALIZAÇÃO	SETOR CAMPUS	ÁREA M²	VALOR FIXO DA PERMISSÃO ONEROSA R\$
	CANTINA DO INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E LETRAS/ICHL	NORTE	474	R\$ 7.647,25
ITENS MÍNIMOS A SER COMERCIALIZADO NA CANTINA/ LANCHONETE				
ITEM	ITENS DE CANTINA/LANCHONETE	UNIDADE	QUANTIDADE	Valor Médio Estimado R\$
88	Almoço	KG	1	
Bebidas				
89	Água sem gás	UNIDADE	1	
90	Café com Leite	UNIDADE	1	
91	Refrigerantes lata	UNIDADE	1	
92	Pet pequeno (Diversos) 350ml	UNIDADE	1	
Suco				
93	Polpa de Frutas Diversas	COPO	1	
94	Suco em lata	UNIDADE	1	
Salgados				
95	Coxinha	UNIDADE	1	
96	Croissant de Presunto e Queijo / Frango / Queijo	UNIDADE	1	
97	Croquete de carne	UNIDADE	1	
98	Esfiha de Carne / Frango / Calabresa	UNIDADE	1	
99	Folheado Carne / Frango / Queijo / Bacalhau	UNIDADE	1	
100	Pão de Queijo	UNIDADE	1	
Sanduiches Quentes				
101	Americano	UNIDADE	1	
102	Misto Quente	UNIDADE	1	
103	Pão com Manteiga	UNIDADE	1	
104	Pão com ovo	UNIDADE	1	
105	Queijo Quente	UNIDADE	1	
106	X-Burger	UNIDADE	1	
107	X-Salada	UNIDADE	1	
108	X-Tudo	UNIDADE	1	
Sobremesas				
109	Bolo (Diversos: macaxeira, milho e chocolate)	FATIA	1	
110	Mousse (Diversos)	POTE	1	
111	Picolé (diversos)	UNIDADE	1	
112	Pudins	FATIA	1	
113	Tortas doces	FATIA	1	
114	Sorvetes (Diversos)	UNIDADE	1	
Outros				
115	Tapioca simples	UNIDADE	1	
116	Tapioca com queijo	UNIDADE	1	
TOTAL DO GRUPO 04				R\$

GRUPO 5				
GRUPO 5	LOCALIZAÇÃO	SETOR CAMPUS	ÁREA M²	VALOR FIXO DA PERMISSÃO ONEROSA R\$
	CANTINA DA FACULDADE DE TECNOLOGIA/FT	NORTE	474	R\$ 2.495,41
ITENS MÍNIMOS A SER COMERCIALIZADO NA CANTINA/ LANCHONETE				
ITEM	ITENS DE CANTINA/LANCHONETE	UNIDADE	QUANTIDADE	Valor Médio Estimado R\$
117	Almoço	KG	1	
Bebidas				
118	Água sem gás	UNIDADE	1	
119	Café com Leite	UNIDADE	1	
120	Refrigerantes lata	UNIDADE	1	
121	Pet pequeno (Diversos) 350ml	UNIDADE	1	
Suco				
122	Polpa de Frutas Diversas	COPO	1	
123	Suco em lata	UNIDADE	1	
Salgados				
124	Coxinha	UNIDADE	1	
125	Croissant de Presunto e Queijo / Frango / Queijo	UNIDADE	1	
126	Croquete de carne	UNIDADE	1	
127	Esfiha de Carne / Frango / Calabresa	UNIDADE	1	
128	Folheado Carne / Frango / Queijo / Bacalhau	UNIDADE	1	
129	Pão de Queijo	UNIDADE	1	
Sanduíches Quentes				
130	Americano	UNIDADE	1	
131	Misto Quente	UNIDADE	1	
132	Pão com Manteiga	UNIDADE	1	
133	Pão com ovo	UNIDADE	1	
134	Queijo Quente	UNIDADE	1	
135	X-Burger	UNIDADE	1	
136	X-Salada	UNIDADE	1	
137	X-Tudo	UNIDADE	1	
Sobremesas				
138	Bolo (Diversos: macaxeira, milho e chocolate)	FATIA	1	
139	Mousse (Diversos)	POTE	1	
140	Picolé (diversos)	UNIDADE	1	
141	Pudins	FATIA	1	
142	Tortas doces	FATIA	1	
143	Sorvetes (Diversos)	UNIDADE	1	
Outros				
144	Tapioca simples	UNIDADE	1	
145	Tapioca com queijo	UNIDADE	1	
TOTAL DO GRUPO 05				R\$

GRUPO 6				
GRUPO 6	LOCALIZAÇÃO	SETOR CAMPUS	ÁREA M²	VALOR FIXO DA PERMISSÃO ONEROSA R\$
	CANTINA DA FACULDADE DE DIREITO/FD	NORTE	818	R\$ 10.504,87
ITENS MÍNIMOS A SER COMERCIALIZADO NA CANTINA/ LANCHONETE				
ITEM	ITENS DE CANTINA/LANCHONETE	UNIDADE	QUANTIDADE	Valor Médio Estimado R\$
146	Almoço	KG	1	
Bebidas				
147	Água sem gás	UNIDADE	1	
148	Café com Leite	UNIDADE	1	
149	Refrigerantes lata	UNIDADE	1	
150	Pet pequeno (Diversos) 350ml	UNIDADE	1	
Suco				
151	Polpa de Frutas Diversas	COPO	1	
152	Suco em lata	UNIDADE	1	
Salgados				
153	Coxinha	UNIDADE	1	
154	Croissant de Presunto e Queijo / Frango / Queijo	UNIDADE	1	
155	Croquete de carne	UNIDADE	1	
156	Esfiha de Carne / Frango / Calabresa	UNIDADE	1	
157	Folheado Carne / Frango / Queijo / Bacalhau	UNIDADE	1	
158	Pão de Queijo	UNIDADE	1	
Sanduíches Quentes				
159	Americano	UNIDADE	1	
160	Misto Quente	UNIDADE	1	
161	Pão com Manteiga	UNIDADE	1	
162	Pão com ovo	UNIDADE	1	
163	Queijo Quente	UNIDADE	1	
164	X-Burger	UNIDADE	1	
165	X-Salada	UNIDADE	1	
166	X-Tudo	UNIDADE	1	
Sobremesas				
167	Bolo (Diversos: macaxeira, milho e chocolate)	FATIA	1	
168	Mousse (Diversos)	POTE	1	
169	Picolé (diversos)	UNIDADE	1	
170	Pudins	FATIA	1	
171	Tortas doces	FATIA	1	
172	Sorvetes (Diversos)	UNIDADE	1	
Outros				
173	Tapioca simples	UNIDADE	1	
174	Tapioca com queijo	UNIDADE	1	
TOTAL DO GRUPO 06				R\$