

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

CAPA DO PROCESSO

Número do Processo : 23105.039838/2017

Documento Origem .: Mem. 08/2017-

Data de Abertura : 15/3/2017

Hora : 12:59:37

Procedência : 1.65.00.00.00.00.00.00 - Instituto de Natureza e Cultura de Benjamin Constant

Interessado : 1.65.00.00.00.00.00.00 - Instituto de Natureza e Cultura de Benjamin Constant

Tipo de Documento: Memorando

Assunto : 1.0.0.00.00.0 :- Administração Geral

Resumo Assunto PE 201/2016 - referente à concessão onerosa de espaço público visando a prestação de serviços de alimentação por empresa especializada para atender o INC.

DATA	DESTINO	DATA	DESTINO
19.04.17	PROADM	20.06.18	PROADM
4/05/17	INC	21.06.18	DECC
24/05/17	PJ	26.06.18	Demat
	PROADM - ADM. GERAL - FUA Data: 25/5/17 Ass: Opice		
	NUP: 00905 000342 / 2017 - 42		
07/6/17	INE / Benjamin Constant		
06/11/17	PROADM		
13.11.17	INC / BC		
03/04/18	PROADM		
03/04/18	DECC		
06/04/18	DCC		



Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Gabinete da Reitora



PORTARIA Nº 0016 / 2017

A PRESIDENTE DO CONSELHO DIRETOR DA FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS e também REITORA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS, no uso de suas atribuições estatutárias,

RESOLVE:

OUTORGAR à empresa JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME, doravante designado apenas como **AUTORIZADO**, residente e domiciliado na Avenida 21 de Abril, nº 113-Centro, CEP 69630-000, nesta cidade de Benjamin Constant, C.N.P.J/MF nº 12.753.530/0001-90, **AUTORIZAÇÃO ONEROSA DE USO**, a título precário, referentemente a espaço da FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS, aqui referida **AUTORIZANTE**, a contar de 09/01/2017, observadas as seguintes condições:

1 - Fica disponibilizado ao **AUTORIZADO**, mediante **AUTORIZAÇÃO ONEROSA DE USO**, o seguinte espaço físico da **AUTORIZANTE**:

Nº	Nome do Espaço	Localização	Área	Valor (R\$)
01	Cantina	Instituto de Natureza e Cultura, Bloco II	30,53 m ²	1.000,00

2 - A presente **AUTORIZAÇÃO ONEROSA DE USO** está vinculada, independentemente de transcrição, ao Processo Administrativo nº 23105.034306/2016 e à Proposta Comercial do **AUTORIZADO**, bem como aos demais documentos suficientes e necessários para a clara identificação dos termos da execução desta outorga.

3 - Esta **AUTORIZAÇÃO ONEROSA DE USO** destina-se, exclusivamente, enquanto esta perdurar, à exploração de uma cantina destinada à comercialização de lanches e refeições nas espécies: salgados, doces, sanduíches, refrigerantes, refrescos, vitaminadas, pão, leite e café, dentre outros. Fica vedada a venda de bebidas alcoólicas, de medicamentos e cigarros. A cantina funcionará de segunda a sexta-feira, das 8h às 18h; podendo estender-se até às 20h; aos sábados: das 8h às 12h, podendo estender-se até às 17h e nos domingos e feriados, quando previamente comunicado pela direção da Unidade.

4 - Esta **AUTORIZAÇÃO ONEROSA DE USO** é concedida ao **AUTORIZADO** em caráter eminentemente precário, ficando estabelecido, entretanto, sem prejuízo dessa precariedade, reconhecido pela **AUTORIZADA**, que a utilização efetiva do espaço terá a duração de 6 (seis) meses, contados da assinatura do presente Termo.

5 - Como contrapartida pela outorga desta **AUTORIZAÇÃO ONEROSA DE USO**, pagará o **AUTORIZADO** o valor mensal de R\$ 1.000,00.

6 - O **AUTORIZADO** fica obrigado a depositar, em nome da FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS, o valor estabelecido no item anterior, até o 10º dia do mês a vencer, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU, expedida pelo DEFIN - Departamento de Finanças/UFAM, devendo encaminhar o respectivo comprovante



Pg. 02

PORTARIA Nº 0016 / 2017

de quitação à Pró-Reitoria de Administração e Finanças da UFAM, até 10 (dez) dias corridos da data do pagamento da GRU, junto ao Banco do Brasil S.A.

7 - Na ocorrência de recesso escolar ou outros fatos que venham a interromper totalmente as atividades administrativas e acadêmicas da **UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS**, o **AUTORIZADO**, mediante a solicitação devidamente aprovada pelo dirigente da Fundação Universidade do Amazonas, poderá efetuar o pagamento de apenas 30% (trinta por cento) da parcela mensal pelo período que perdurar a paralisação.

8 - O **AUTORIZADO** arcará com todas as despesas necessárias decorrentes da utilização do espaço objeto desta **AUTORIZAÇÃO ONEROSA DE USO**, inclusive salário de seu pessoal, remuneração de seus contratados e demais encargos, incluindo os previdenciários, trabalhistas, sociais e securitários,

9 - Caberá ao **AUTORIZADO** a total responsabilidade por quaisquer compromissos ou obrigações assumidas por terceiros, ainda que vinculadas ou decorrentes do uso do espaço. Da mesma forma, o **AUTORIZADO** responderá civil e criminalmente por todos os prejuízos, perdas e danos que por si, seus empregados, subordinados, prepostos, ou contratados forem causados ao imóvel, ao espaço, ao patrimônio, aos servidores da **FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS** ou a terceiros, ficando responsável, ainda, pelas indenizações que em tais casos forem devidas.

10 - O **AUTORIZADO** reconhece o caráter precários da presente **AUTORIZAÇÃO ONEROSA DE USO**, obrigando-se a:

- a) Interditar a área, sempre que solicitado pela **AUTORIZANTE**, a fim de atender interesse da Instituição;
- b) Requerer previamente à Administração, o credenciamento de todos os funcionários que atuarão na área, caso seja necessário;
- c) Manter seus empregados devidamente identificados através de crachá;
- d) Não usar o espaço senão com a finalidade prevista nesta **AUTORIZAÇÃO ONEROSA DE USO**;
- e) Não ceder, não transferir, arrendar ou emprestar a terceiros no todo ou em parte, inclusive a seus eventuais sucessores, o espaço objeto desta **AUTORIZAÇÃO ONEROSA DE USO**, ou os direitos e obrigações dela decorrentes;
- f) Considerar terminada a presente **AUTORIZAÇÃO ONEROSA DE USO**, sem que tenha direito a qualquer indenização, seja a que título for, na decorrência de sinistro ou qualquer motivo de força maior que venha a impedir, total ou parcialmente, o uso dos espaços para finalidades a que se destinam, inclusive na hipótese de superveniência de norma legal obstativa;



Pg. 03

PORTARIA Nº 0016 / 2017

g) Restituir o espaço, quando finda ou revogada a qualquer título a presente **AUTORIZAÇÃO ONEROSA DE USO**, em perfeitas condições de uso, conservação e higiene, reparando às suas custas, qualquer dano ou defeito ocorrido, ou indenizá-lo à **AUTORIZANTE**;

h) Realizar permanentemente a limpeza das áreas, arcando com o ônus daí decorrente;

i) Manter, permanentemente, os empregados em boa apresentação, rigorosamente asseados, trajando uniforme adequado e possuindo carteira de saúde **atualizada**, bem como fazer exames de saúde trimestralmente;

j) Adquirir os equipamentos necessários ao funcionamento da Cantina, mas em qualquer hipótese, não poderá instalar qualquer equipamento que venha onerar o consumo de água ou energia, sem prévio consentimento da **AUTORIZANTE**;

k) Permitir a inspeção por parte da fiscalização da **AUTORIZANTE**, com a frequência que a mesma desejar, nas instalações, equipamentos, escriturações, qualidade dos produtos e serviços a fim de velar pelo exato cumprimento das obrigações firmadas nesta **AUTORIZAÇÃO ONEROSA DE USO**;

l) Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, prepostos e contratados, as normas emanadas do Poder Público e as instruções que forem expedidas pela Administração Superior da Fundação Universidade do Amazonas, disciplinando os serviços que ali operam, e a segurança da área pertinente;

m) Arcar com quaisquer ônus que recaiam ou venham a recair sobre a área e/ou serviços nela explorados, inclusive tributos federais, estaduais e municipais, bem como os encargos sociais e trabalhistas de seus empregados;

n) Responsabilizar-se por quaisquer danos que causar à FUA ou a terceiros no espaço objeto desta **AUTORIZAÇÃO ONEROSA DE USO**, inclusive os praticados por pessoa física ou jurídica a ele vinculados;

11 - O **AUTORIZADO** fica obrigado a conservar o espaço, mantendo-o em perfeito estado de conservação e limpeza, proceder à troca de luminárias e pintura do espaço, trocar peças de azulejo e cerâmica, quando necessários; trocar componentes hidráulicos e elétricos, manter constantemente limpas as instalações físicas, e o pessoal do serviço que deverá trajar uniforme adequado; retirar, diariamente, o lixo que se acumular e depositá-los em caixas próprias dos serviços de coleta do Município;

12 - Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço, desde que autorizado pela **AUTORIZANTE**, reverterão automaticamente ao patrimônio da **FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS**, sem que caiba ao **AUTORIZADO** qualquer indenização ou direito de retenção, podendo a **AUTORIZANTE** exigir a reposição do espaço objeto desta **AUTORIZAÇÃO ONEROSA DE USO** na situação anterior;



Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Gabinete da Reitora



Pg. 04

PORTARIA Nº 0016 / 2017

13 - O **AUTORIZADO** fica obrigado e assegurar o acesso ao espaço objeto desta **AUTORIZAÇÃO ONEROSA DE USO** aos servidores da **FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS**, bem como aos servidores de outros órgãos ou entidades federais, estaduais e/ou municipais incumbidos da fiscalização geral, ou, em particular da verificação do cumprimento das disposições da presente **AUTORIZAÇÃO ONEROSA DE USO**.


14 - Sem prejuízo da natureza precária da presente, esta **AUTORIZAÇÃO ONEROSA DE USO** poderá ser revogada, a qualquer tempo, desde que estejam presentes razões de interesse público, ou por superveniência de norma legal obstativa, bem como na hipótese de descumprimento pelo **AUTORIZADO** de qualquer uma das disposições desta **AUTORIZAÇÃO ONEROSA DE USO** e, ainda, de qualquer de suas obrigações ou se ocorrer qualquer uma das seguintes hipóteses:

- a) Dissolução, falência ou concordata do **AUTORIZADO**;
- b) Utilização, pelo **AUTORIZADO**, do espaço de forma diversa daquela estabelecida nesta **AUTORIZAÇÃO DE USO**;
- c) Se o **AUTORIZADO** incorrer em atraso no pagamento da contrapartida estabelecida, por tempo igual ou superior a 30 (trinta) dias;
- d) Se, após 30 (trinta) dias corridos contados desta **AUTORIZAÇÃO ONEROSA DE USO**, o **AUTORIZADO** não iniciar o funcionamento da Cantina;
- e) Se o **AUTORIZADO** abandonar o espaço por prazo superior a 60 (sessenta) dias corridos;
- f) Se não for respeitado algum item desta **AUTORIZAÇÃO ONEROSA DE USO**, ou demais documentos que integram o Processo Administrativo nº 23105.034306/2016.

Esta portaria entra em vigor a partir da data de sua assinatura, revogadas as disposições contrárias.

Dê-se ciência e cumpra-se

REITORIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS,
em Manaus, 05 de janeiro de 2017.


MÁRCIA PERALES MENDES SILVA
Presidente do Conselho Diretor da FUA
e Reitora da UFAM



**Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Instituto de Natureza e Cultura
Coordenação Administrativa
Arquitetura e Urbanismo**



Memorando nº 012/2017

Benjamin Constant, 24 de março de 2017

C/C. A Sr^a. Maézia Nathalia Martins Nunes.

Gerente de licitações do INC/BC.

Em resposta ao MEMO 010/2016-GRLIC/INC de 25 de maio de 2016 encaminhado a Dir. Div. de Proj. e Fisc. de Obras da PCU, encaminho a Vossa Senhoria os demonstrativos de cálculo de valores de locação e de consumo de energia dos equipamentos da cantina, a serem cobrados pela cessão onerosa no campus do INC.

Consumo de Energia Cantina INC

Quantidade	Equipamentos	Potencia Media	Dias de Uso	Tempo Médio por Dia	Consumo Mensal
1	FREEZER 200l	130	26	12	40,56
8	LÂMPADA FLUORESCENTE 40W	40	26	12	99,84
1	FRITADEIRA ELÉTRICA	1000	26	12	312,00
1	FORNO MICROONDAS	1200	26	12	374,40
1	MULTIPROCESSADOR	420	26	12	131,04
Total					957,84
Kvh Custos					0,3664
Total Energia R\$					350,95

Sala a ser Locada	Área(m ²)	Valor de locação*	Valor de Energia**	Valor Total R\$
Cantina	30,53	206,08	350,95	557,03

Método aplicado:

valorizou-se a R\$1.350,00 o valor do metro quadrado da área a ser locada, e aplicando 0,5% para locação.

** os equipamentos previstos para atender a cantina e o consumo de energia de cada equipamento multiplicado pelas horas e dias utilizados ao custo de R\$0,3664Kvh.

Atenciosamente.

Arq. Abimael Filgueiras de Oliveira,
CAU/BR A51.484-5, SIAPE N°. 1757360.

CAMPUS DO ALTO SOLIMÕES

Rua 1º de maio, nº 05 – Colônia; Benjamin Constant/AM – CEP: 69630-000; Fone/Fax: (97) 3415-5677;
Celular: (92) 9142-1424e-mail: incbc.ufam@gmail.com; abimael10@gmail.com

Maézia Nathalia Martins Nunes
Gerente de Licitação
Portaria nº 2029/2015 - GRU/UFAM
24/03/17



Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Instituto de Natureza e Cultura
Gerência de Licitação



Ofício Circular nº 002/2017 – GERLIC/INC/UFAM

Benjamin Constant /AM, 20 de março de 2016.

AOS FORNECEDORES

Prezados Senhores,

1. Em cumprimento a legislação vigente para compras e contratações na administração pública, solicitamos de vossa senhoria colaboração com esta Instituição no que se refere a pesquisa de preços praticados pelo mercado para os serviços constantes do documento em anexo.
2. Certo de contarmos com sua valiosa colaboração, estaremos à disposição para sanar eventuais dúvidas pelo e-mail cplinc@ufam.edu.br, telefone (97) 34155585 ou celular (97) 991548325.

Atenciosamente,

Maézia
Maézia Natália Martins Nunes
Gerente de Licitação
Portaria GR nº 2029/2015- UFAM

M. G. de Mesquita
INSCRIÇÃO NO CAD. DO I.C.M.S.I
04.209.521-2
M. G. DE MESQUITA
Hotel e Restaurante Cabana's
Rua: 1º de Maio s/n Colônia
CEP: 69.630 - 000
CNPJ: 05.636.798/0001-86
Benjamin Constant - Am



Poder Executivo
 Ministério da Educação
 Universidade Federal do Amazonas
 Instituto de Natureza e Cultura
 Gerência de Licitação



Ofício Circular nº 002/2017 – GERLIC/INC/UFAM

Benjamin Constant /AM, 20 de março de 2017.

AOS FORNECEDORES

Prezados Senhores,

1. Em cumprimento a legislação vigente para compras e contratações na administração pública, solicitamos de vossa senhoria colaboração com esta Instituição no que se refere a pesquisa de preços praticados pelo mercado para os serviços constantes do documento em anexo.
2. Certo de contarmos com sua valiosa colaboração, estaremos à disposição para sanar eventuais dúvidas pelo e-mail cplinc@ufam.edu.br, telefone (97) 34155585 ou celular (97) 991548325.

Atenciosamente,

Maézia
Maézia Natália Martins Nunes
 Gerente de Licitação
 Portaria GR nº 2029/2015- UFAM

RECEBI - 20 - 03 - 2017
Miriam Aleste
 20/03/2017

CNPJ: 07.925.326/0001-79
SUZILANE SOARES FERNANDES
 2 Av. Getúlio Vargas, Nº 10
 Centro
 CEP: 69.630-000
 Benjamin Constant - AM
Suzilane Soares Fernandes



Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Instituto de Natureza e Cultura
Gerência de Licitação



(Nome Fantasia)
(CNPJ - Razão Social)
(Endereço, telefones, e-mails)

Ao Instituto de Natureza e Cultura – Universidade Federal do Amazonas
Rua 1º de maio, nº 05, Bairro da Colônia, Benjamin Constant – Amazonas

PROPOSTA DE PREÇOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
01	ÁGUA MINERAL COM GÁS 200 ML	GARRAFA	
02	ÁGUA MINERAL COM GÁS 500 ML	GARRAFA	
03	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 200 ML	GARRAFA	
04	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500 ML	GARRAFA	
05	ÁGUA DE COCO 200 ML	CAIXA	
06	ACHOCOLATADO 200 ML	CAIXA	
07	REFRIGERANTE 350 ML	LATA	
08	REFRIGERANTE 200 ML	GARRAFA	
09	REFRIGERANTE 500 ML	GARRAFA	
10	REFRIGERANTE PET 2L	GARRAFA	
11	SUCO NATURAL 180 ML	COPO	
12	SUCO 200 ML	CAIXA	
13	SUCO 1L	CAIXA	
14	CHÁ GELADO 350 ML	LATA	
15	CAFÉ 180 ML	COPO	
16	ACHOCOLATADO 180 ML	COPO	
17	BISCOITO SALGADO 180G	PACOTE	
18	BISCOITO DOCE 180G	PACOTE	
19	BISCOITO RECHEADO 170G	PACOTE	
20	BISCOITO WAFER 170G	PACOTE	
21	TORRADA 180G	PACOTE	
22	BISCOITO CREAM CRACKER 200G	PACOTE	
23	BISCOITO AGUA E SAL 200G	PACOTE	
24	BARRA DE CEREAL 60G	PACOTE	
25	CHOCOLATE 25G	BARRA/BOMBOM	
26	PÃO DE QUEIJO	UNIDADE	
27	ESFIRRA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	
28	FOLHADO (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	
29	MINIPIZZA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	



30	PASTEL ASSADO (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	
31	EMPADA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	
32	TORTA SALGADA	FATIA	
33	SANDUÍCHE – QUEIJO QUENTE	UNIDADE	
34	SANDUÍCHE – MISTO	UNIDADE	
35	SANDUÍCHE – HAMBURGUER	UNIDADE	
36	SANDUÍCHE NATURAL	UNIDADE	
37	AÇÁI 200 ML	COPO	
38	VITAMINADA DE FRUTAS 200 ML	COPO	
39	MINGAUS (AVEIA, BANANA, MUNGUZA) 200 ML	COPO	
40	SORVETE	UNIDADE	
41	PICOLÉ	UNIDADE	
42	PORÇÃO DE FRUTAS IN NATURA		
43	BOLO	FATIA	
44	PUDIM	FATIA	
45	TORTA DOCE	FATIA	
46	SALADA DE FRUTAS	COPO	
47	TAPIOCA	UNIDADE	
48	PORÇÃO PUPUNHA		
48	PORÇÃO CARÁ		
49	PAMONHA	UNIDADE	
50	PORÇÃO TACATE		
51	PÃO NA CHAPA	UNIDADE	
52	PÃO COM OVO	UNIDADE	

Local e data.

(Dirigente/Responsável pela Empresa)

Hotel e Restaurante Cabanas

M.G. DE MESQUITA – CNPJ 05.636.798/0001-86

Rua 1º de maio, s/nº, Colônia – Benjamin Constant/AM

Ao Instituto de Natureza e Cultura – Universidade Federal do Amazonas


PROPOSTA DE PREÇOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
1	ÁGUA MINERAL COM GÁS 200 ML	GARRAFA	R\$ 1,20
2	ÁGUA MINERAL COM GÁS 500 ML	GARRAFA	R\$ 1,50
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 200 ML	GARRAFA	R\$ 1,50
4	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500 ML	GARRAFA	R\$ 2,00
5	ÁGUA DE COCO 200 ML	CAIXA	R\$ 2,50
6	ACHOCOLATADO 200 ML	CAIXA	R\$ 1,20
7	REFRIGERANTE 350 ML	LATA	R\$ 2,50
8	REFRIGERANTE 200 ML	GARRAFA	R\$ 1,80
9	REFRIGERANTE 500 ML	GARRAFA	R\$ 2,50
10	REFRIGERANTE PET 2L	GARRAFA	R\$ 3,99
11	SUCO NATURAL 180 ML	COPO	R\$ 1,00
12	SUCO 200 ML	CAIXA	R\$ 2,00
13	SUCO 1L	CAIXA	R\$ 5,90
14	CHÁ GELADO 350 ML	LATA	R\$ 3,50
15	CAFÉ 180 ML	COPO	R\$ 1,00
16	ACHOCOLATADO 180 ML	COPO	R\$ 1,50
17	BISCOITO SALGADO 180G	PACOTE	R\$ 2,00
18	BISCOITO DOCE 180G	PACOTE	R\$ 2,00
19	BISCOITO RECHEADO 170G	PACOTE	R\$ 2,00
20	BISCOITO WAFER 170G	PACOTE	R\$ 2,00
21	TORRADA 180G	PACOTE	R\$ 3,99
22	BISCOITO CREAM CRACKER 200G	PACOTE	R\$ 2,00
23	BISCOITO AGUA E SAL 200G	PACOTE	R\$ 2,00
24	BARRA DE CEREAL 60G	PACOTE	R\$ 4,00
25	CHOCOLATE 25G	BARRA/BOMBOM	R\$ 1,50
26	PÃO DE QUEIJO	UNIDADE	R\$ 0,50
27	ESFIRRA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	R\$ 1,00
28	FOLHADO (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	R\$ 1,50
29	MINIPIZZA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	R\$ 3,00
30	PASTEL ASSADO (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	R\$ 1,50
31	EMPADA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	R\$ 1,50
32	TORTA SALGADA	FATIA	R\$ 2,00
33	SANDUÍCHE – QUEIJO QUENTE	UNIDADE	R\$ 2,50
34	SANDUÍCHE – MISTO	UNIDADE	R\$ 3,00
35	SANDUÍCHE – HAMBURGUER	UNIDADE	R\$ 3,50
36	SANDUÍCHE NATURAL	UNIDADE	R\$ 2,50



37	AÇAÍ 200 ML	COPO	R\$ 2,00
38	VITAMINADA DE FRUTAS 200 ML	COPO	R\$ 3,00
39	MINGAUS (AVEIA, BANANA, MUNGUZA) 200 ML	COPO	R\$ 2,00
40	SORVETE	UNIDADE	R\$ 1,50
41	PICOLÉ	UNIDADE	R\$ 1,00
42	PORÇÃO DE FRUTAS IN NATURA	UNIDADE	R\$ 3,00
43	BOLO	FATIA	R\$ 2,00
44	PUDIM	FATIA	R\$ 2,00
45	TORTA DOCE	FATIA	R\$ 2,50
46	SALADA DE FRUTAS	COPO	R\$ 2,00
47	TAPIOCA	UNIDADE	R\$ 1,00
48	PORÇÃO PUPUNHA	UNIDADE	R\$ 1,00
48	PORÇÃO CARÁ	UNIDADE	R\$ 1,50
49	PAMONHA	UNIDADE	R\$ 2,50
50	PORÇÃO TACATE	UNIDADE	R\$ 2,50
51	PÃO NA CHAPA	UNIDADE	R\$ 1,00
52	PÃO COM OVO	UNIDADE	R\$ 1,50
VALOR GLOBAL ESTIMADO			R\$ 111,58

Benjamin Constant, 12 de abril de 2017.


M. G. de Almeida Brito
(Dirigente Responsável pela Empresa)

M. G. de Almeida Brito
CPF: 09.936.798/0001-69



RESTAURANTE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA

SUILANE SOARES FERNANDES - ME

CNPJ Nº 07.925.326/0001-79

Av. Getúlio Vargas, nº 10, Centro, CEP 696630-000, Benjamin Constant - AM

Contato: (97) 991783967



Ao Instituto de Natureza e Cultura – Universidade Federal do Amazonas
Rua 1º de maio, nº 05, Bairro Colônia
Benjamin Constant – Amazonas
Telefone (97) 34155585/ E-mail: incbc.ufam@gmail.com

PROPOSTA DE PREÇOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO (R\$)
01	ÁGUA MINERAL COM GÁS 200 ML	GARRAFA	2,00
02	ÁGUA MINERAL COM GÁS 500 ML	GARRAFA	3,00
03	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 200 ML	GARRAFA	2,00
04	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500 ML	GARRAFA	3,00
05	ÁGUA DE COCO 200 ML	CAIXA	3,00
06	ACHOCOLATADO 200 ML	CAIXA	3,00
07	REFRIGERANTE 350 ML	LATA	3,00
08	REFRIGERANTE 200 ML	GARRAFA	3,00
09	REFRIGERANTE 500 ML	GARRAFA	5,00
10	REFRIGERANTE PET 2L	GARRAFA	7,00
11	SUCO NATURAL 180 ML	COPO	2,00
12	SUCO 200 ML	CAIXA	3,00
13	SUCO 1L	CAIXA	8,00
14	CHÁ GELADO 350 ML	LATA	3,00
15	CAFÉ 180 ML	COPO	2,00
16	ACHOCOLATADO 180 ML	COPO	2,00
17	BISCOITO SALGADO 180G	PACOTE	4,00
18	BISCOITO DOCE 180G	PACOTE	4,00
19	BISCOITO RECHEADO 170G	PACOTE	3,00
20	BISCOITO WAFER 170G	PACOTE	3,00
21	TORRADA 180G	PACOTE	6,00
22	BISCOITO CREAM CRACKER 200G	PACOTE	5,00
23	BISCOITO AGUA E SAL 200G	PACOTE	4,00
24	BARRA DE CEREAL 60G	PACOTE	4,00
25	CHOCOLATE 25G	BARRA/BOMBOM	3,00

26	PÃO DE QUEIJO	UNIDADE	3,00
27	ESFIRRA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	3,00
28	FOLHADO (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	3,00
29	MINIPIZZA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	5,00
30	PASTEL ASSADO (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	3,00
31	EMPADA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	3,00
32	TORTA SALGADA	FATIA	3,00
33	SANDUÍCHE – QUEIJO QUENTE	UNIDADE	4,00
34	SANDUÍCHE – MISTO	UNIDADE	3,00
35	SANDUÍCHE – HAMBURGUER	UNIDADE	4,00
36	SANDUÍCHE NATURAL	UNIDADE	3,00
37	AÇAÍ 200 ML	COPO	2,00
38	VITAMINADA DE FRUTAS 200 ML	COPO	3,00
39	MINGAUS (AVEIA, BANANA, MUNGUZA) 200 ML	COPO	3,00
40	SORVETE	UNIDADE	2,00
41	PICOLÉ	UNIDADE	2,00
42	PORÇÃO DE FRUTAS IN NATURA		7,00
43	BOLO	FATIA	3,00
44	PUDIM	FATIA	3,00
45	TORTA DOCE	FATIA	3,00
46	SALADA DE FRUTAS	COPO	3,00
47	TAPIOCA	UNIDADE	3,00
48	PORÇÃO PUPUNHA		3,00
48	PORÇÃO CARÁ		2,00
49	PAMONHA	UNIDADE	3,00
50	PORÇÃO TACATE		5,00
51	PÃO NA CHAPA	UNIDADE	3,00
52	PÃO COM OVO	UNIDADE	3,00



Benjamin Constant, 10 de abril de 2017

Suilane Soares Fernandes
SUILANE SOARES FERNANDES
 Responsável



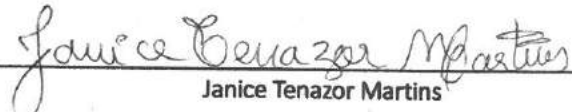
CAFÉ REGIONAL NOSSO SABOR
(CNPJ 11.988.993/0001-78 - JANICE TENAZOR MARTINS)
Rua Aires da Cunha, nº 85, bairro Portobrás, Tabatinga/AM

PROPOSTA DE PREÇOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
01	ÁGUA MINERAL COM GÁS 200 ML	GARRAFA	R\$ 2.00
02	ÁGUA MINERAL COM GÁS 500 ML	GARRAFA	R\$ 3.00
03	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 200 ML	GARRAFA	R\$ 2.00
04	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500 ML	GARRAFA	R\$ 3.00
05	ÁGUA DE COCO 200 ML	CAIXA	R\$ 2.50
06	ACHOCOLATADO 200 ML	CAIXA	R\$ 2.00
07	REFRIGERANTE 350 ML	LATA	R\$ 3.50
08	REFRIGERANTE 200 ML	GARRAFA	R\$ 3.00
09	REFRIGERANTE 500 ML	GARRAFA	R\$ 5.00
10	REFRIGERANTE PET 2L	GARRAFA	R\$ 7.00
11	SUCO NATURAL 180 ML	COPO	R\$ 1.00
12	SUCO 200 ML	CAIXA	R\$ 2.00
13	SUCO 1L	CAIXA	R\$ 7.00
14	CHÁ GELADO 350 ML	LATA	R\$ 3.00
15	CAFÉ 180 ML	COPO	R\$ 2.00
16	ACHOCOLATADO 180 ML	COPO	R\$ 2.50
17	BISCOITO SALGADO 180G	PACOTE	R\$ 2.50
18	BISCOITO DOCE 180G	PACOTE	R\$ 2.50
19	BISCOITO RECHEADO 170G	PACOTE	R\$ 2.00
20	BISCOITO WAFFER 170G	PACOTE	R\$ 2.00
21	TORRADA 180G	PACOTE	R\$ 3.00
22	BISCOITO CREAM CRACKER 200G	PACOTE	R\$ 3.00
23	BISCOITO AGUA E SAL 200G	PACOTE	R\$ 3.00
24	BARRA DE CEREAL 60G	PACOTE	R\$ 2.00
25	CHOCOLATE 25G	BARRA/BOMBOM	R\$ 1.00
26	PÃO DE QUEIJO	UNIDADE	R\$ 1.00
27	ESFIRRA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	R\$ 3.00
28	FOLHADO (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	R\$ 3.00

29	MINIPIZZA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	R\$ 3.00
30	PASTEL ASSADO (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	R\$ 3.00
31	EMPADA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	R\$ 3.00
32	TORTA SALGADA	FATIA	R\$ 3.00
33	SANDUÍCHE – QUEIJO QUENTE	UNIDADE	R\$ 2.50
34	SANDUÍCHE – MISTO	UNIDADE	R\$ 3.00
35	SANDUÍCHE – HAMBURGUER	UNIDADE	R\$ 6.00
36	SANDUÍCHE NATURAL	UNIDADE	R\$ 6.00
37	AÇÁÍ 200 ML	COPO	R\$ 3.00
38	VITAMINADA DE FRUTAS 200 ML	COPO	R\$ 3.00
39	MINGAUS (AVEIA, BANANA, MUNGUZA) 200 ML	COPO	R\$ 3.00
40	SORVETE	UNIDADE	R\$ 2.00
41	PICOLÉ	UNIDADE	R\$ 1.00
42	PORÇÃO DE FRUTAS IN NATURA		R\$ 3.00
43	BOLO	FATIA	R\$ 3.00
44	PUDIM	FATIA	R\$ 2.00
45	TORTA DOCE	FATIA	R\$ 3.00
46	SALADA DE FRUTAS	COPO	R\$ 3.00
47	TAPIOCA	UNIDADE	R\$ 3.00
48	PORÇÃO PUPUNHA		R\$ 3.00
48	PORÇÃO CARÁ		R\$ 3.00
49	PAMONHA	UNIDADE	R\$ 3.00
50	PORÇÃO TACATE		R\$ 5.00
51	PÃO NA CHAPÁ	UNIDADE	R\$ 1.50
52	PÃO COM OVO	UNIDADE	R\$ 2.00

Tabatinga/AM, 11 de abril de 2017.


 Janice Tenazor Martins



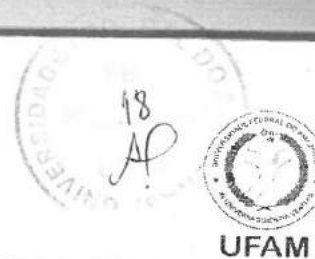
Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Instituto de Natureza e Cultura
Gerência de Licitação



MAPA DE COLETA: Cessão onerosa de espaço público para exploração comercial de serviços de cantina

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	Restaurante Cabanas	Restaurante Sto Antonio	Café Regional Nosso Sabor	MÉDIA
1	ÁGUA MINERAL COM GÁS 200 ML	GARRAFA	R\$ 1,20	R\$ 2,00	R\$ 2,00	R\$ 1,73
2	ÁGUA MINERAL COM GÁS 500 ML	GARRAFA	R\$ 1,50	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,50
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 200 ML	GARRAFA	R\$ 1,50	R\$ 2,00	R\$ 2,00	R\$ 1,83
4	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500 ML	GARRAFA	R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,67
5	ÁGUA DE COCO 200 ML	CAIXA	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 2,50	R\$ 2,67
6	ACHOCOLATADO 200 ML	CAIXA	R\$ 1,20	R\$ 3,00	R\$ 2,00	R\$ 2,07
7	REFRIGERANTE 350 ML	LATA	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 3,50	R\$ 3,00
8	REFRIGERANTE 200 ML	GARRAFA	R\$ 1,80	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,60
9	REFRIGERANTE 500 ML	GARRAFA	R\$ 2,50	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 4,17
10	REFRIGERANTE PET 2L	GARRAFA	R\$ 3,99	R\$ 7,00	R\$ 7,00	R\$ 6,00
11	SUCO NATURAL 180 ML	COPO	R\$ 1,00	R\$ 2,00	R\$ 1,00	R\$ 1,33
12	SUCO 200 ML	CAIXA	R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 2,00	R\$ 2,33
13	SUCO 1L	CAIXA	R\$ 5,90	R\$ 8,00	R\$ 7,00	R\$ 6,97
14	CHÁ GELADO 350 ML	LATA	R\$ 3,50	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 3,17
15	CAFÉ 180 ML	COPO	R\$ 1,00	R\$ 2,00	R\$ 2,00	R\$ 1,67
16	ACHOCOLATADO 180 ML	COPO	R\$ 1,50	R\$ 2,00	R\$ 2,50	R\$ 2,00
17	BISCOITO SALGADO 180G	PACOTE	R\$ 2,00	R\$ 4,00	R\$ 2,50	R\$ 2,83
18	BISCOITO DOCE 180G	PACOTE	R\$ 2,00	R\$ 4,00	R\$ 2,00	R\$ 2,67
19	BISCOITO RECHEADO 170G	PACOTE	R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 2,00	R\$ 2,33
20	BISCOITO WAFER 170G	PACOTE	R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 2,00	R\$ 2,33
21	TORRADA 180G	PACOTE	R\$ 3,99	R\$ 6,00	R\$ 3,00	R\$ 4,33
22	BISCOITO CREAM CRACKER 200G	PACOTE	R\$ 2,00	R\$ 5,00	R\$ 3,00	R\$ 3,33
23	BISCOITO AGUA E SAL 200G	PACOTE	R\$ 2,00	R\$ 4,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00
24	BARRA DE CEREAL 60G	PACOTE	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 2,00	R\$ 3,33
25	CHOCOLATE 25G	BARRA/ BOMBOM	R\$ 1,50	R\$ 3,00	R\$ 1,00	R\$ 1,83
26	PÃO DE QUEIJO	UNIDADE	R\$ 0,50	R\$ 3,00	R\$ 1,00	R\$ 1,50
27	ESFIRRA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	R\$ 1,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,33
28	FOLHADO (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	R\$ 1,50	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,50
29	MINIPIZZA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	R\$ 3,00	R\$ 5,00	R\$ 3,00	R\$ 3,67
30	PASTEL ASSADO (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	R\$ 1,50	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,50
31	EMPADA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	R\$ 1,50	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,50
32	TORTA SALGADA	FATIA	R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,67
33	SANDUÍCHE - QUEIJO QUENTE	UNIDADE	R\$ 2,50	R\$ 4,00	R\$ 2,50	R\$ 3,00
34	SANDUÍCHE - MISTO	UNIDADE	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00
35	SANDUÍCHE - HAMBURGUER	UNIDADE	R\$ 3,50	R\$ 4,00	R\$ 6,00	R\$ 4,50
36	SANDUÍCHE NATURAL	UNIDADE	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 6,00	R\$ 3,83
37	AÇAI 200 ML	COPO	R\$ 2,00	R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 2,33
38	VITAMINADA DE FRUTAS 200 ML	COPO	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00
39	MINGAUS (AVEIA, BANANA, MUNGUZA) 200 ML	COPO	R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,67
40	SORVETE	UNIDADE	R\$ 1,50	R\$ 2,00	R\$ 2,00	R\$ 1,83
41	PICOLÉ	UNIDADE	R\$ 1,00	R\$ 2,00	R\$ 1,00	R\$ 1,33
42	PORÇÃO DE FRUTAS IN NATURA	UNIDADE	R\$ 3,00	R\$ 7,00	R\$ 3,00	R\$ 4,33
43	BOLO	FATIA	R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,67
44	PUDIM	FATIA	R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 2,00	R\$ 2,33
45	TORTA DOCE	FATIA	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,83
46	SALADA DE FRUTAS	COPO	R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,67
47	TAPIOCA	UNIDADE	R\$ 1,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,33
48	PORÇÃO PUPUNHA	UNIDADE	R\$ 1,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,33
48	PORÇÃO CARÁ	UNIDADE	R\$ 1,50	R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 2,17
49	PAMONHA	UNIDADE	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,83
50	PORÇÃO TACATE	UNIDADE	R\$ 2,50	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 4,17
51	PÃO NA CHAPA	UNIDADE	R\$ 1,00	R\$ 3,00	R\$ 1,50	R\$ 1,83
52	PÃO COM OVO	UNIDADE	R\$ 1,50	R\$ 3,00	R\$ 2,00	R\$ 2,17
VALOR TOTAL			R\$ 111,58	R\$ 180,00	R\$ 154,00	R\$ 148,53

10/05/2015
Lívia Natália Martins Nunes
Gerente de Licitação
Portaria nº 2029/2015 - GRUFAM



PORTARIA Nº 102/2017

O PRÓ - REITOR DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS, no uso das competências delegadas pela Portaria GR 944/2016.

CONSIDERANDO o Ofício 046/2017 - INC/UFAM, datado de 06 de junho de 2017, protocolizado sob nº 23105.045125/2017, subscrito pelo Diretor do Instituto de Natureza e Cultura em Benjamin Constant, Professor Ricardo Barbosa Moraes;

RESOLVE:

I - REDESIGNAR os servidores abaixo nominados para atuarem como Pregoeiros e Equipe de Apoio no âmbito do Instituto de Natureza e Cultura em Benjamin Constant:

MAÉZIA NATÁLIA MARTINS NUNES
Matrícula SIAPE nº 1752261

NEISOMAR OLÍMPIO LIMA
Matrícula SIAPE nº 1570347


FABIÚLA LIMA PEREIRA
Matrícula SIAPE nº 1757927

ARACELY PERES OSPINA
Matrícula SIAPE nº 2381694

II - REVOGAR a Portaria nº 061/2016, datada de 10 de agosto de 2016.

Dê-se ciência e cumpra-se.

GABINETE DA PRÓ - REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS, em Manaus, 23 de junho de 2017.


ARMANDO ARAÚJO DE SOUZA JÚNIOR
Pró-Reitor de Administração e Finanças

PREGÃO Nº 201/2017

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 (53 ITENS / 01 GRUPO)
Objeto:	Concessão de uso de bem público do espaço reservado para cantina visando atender à comunidade universitária – professores, estudantes e técnico-administrativos e aos visitantes do Instituto de Natureza e Cultura de Benjamin Constant/AM.
Processo:	23105.039838/2017
Órgão Gerenciador:	154039-UFAM
Órgão Participante:	154039-UFAM
Sessão pública para recebimento das propostas de preços e dos documentos de habilitação:	
Data:	05/05/2017
Hora:	09h:00 (horário de Brasília)
Local:	WWW.COMPRASNET.GOV.BR
Edital disponível a partir de:	22/04/2017
Dias, horários e local para leitura ou obtenção deste Edital:	
Dias:	Segunda a Sexta-feira (dias úteis e de expediente)
Horários:	De 08:00h às 17h00min
Local:	Sala de Licitações / INC/UFAM Rua 1º Maio n.º05, Instituto de Natureza e Cultura – INC, bloco “2”, Setor de Licitações, Colônia – Benjamin Constant - AM, Telefone: (97) 3415-5585
Aviso de licitação divulgado no site: www.comprasnet.gov.br Edital disponível (gratuitamente) no site: www.comprasnet.gov.br	

**MAÉZIA NATÁLIA MARTINS NUNES
PREGOEIRA**

completar

PREGÃO ELETRÔNICO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 201/2017
(Processo Administrativo n.º 23105.039838/2017)



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, Coroado – Manaus-AM – CEP: 69077-470, por meio desta pregoeira, designada pela **Portaria- PROADM nº 061/2016 de 04/10/2016**, 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: **05/05/2017**

Horário: **09h:00 (horário de Brasília)**

Local: Portal de Compras do Governo Federal – 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 visando atender à comunidade universitária – professores, estudantes e técnico-administrativos e aos visitantes do Instituto de Natureza e Cultura de Benjamin Constant/AM.

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.

com lan croneta
→ 3 grupos com 53 itens

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, 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.

RODAPÉ ???

in parcer





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. pessoas 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.

- 7 vel parecer

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. *→ de qual? Ver parecer*

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 REFERÊNCIA, 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 da 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.

so le
e grupo

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);

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).

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;

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.

X 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 cplinc@ufam.edu.br. 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.

com qm o nome -
radar

Val
pareco

PROCURADOR
UFAM

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 manter 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

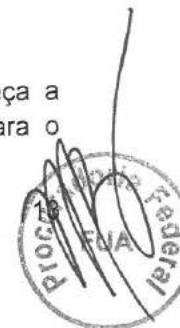
- 19.1** As licitantes contratadas deverão adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:
- 19.1.1 Use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedecem às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
 - 19.1.2 Adote 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 Realize 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 cplinc@ufam.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua 1º Maio n.º05, Instituto de Natureza e Cultura – INC, bloco “2”, Setor de Licitações, Colônia – Benjamin Constant - 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.

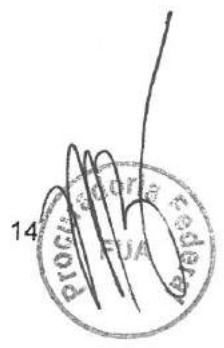
21.9 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua 1º Maio n.º05, Instituto de Natureza e Cultura – INC, bloco “2”, Setor de Licitações, Colônia – Benjamin Constant – AM, nos dias úteis, no horário das 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; ✓ *Anexo 1. A*
- 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. ✓

Benjamin Constant, 18 de abril de 2017.

Maézia
Maézia Natália Martins Nunes
Pregoeira



**PODER EXECUTIVO
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
INSTITUTO DE NATUREZA E CULTURA**

ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA
Processo nº 23105.039838/2017

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 do Instituto de Natureza e Cultura.

1.1.1. Os serviços de cantina com lanchonete serão realizados em espaço físico definido pela Universidade Federal do Amazonas (UFAM), situados no Instituto de Natureza e Cultura, em Benjamin Constant/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.** *-por grupo* → *ver parecer*

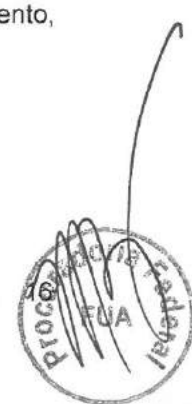
GRUPO 1				
GRUPO 1	LOCALIZAÇÃO	ÁREA M ²	VALOR FIXO DA PERMISSÃO ONEROSA	
	CANTINA DO INSTITUTO DE NATUREZA E CULTURA – BLOCO II	32,4	R\$ 557,03	
ITENS MÍNIMOS A SER COMERCIALIZADO NA CANTINA				
ITEM	ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	Valor Médio Estimado R\$
1.	ÁGUA MINERAL COM GÁS 200 ML	GARRAFA	01	R\$ 1,73
2.	ÁGUA MINERAL COM GÁS 500 ML	GARRAFA	01	R\$ 2,50
3.	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 200 ML	GARRAFA	01	R\$ 1,83
4.	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500 ML	GARRAFA	01	R\$ 2,67
5.	ÁGUA DE COCO 200 ML	CAIXA	01	R\$ 2,67
6.	ACHOCOLATADO 200 ML	CAIXA	01	R\$ 2,07
7.	REFRIGERANTE 350 ML	LATA	01	R\$ 3,00
8.	REFRIGERANTE 200 ML	GARRAFA	01	R\$ 2,60
9.	REFRIGERANTE 500 ML	GARRAFA	01	R\$ 4,17
10.	REFRIGERANTE PET 2L	GARRAFA	01	R\$ 6,00
11.	SUCO NATURAL 180 ML	COPO	01	R\$ 1,33
12.	SUCO 200 ML	CAIXA	01	R\$ 2,33
13.	SUCO 1L	CAIXA	01	R\$ 6,97
14.	CHÁ GELADO 350 ML	LATA	01	R\$ 3,17
15.	CAFÉ 180 ML	COPO	01	R\$ 1,67
16.	ACHOCOLATADO 180 ML	COPO	01	R\$ 2,00
17.	BISCOITO SALGADO 180G	PACOTE	01	R\$ 2,83
18.	BISCOITO DOCE 180G	PACOTE	01	R\$ 2,67
19.	BISCOITO RECHEADO 170G	PACOTE	01	R\$ 2,33
20.	BISCOITO WAFER 170G	PACOTE	01	R\$ 2,33
21.	TORRADA 180G	PACOTE	01	R\$ 4,33
22.	BISCOITO CREAM CRACKER 200G	PACOTE	01	R\$ 3,33
23.	BISCOITO AGUA E SAL 200G	PACOTE	01	R\$ 3,00
24.	BARRA DE CEREAL 60G	PACOTE	01	R\$ 3,33



25.	CHOCOLATE 25G	UNIDADE	01	R\$ 1,83
26.	PÃO DE QUEIJO	UNIDADE	01	R\$ 1,50
27.	ESFIRRA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	01	R\$ 2,33
28.	FOLHADO (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	01	R\$ 2,50
29.	MINIPIZZA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	01	R\$ 3,67
30.	PASTEL ASSADO (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	01	R\$ 2,50
31.	EMPADA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	01	R\$ 2,50
32.	TORTA SALGADA	FATIA	01	R\$ 2,67
33.	SANDUÍCHE – QUEIJO QUENTE	UNIDADE	01	R\$ 3,00
34.	SANDUÍCHE – MISTO	UNIDADE	01	R\$ 3,00
35.	SANDUÍCHE – HAMBURGUER	UNIDADE	01	R\$ 4,50
36.	SANDUÍCHE NATURAL	UNIDADE	01	R\$ 3,83
37.	AÇÁI 200 ML	COPO	01	R\$ 2,33
38.	VITAMINADA DE FRUTAS 200 ML	COPO	01	R\$ 3,00
39.	MINGAUS (AVEIA, BANANA, MUNGUZA) 200 ML	COPO	01	R\$ 2,67
40.	SORVETE	UNIDADE	01	R\$ 1,83
41.	PICOLÉ	UNIDADE	01	R\$ 1,33
42.	PORÇÃO DE FRUTAS IN NATURA	UNIDADE	01	R\$ 4,33
43.	BOLO	FATIA	01	R\$ 2,67
44.	PUDIM	FATIA	01	R\$ 2,33
45.	TORTA DOCE	FATIA	01	R\$ 2,83
46.	SALADA DE FRUTAS	COPO	01	R\$ 2,67
47.	TAPIOCA	UNIDADE	01	R\$ 2,33
48.	PORÇÃO PUPUNHA	UNIDADE	01	R\$ 2,33
49.	PORÇÃO CARÁ	UNIDADE	01	R\$ 2,17
50.	PAMONHA	UNIDADE	01	R\$ 2,83
51.	PORÇÃO TACATE	UNIDADE	01	R\$ 4,17
52.	PÃO NA CHAPA	UNIDADE	01	R\$ 1,83
53.	PÃO COM OVO	UNIDADE	01	R\$ 2,17
TOTAL DO GRUPO 01				R\$ 148,53

- 1.3. A licitante declarada vencedora deverá cumprir rigorosamente os preços consignados em sua proposta, pelo prazo de 01 (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.
- 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



- 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

permissão

[Handwritten signature]

19
Diretoria
FUA
Federal

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 18h00min, de segunda a sexta e aos sábados de 07 às 11h00min. Nas férias escolares o horário poderá ser reduzido de 07h00min horas até as 11h00min. *ver. 4.2*
- 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

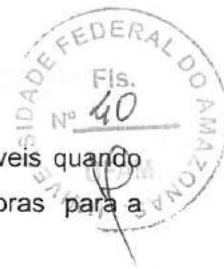
- 5.1. Para os lanches será praticado um cardápio de lanches e refeições rápidas, elaborado a partir das diretrizes e componentes especificados no Quadro 01.
- 5.2. Os produtos prontos comercializados, sempre devem possuir procedência, data de fabricação e de validade devidamente registrados nas respectivas 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.

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), MINIPIZZAS (PRESUNTO, QUEIJO, CALABRESA), TORTAS;

6	SANDUÍCHES	QUENTES: QUEIJO, MISTO, HAMBURGER E SUAS VARIÇÕES 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, PUPUNHA, PAMONHA.
FICA VEDADA A COMERCIALIZAÇÃO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS, MEDICAMENTOS E CIGARROS. É VEDADO O APROVEITAMENTO DE GÊNEROS PREPARADOS E NÃO CONSUMIDOS PARA CARDÁPIOS FUTUROS.		

- 5.3. 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 Nº 216/02 ANVISA.
- 5.4. Para aquisição de qualquer matéria prima, ingredientes e/ou embalagens, devem ser estabelecidos critérios para avaliação e seleção de seus fornecedores.
- 5.4.1. 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.
- 5.4.2. 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.
- 5.4.3. 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.
- 5.4.4. 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.



- 5.4.5. 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.
- 5.4.6. 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.
- 5.5. 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.
 - 5.5.1. 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.
 - 5.5.2. 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.
 - 5.5.3. 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.
 - 5.5.4. 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.
- 5.6. 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.
- 5.7. O estabelecimento deve manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados, implantando o Manual de Boas Práticas.
- * 5.8. A CONCESSIONÁRIA, deverá realizar os procedimentos de transporte dos alimentos de acordo com as seguintes normas:
 - 5.8.1. 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.

- 5.8.1.1. 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.
 - 5.8.1.2. 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.
 - 5.8.1.3. 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.
- 5.9. 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. O Anexo 01-A apresenta a planta com características atuais do espaço físico a ser utilizado para prestação dos serviços de alimentação, o qual deverá ser modificado 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 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, 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 da cantina.
- 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, 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 ao ambiente interno e às instalações da cantina 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 da cantina 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 da cantina 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 da cantina 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 da cantina 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 da cantina 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 (bolor) 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 da cantina devem:
 - 6.13.1. Ser obrigatórios nas 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 da cantina 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 da cantina, 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 da cantina, 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 da cantina.
- 6.19. Todas as pias e tanques da cantina, 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.
- 6.20. 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.



- 6.21. Todos os recipientes para captação (lixeiras) de resíduos sólidos gerados pela cantina devem:
- 6.21.1. Ser devidamente identificados para captação seletiva.
 - 6.21.2. Ser confeccionados de material leve, de fácil transporte e limpeza.
 - 6.21.3. Ser providos de sacos plásticos de lixo apropriados.
 - 6.21.4. Permanecerem em bom estado de conservação, íntegros e higienizados.
 - 6.21.5. Estar distribuídos em todos os ambientes da cantina/lancheonete, em quantidade e capacidade suficientes para conter os resíduos gerados nesses ambientes.
 - 6.21.6. Ser providos de tampa acionada por pedal, sem contato manual.
- 6.22. As instalações elétricas da cantina devem ser embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras, de tal forma a permitir a completa higienização dos ambientes onde se encontram.
- 6.23. Os equipamentos, mobiliário e utensílios da cantina devem:
- 6.23.1. 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).
 - 6.23.2. Ser dimensionados segundo o volume e demais características das refeições, lanches e outros produtos comercializados, considerando ainda o sistema adotado para distribuição e venda.
 - 6.23.3. Ser dotados de superfície resistente, lisa e impermeável, de fácil limpeza e desinfecção, em cores claras.
 - 6.23.4. 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.
- 6.24. 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.
- 6.25. 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.
- 6.26. 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.
- 6.27. 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.
- 6.28. Fogões e chapas deverão ser dotados de coifa e, quando necessário, os demais ambientes da cantina 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.



- 6.29. 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.
- 6.30. 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 pelo servidor Abimael Filgueiras, designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00h às 11:00h e das 13:00h às 16:00h, devendo o agendamento ser efetuado previamente, junto à Gerência de Licitação, pelo telefone (97) 3415-5585.
- 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 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 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 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 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, 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.

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 19h 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: Arquiteto e 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 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.

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 à implantação e funcionamento da cantina.

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 obrigar-se-á 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 da cantina 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 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. Imediato recolhimento das louças, logo após a utilização, deixando o ambiente limpo e arrumado, evitando contaminação.

11.38. Arcar com todo (a):

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

11.38.2 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.

11.38.3 O fornecimento de materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para perfeita execução dos serviços.

11.38.4 O fornecimento dos equipamentos e utensílios para Cantina, em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades.

11.38.5. A separação/segregação e o armazenamento correto do resíduo gerado por ela (Unidade de Alimentação e Nutrição).

11.38.6. Manter nas suas atividades, total e exclusiva responsabilidade por seus atos e de seus empregados, isentando a UFAM de toda e qualquer responsabilidade.

11.39. 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.

11.40. A CONCESSIONÁRIA compromete-se ainda a:

11.40.1. Providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes apresentando as mesmas à COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO da UFAM.

11.40.2. Não deixar expostos no local, caixas e embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a boa aparência do local.

11.40.3. Não afixar e não permitir que qualquer pessoa afixe cartazes, folders ou outro tipo de propaganda nas paredes externas da Cantina, sendo permitido à CONCESSIONÁRIA a instalação de um mural de dimensões não superiores a 3m² para afixação de avisos e cartazes.

11.41. É vedado à CONCESSIONÁRIA:

11.41.1. Utilizar as dependências da CONCEDENTE para fins diversos do objeto contratado.

11.41.2. Servir alimento contaminado ou deteriorado e com data de validade vencida.

11.41.3. Deixar de manter lista de preços em lugar visível.

11.41.4 Deixar de cumprir o horário de funcionamento determinado pela CONCEDENTE.

11.41.5 A utilização da 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.

11.42. Deixar de implantar o Manual de Boas Práticas.

12. DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

→ *ver parcial*

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 conseqüente 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, 14 de abril de 2017.


JOSE BEZERRA MARICAUA
Coordenador Administrativo do Instituto de Natureza e Cultura

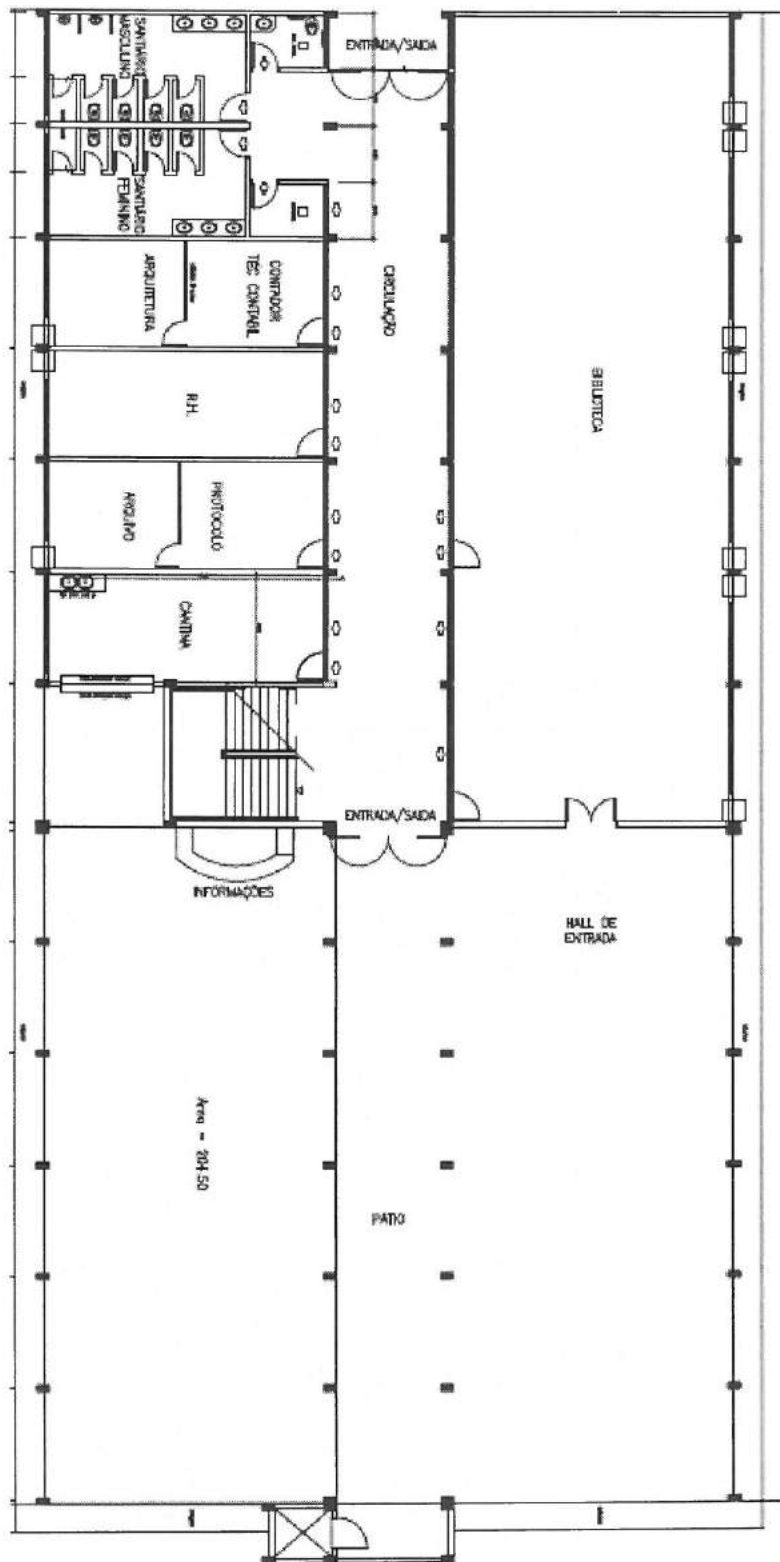
Eu, **ARMANDO ARAÚJO DE SOUZA JÚNIOR**, Pró-Reitora de Administração e Finanças, **APROVO** o presente **Termo de Referência** e **AUTORIZO** abertura do processo licitatório para contratação do serviço.


UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
Pró-Reitoria de Administração e Finanças
Armando Araújo de Souza Júnior
Pró-Reitor de Administração e Finanças

31/05/17

Arquivos se juridicamente
válidos, após manifestação
do CT e da Procuradoria Federal.

J. A
ANEXO 01.A
INC - BLOCO II



PROCURADOR GERAL
9
12/10



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 **CANTINA**, 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 201/2017**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

*23105.039838/2017
verificar se numerou este contrato*

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.

compatibilizar o 13 do Edital e 13 do Termo de Referência!

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

[Handwritten signature]
40
FUA

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 obrigará-se 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 da cantina 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. Imediato recolhimento das louças, logo após a utilização, deixando o ambiente limpo e arrumado, evitando contaminação.
- XXXVIII. 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.
- XXXIX. 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.
- XL. A CONCESSIONÁRIA compromete-se ainda a:
- XLI. Providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes apresentando as mesmas à COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO da UFAM.
- XLII. Não deixar expostos no local, caixas e embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a boa aparência do local.
- XLIII. Não afixar e não permitir que qualquer pessoa afixe cartazes, folders ou outro tipo de propaganda nas paredes externas da Cantina, sendo permitido à CONCESSIONÁRIA a instalação de um mural de dimensões não superiores a 3m² para afixação de avisos e cartazes.
- XLIV. 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 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.
- 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. → 10.6 do T.R
- 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: Arquiteto e 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 expresse 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 conseqüente 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 doloso, 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: _____

A large, curved handwritten line is drawn across the page, likely indicating a signature or a mark.





**ANEXO III – MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA
PREGÃO nº 201/2017**

Atestamos que, em atendimento ao previsto no Edital do Pregão Eletrônico 201/2017, 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 201/2017**

(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 201/2017, 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 VÍNCULO FAMILIAR

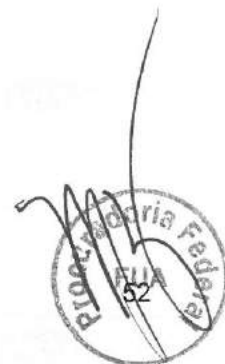
PREGAO nº 201/2017

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.



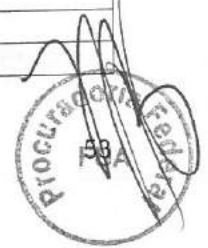
**ANEXO VI – TABELA MODELO DE ELABORAÇÃO DA PROPOSTA
PREGÃO Nº 201/2017**



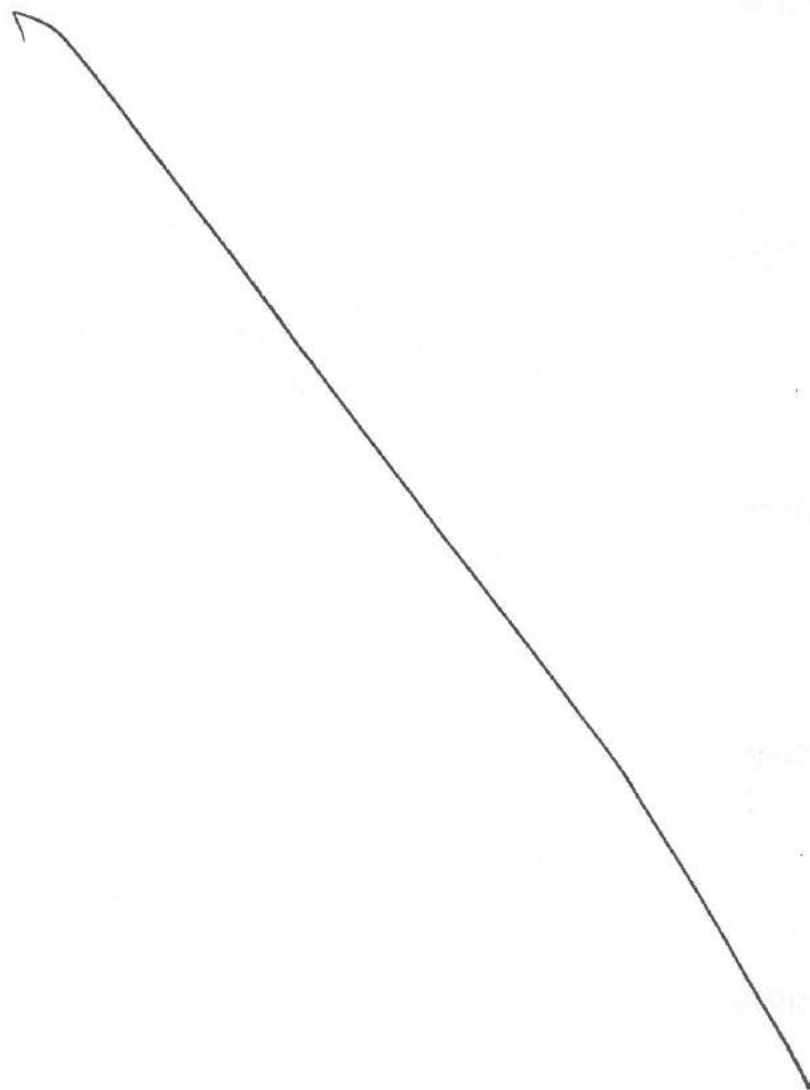
GRUPO 1			
GRUPO 1	LOCALIZAÇÃO	ÁREA M ²	VALOR FIXO DA PERMISSÃO ONEROSA
	CANTINA DO INSTITUTO DE NATUREZA E CULTURA – BLOCO II	32,4	R\$ 557,03

ITENS MÍNIMOS A SER COMERCIALIZADO NA CANTINA

ITEM	ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	Valor Médio Estimado R\$
1.	ÁGUA MINERAL COM GÁS 200 ML	GARRAFA		
2.	ÁGUA MINERAL COM GÁS 500 ML	GARRAFA		
3.	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 200 ML	GARRAFA		
4.	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500 ML	GARRAFA		
5.	ÁGUA DE COCO 200 ML	CAIXA		
6.	ACHOCOLATADO 200 ML	CAIXA		
7.	REFRIGERANTE 350 ML	LATA		
8.	REFRIGERANTE 200 ML	GARRAFA		
9.	REFRIGERANTE 500 ML	GARRAFA		
10.	REFRIGERANTE PET 2L	GARRAFA		
11.	SUCO NATURAL 180 ML	COPO		
12.	SUCO 200 ML	CAIXA		
13.	SUCO 1L	CAIXA		
14.	CHÁ GELADO 350 ML	LATA		
15.	CAFÉ 180 ML	COPO		
16.	ACHOCOLATADO 180 ML	COPO		
17.	BISCOITO SALGADO 180G	PACOTE		
18.	BISCOITO DOCE 180G	PACOTE		
19.	BISCOITO RECHEADO 170G	PACOTE		
20.	BISCOITO WAFFER 170G	PACOTE		
21.	TORRADA 180G	PACOTE		
22.	BISCOITO CREAM CRACKER 200G	PACOTE		
23.	BISCOITO AGUA E SAL 200G	PACOTE		
24.	BARRA DE CEREAL 60G	PACOTE		
25.	CHOCOLATE 25G	BARRA/ BOMBOM		
26.	PÃO DE QUEIJO	UNIDADE		
27.	ESFIRRA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE		
28.	FOLHADO (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE		
29.	MINIPIZZA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE		
30.	PASTEL ASSADO (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE		
31.	EMPADA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE		
32.	TORTA SALGADA	FATIA		
33.	SANDUÍCHE – QUEIJO QUENTE	UNIDADE		
34.	SANDUÍCHE – MISTO	UNIDADE		
35.	SANDUÍCHE – HAMBURGUER	UNIDADE		
36.	SANDUÍCHE NATURAL	UNIDADE		
37.	AÇAI 200 ML	COPO		
38.	VITAMINADA DE FRUTAS 200 ML	COPO		
39.	MINGAUS (AVEIA, BANANA, MUNGUZA) 200 ML	COPO		
40.	SORVETE	UNIDADE		
41.	PICOLÉ	UNIDADE		



42.	PORÇÃO DE FRUTAS IN NATURA	UNIDADE	
43.	BOLO	FATIA	
44.	PUDIM	FATIA	
45.	TORTA DOCE	FATIA	
46.	SALADA DE FRUTAS	COPO	
47.	TAPIOCA	UNIDADE	
48.	PORÇÃO PUPUNHA	UNIDADE	
49.	PORÇÃO CARÁ	UNIDADE	
50.	PAMONHA	UNIDADE	
51.	PORÇÃO TACATE	UNIDADE	
52.	PÃO NA CHAPA	UNIDADE	
53.	PÃO COM OVO	UNIDADE	
TOTAL DO GRUPO 01			R\$





Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Instituto de Natureza e Cultura
Gerência de Licitação



Memorando nº 014/2017 – GERLIC/INC/UFAM


Benjamin Constant - Amazonas, 20 de abril de 2017.

Ao Ilmo. Sr.
Armando Araujo de Souza Junior
Pró-Reitor de Administração e Finanças – PROADM

Assunto: **encaminha PE 201/2017**

Encaminhamos o processo 23105.039838/2017, referente a concessão de uso de bem público do espaço reservado para cantina no Instituto de Natureza e Cultura, para análise e aprovação do Termo de Referência.

Atenciosamente,


Maézia Natália Martins Nunes
Gerente de Licitação
Portaria GR nº 2029/2015-UFAM



A GERÊNCIA
24/05/17



MEMORANDO Nº 250/2017 – PROADM

Manaus, 04 de maio de 2017.

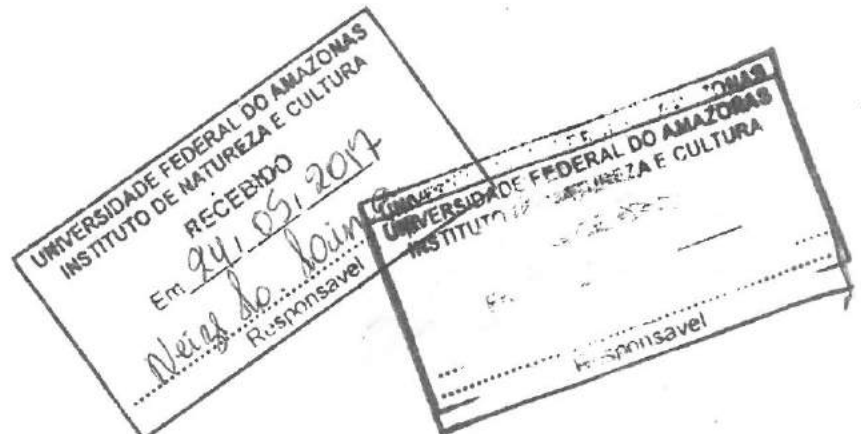
Ao Diretor Instituto de Natureza e Cultura – Benjamin Constant.

Assunto: PE 201/2016

1. Encaminho o processo 23105.039838/2017 informando que o TR foi assinado.
2. Ademais, solicito que a Gerência de Licitação submeta os autos para análise e manifestação da Procuradoria Federal.

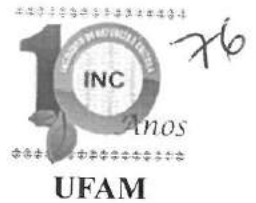
Atenciosamente,

ARMANDO ARAÚJO DE SOUZA JÚNIOR
Pró-Reitor de Administração e Finanças





Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Instituto de Natureza e Cultura
Gerência de Licitação



Memorando nº 023/2017 – GERLIC/INC/UFAM


Benjamin Constant - Amazonas, 24 de maio de 2017.

Ao Procurador-Chefe da Procuradoria Federal junto à Fundação Universidade do Amazonas

Assunto: **encaminha PE 201/2017**

Encaminhamos o processo 23105.039838/2017, referente à concessão de uso de bem público do espaço reservado para cantina no Instituto de Natureza e Cultura, para análise jurídica desta Procuradoria Federal.

Atenciosamente,


Maézia Natália Martins Nunes
Gerente de Licitação
Portaria GR nº 2029/2015-UFAM



ADVOCACIA-GERAL DA UNIÃO
PROCURADORIA-GERAL FEDERAL
PROCURADORIA FEDERAL JUNTO À UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
PF-FUA/UFAM

CERTIDÃO n. 00175/2017/CONSU/PFFUA/PGF/AGU

NUP: 00905.000342/2017-92

Certifico que em 25/05/2017 recebi os presentes autos físicos, que digitalizei e cadastrei no Sistema SAPIENS da Advocacia-Geral da União, tendo sido gerado o Número Único de Protocolo (NUP) em destaque, a servir de referência para qualquer tramitação nesta Procuradoria Federal junto à FUA/UFAM.

Manaus, 25 de maio de 2017.

PATRÍCIA MENEZES DE ALMEIDA
SECRETÁRIA PF-FUA/UFAM

Atenção, a consulta ao processo eletrônico está disponível em <http://sapiens.agu.gov.br> mediante o fornecimento do Número Único de Protocolo (NUP) 00905000342201792 e da chave de acesso eb3e9581



ADVOCACIA-GERAL DA UNIÃO
PROCURADORIA-GERAL FEDERAL
PROCURADORIA FEDERAL JUNTO À UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
PF-FUA/UFAM

PARECER n. 00099/2017/CONSU/PFFUA/PGF/AGU

NUP: 00905.000342/2017-92

INTERESSADOS: FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS - FUA (UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS - UFAM) E OUTROS

ASSUNTO: ANÁLISE DE MINUTA DE PREGÃO ELETRÔNICO

ADMINISTRATIVO. INSTITUIÇÃO FEDERAL DE ENSINO SUPERIOR. LICITAÇÃO. Concessão onerosa de uso de espaço pertencente à FUA-UFAM destinada à exploração de cantina no *campus* de Benjamin Constant. Utilização de Pregão Eletrônico. Possibilidade. Necessidade de ajustes para melhor adequação à legislação em vigor.

Senhor Procurador-Chefe,

I - RELATÓRIO

1. A Gerência de Licitação do Instituto de Natureza e Cultura de Benjamin Constant – INC/BC encaminha à análise desta PF/FUA o processo referenciado, acerca do Edital do Pregão Eletrônico n.º 201/2017, cujo objeto é “concessão de uso de bem público do espaço reservado para cantina visando atender à comunidade universitária – professores, estudantes e técnico-administrativos do Instituto de Natureza e Cultura de Benjamin Constant/AM.”
2. No tocante ao aspecto formal, o processo contendo 01 (um) volume com 76 (setenta e seis) páginas, encontra-se numerado e protocolizado, conforme exigido pelo art. 38, *caput*, da Lei n.º 8.666/93, combinado com o art. 22, § 4º, da Lei n.º 9.784/99 e a Portaria GR n.º 580/2014, de lavra da Magnífica Reitora da UFAM, **cabendo ressaltar apenas que as folhas de numeração 75 e 76 não foram rubricadas.**
3. Constan dos autos os seguintes documentos:
 - a) Memorando n.º 12/2017, do setor de Arquitetura e Urbanismo contendo os cálculos do valor da concessão onerosa pelo uso do espaço no *campus* do INC/BC (fls. 05/06);
 - b) pesquisa de mercado (fls. 07/16);
 - c) mapa de coleta de preços (fl. 17);
 - e) Portaria n.º 061/2016 – PROADM, designando os Pregoeiros para atuarem no âmbito do INC/BC (fl. 18);
 - f) minuta do Edital de Pregão n.º 201/2017 e seus anexos (fls. 19/73);
 - g) Memorando n.º 023/2017 – GERLIC/TNC/UFAM, encaminhando o processo para análise desta Procuradoria Federal (fl. 76).
4. Registra-se que no ato de designação do pregoeiro (fl. 18) não se observou a designação da equipe de apoio, conforme previsto na Lei n.º 10.520/02 (art. 3º, IV e § 1º) e no Decreto n.º 5.450/05 (art. 9º, VI), sendo necessário sanar esta omissão antes do regular prosseguimento do processo.
5. É o relatório.

II – CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES



6. A manifestação deste órgão jurídico fundamenta-se na disposição do art. 38, parágrafo único, da Lei nº 8.666/93, restringindo-se exclusivamente aos aspectos jurídicos das minutas apresentadas, não abrangendo, portanto, questões técnicas, financeiras ou relacionadas à conveniência ou oportunidade, reservadas ao gestor público.

7. Conquanto, deve-se alertar ainda para a necessidade de demonstrar o interesse público dentro dos princípios da Administração Pública, insculpidos no art. 37 da Constituição Federal. Cabendo a esta Procuradoria apenas a análise da legalidade da instrução processual e a aprovação das minutas, conforme determina o inciso VI e parágrafo único, do art. 38, da Lei nº 8.666/93.

III – SOBRE A MODALIDADE DE LICITAÇÃO

8. Quanto à escolha da modalidade licitatória, importante registrar que esta Procuradoria Federal vinha sugerindo há alguns anos a adoção da modalidade concorrência, prevista na Lei de Licitações. Contudo, a questão atinente à outorga de bens públicos das IFES a particulares foi objeto de manifestação recente da Procuradoria-Geral Federal, por intermédio do Parecer nº. 003/2016/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU.

9. Pois bem, a referida manifestação, vinculante aos órgãos de execução da Procuradoria-Geral Federal (dentre os quais esta Procuradoria Federal junto à Fundação Universidade do Amazonas/Universidade Federal do Amazonas), distingue as diferentes formas de outorga de bens públicos a particulares e enfrenta as especificidades envolvendo as IFES. Confira-se:

(...) **II.1. Conceitos de Autorização, Permissão, Cessão de Uso, Concessão de Uso, Concessão de Direito Real de Uso (CDRU) e de Concessão Especial para Fins de Moradia (CUEM).**

9. As formas de outorga de uso de bem público, via de regra, configuram uma quiescência para a prática de um ato. É um movimento de concordância da administração pública com determinada situação.

10. Diferente de uma simples quiescência, quando um ente público, seja por iniciativa sua ou diante de uma proposição de um particular, assume (chama para si) o apoio ou a organização de um evento, o caso não é de outorga de uso de um bem e sim da promoção de um evento seu. Assim, por exemplo, caso um palestrante proponha realizar um debate gratuito sobre assunto ligado aos objetivos institucionais de uma universidade e o ente resolva apoiar ou realizar o evento, não cabe falar-se em autorização de uso do espaço público e sim de uma promoção da própria universidade, a ser regida pela legislação pertinente ao caso.

11. Feita essa distinção entre a outorga de uso e a promoção/apoio à própria situação que seria objeto de outorga, seguiremos com os conceitos específicos de cada modalidade de outorga, iniciando pela autorização de uso.

(...)

32. Assim, temos que a concessão de uso, não somente pela Lei de Licitações (art. 2º), mas pela doutrina majoritária, somente é outorgada através de contrato administrativo, precedida de licitação (admitidas exceções legais, com o reconhecimento de direitos ao beneficiário e, por ser contratual, com a participação e manifestação de vontade de ambas as partes (ato bilateral).

33. Além disso, trata-se de um instituto não precário (com duração estabelecida em contrato), vinculado ao seu instrumento convocatório (edital) e, por isso, não discricionário quanto às regras de outorga.

34. Exemplos corriqueiros de concessão de uso são as outorgas de espaço para instalação de lojas, restaurantes e lanchonetes em áreas públicas (de uso comum ou especial). Neste caso, há a imperiosa necessidade de competição e da celebração de contrato administrativo.

35. Nesse sentido, o Tribunal de Contas da União (TCU), em parecer acolhido em parte pelo Ministro Relator no Acórdão nº 1443/2006 - Plenário, dispôs que:



2.11 Pelo exposto, podemos concluir que a modalidade de outorga aplicável a restaurantes e lanchonetes é 'concessão administrativa de uso de bem público', ato bilateral, de natureza contratual, pelo qual a Administração Pública 'atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio ao particular, para que o explore segundo sua destinação específica', devendo ser precedida de licitação, conforme entendimento deste Tribunal, proferido na Decisão nº 585/97-TCU. Plenário. (grifamos).

36. É a concessão de uso, tradicionalmente precedida de licitação na modalidade de concorrência, também pode ser (e é até recomendável que o seja), precedida de pregão (inclusive o eletrônico). Assim já se posicionou o TCU no Acórdão nº 2050/2014, proferido nos autos da TC nº 012.613/2013-4. (...)
(com destaque)

10. Nesse caminho, e tendo em vista os conceitos fixados no parecer acima referido, é possível afirmar que a situação em exame se enquadra na hipótese de concessão de uso - para utilização do termo específico da Lei nº. 6.120/1974, a exigir para a sua formalização a celebração de contrato e, regra geral, deve ser precedida de licitação, na modalidade concorrência, nos moldes do disposto no art. 2º c/c art. 17 da Lei n. 8.666/9, sendo, contudo, na atualidade, admitida e até recomendada a utilização de **pregão**, como consta do recente Informativo de Licitações e Contratos nº 276, o qual consigna excerto do Acórdão TCU nº 478/2016-Plenário, da relatoria do Ministro-Substituto Marcos Bemquerer. Confira-se:

4. Em regra, o pregão é a modalidade de licitação adequada para a concessão remunerada de uso de bens públicos, com critério de julgamento pela maior oferta em lances sucessivos.

Empresa licitante formulou Representação, com pedido de medida cautelar, em face de indícios de irregularidades no âmbito de convite promovido pelo 23º Batalhão de Caçadores do Exército/CE, cujo objeto fora a concessão administrativa de uso de imóvel público para funcionamento de lanchonete. Após examinar as irregularidades aventadas pela licitante e concluir pela procedência da Representação, o relator consignou não ser o caso de se determinar a anulação do contrato, mostrando-se suficiente a proposta do titular da unidade técnica no sentido de que o ajuste não fosse prorrogado. Ademais das irregularidades veiculadas na Representação, observou o relator que, no tocante ao novo certame a ser realizado para cessão de uso de imóvel para funcionamento de lanchonete, "a jurisprudência deste Tribunal é no sentido de que a modalidade de licitação que melhor se coaduna à situação em tela é a realização de pregão, não devendo o órgão se valer, indevidamente, de certames na modalidade convite para aquisição de bens e serviços comuns, por se tratar de um meio que permite viabilizar o direcionamento dos resultados nesses certames licitatórios". Nessa linha, citou o Acórdão 2050/2014 Plenário, que reproduzira exaustivo exame da matéria procedido no Acórdão 2844/2010 Plenário, destacando serem conhecidas "as inúmeras vantagens comparativas da modalidade pregão para a Administração Pública em termos de proporcionar maior eficiência, transparência e competitividade" e a existência de "inúmeros precedentes, na utilização do pregão para a concessão de áreas públicas, por parte de diversos órgãos da Administração, como os Tribunais Regionais Federais (Pregão 07/2008, TRF da 1ª Região), o Ministério Público Federal (Pregão 41/2007) e a Procuradoria da República no Distrito Federal (Pregão 01/2008)". A respeito da peculiaridade de que contratos dessa natureza geram receita para a Administração Pública, ressaltara-se na ocasião do citado precedente que "a adoção do critério de julgamento pela maior oferta, em lances sucessivos, nada mais é que a adequada aplicação da lei ao caso concreto, ajustando-a a natureza do objeto do certame, restando assegurada a escolha da proposta mais vantajosa que, conjuntamente com a isonomia de todos os interessados, constituem as finalidades primeiras de todo procedimento licitatório". Assim, acompanhando o voto do relator, o Plenário decidiu pela procedência da Representação e por determinar ao 23º Batalhão de Caçadores do Exército/CE **que se abstenha de prorrogar o contrato, e "em futuro certame que, porventura, venha a realizar com o mesmo objeto, adote a modalidade pregão, em consonância com o entendimento jurisprudencial desta Corte de Contas".** Acórdão 478/2016 Plenário, Representação, Relator Ministro-Substituto Marcos Bemquerer. (Com destaque).

11. Portanto, no caso em exame mostra-se plenamente viável a realização de pregão eletrônico no lugar da concorrência, como forma de respeitar os princípios da ampla participação, da busca pela melhor proposta, da eficiência



administrativa e da economicidade.

IV- PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DAS ME E EPP

12. O Decreto nº 8.538/2015, prevê tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as Microempresas - ME e Empresas de Pequeno Porte - EPP, estabelecendo no art. 6º que os órgãos e as entidades contratantes deverão realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de tais empresas nos itens ou lotes de licitação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

13. No mesmo sentido, assim se posiciona a Advocacia-Geral da União, por meio da Orientação Normativa AGU nº 47, de 25 de abril de 2014, publicada no DOU I 2.5.2014:

EM LICITAÇÃO DIVIDIDA EM ITENS OU LOTES/GRUPOS, DEVERÁ SER ADOTADA A PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU SOCIEDADE COOPERATIVA (ART. 34 DA LEI Nº 11.488, DE 2007) EM RELAÇÃO AOS ITENS OU LOTES/GRUPOS CUJO VALOR SEJA IGUAL OU INFERIOR A R\$ 80.000,00 (OITENTA MIL REAIS), DESDE QUE NÃO HAJA A SUBSUNÇÃO A QUAISQUER DAS SITUAÇÕES PREVISTAS PELO ART. 9º DO DECRETO Nº 6.204, DE 2007.

14. Não obstante, o art. 10º do Decreto 8.538/15 esclarece quais as situações em que o tratamento diferenciado concedido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte poderá ser dispensado. Tome-se o teor do citado dispositivo legal:

Art. 10. Não se aplica o disposto nos art. 6º ao art. 8º quando:

I - não houver o mínimo de três fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório;

II - o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e as empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou ao complexo do objeto a ser contratado, justificadamente;

III - a licitação for dispensável ou inexigível, nos termos dos arts. 24 e 25 da Lei nº 8.666, de 1993, excetuadas as dispensas tratadas pelos incisos I e II do caput do referido art. 24, nas quais a compra deverá ser feita preferencialmente por microempresas e empresas de pequeno porte, observados, no que couber, os incisos I, II e IV do caput deste artigo; ou

IV - o tratamento diferenciado e simplificado não for capaz de alcançar, justificadamente, pelo menos um dos objetivos previstos no art. 1º.

Parágrafo único. Para o disposto no inciso II do caput, considera-se não vantajosa a contratação quando:

I - resultar em preço superior ao valor estabelecido como referência; ou

II - a natureza do bem, serviço ou obra for incompatível com a aplicação dos benefícios.

15. Portanto, se for identificada, no caso concreto, alguma das hipóteses acima, a exclusividade da licitação poderá ser afastada mediante fundamentada justificativa.

16. No caso dos autos, a Administração optou por realizar processo licitatório exclusivamente para Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, à vista dos valores envolvidos, sem identificar causa legal que afaste o tratamento diferenciado.

V. DO PARCELAMENTO DO OBJETO

17. As contratações de compras, serviços e obras da Administração Pública devem ser divididas em tantas parcelas quantas se comprovem técnica e economicamente viável, em conformidade com o art. 23, §1º da Lei n.º 8.666/93. Assim, caso exista viabilidade técnica e econômica, qualquer contratação será dividida em contratações menores, de forma a possibilitar maior competitividade e melhor aproveitamento das oportunidades do mercado, decorrendo daí, ao menos presumivelmente, mais vantagem para a Administração.

18. Contudo, se não for possível o parcelamento, deve ser expressamente consignada a justificativa de ordem técnica e/ou econômica a embasar a contratação conjunta do objeto. Nesse sentido, o Tribunal de Contas da União, por meio da Súmula 247, pacificou o entendimento abaixo reproduzido:

19. É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

20. É mister destacar, ainda, a previsão contida no art. 3º da IN SLTI/MPOG n.º 02 de 2008, nos seguintes termos:

Art. 3º Serviços distintos podem ser licitados e contratados conjuntamente, desde que formalmente comprovado que: (NR. Instrução Normativa Nº 6, de 23 de dezembro de 2013.)

I - o parcelamento torna o contrato técnica, econômica e administrativamente inviável ou provoca a perda de economia de escala; e (NR. Instrução Normativa Nº 6, de 23 de dezembro de 2013.)

II - os serviços podem ser prestados por empresa registrada e sob fiscalização de um único conselho regional de classe profissional, quando couber. (NR. Instrução Normativa Nº 6, de 23 de dezembro de 2013). (com destaque).

21. Com efeito, em sendo divisível o objeto, a contratação conjunta pode ser autorizada se a Administração demonstrar a inviabilidade técnica, econômica ou administrativa do parcelamento, ou ainda, que o dito parcelamento provocará perda de economia de escala, pois, caso contrário, deverá proceder-se à divisão do objeto.

O Tribunal de Contas da União tem manifestado reiteradamente em diversas ocasiões sobre a necessidade de observar o princípio do parcelamento nas licitações, exceto no caso de inviabilidade técnica devidamente justificada:

Acórdão TCU nº 839/2009 - Plenário:

Em consonância com o disposto nos arts. 3, Par. 1, inciso I, e 23, pp. 1 e 2, da Lei n 8.666/93, incumbe ao gestor promover o parcelamento do objeto a ser licitado com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade, ou, na impossibilidade técnica e econômica de fazê-lo, apresentar justificativas fundamentadas nos autos do procedimento licitatório. (Relator: Walton Alencar Rodrigues; Data do julgamento: 29/04/2009).

A decisão do administrador em não parcelar uma contratação conforme disposição expressa da Lei 8.666/1993, art. 23, § 1º, **deve ser obrigatoriamente precedida de estudos técnicos que a justifiquem e não somente justificações**. Indicando as possíveis formas de contratação, viabilizando apurar se a forma adotada apresenta-se competitiva e isonômica, além de assegurar que será obtida a proposta mais vantajosa para o INSS - Acórdão nº 1695/2011 - Plenário. (Grifei)

22. O parcelamento tem por objetivo maximizar a competição, possibilitando a participação de outros licitantes em face dos objetos menores, com exigências de habilitação reduzidas, que de outro modo estariam excluídos, respeitando-se a modalidade licitatória adequada para o objeto da licitação, o que no caso do Pregão não é relevante, uma vez que não há alteração de modalidade em razão do valor.

23. No entanto, por certo, quem deve avaliar o grau de parcelamento é a Administração, por meio de servidor com conhecimento do que se pretende contratar, de acordo com a viabilidade técnica-econômica.

24. No caso dos autos, a justificativa para adjudicação do certame por grupo consta no subitem 1.4 do Termo de Referência (fl. 34).

VI - DO TERMO DE REFERÊNCIA



25. Em atendimento ao disposto no artigo 9º, inciso I, do Decreto nº 5.450/05, foi acostado às fls. 33/56, Termo de Referência (Anexo I do Edital), abrangendo a definição do objeto, justificativa, classificação dos serviços, forma de prestação dos serviços, etc.

26. Importa ainda assinalar que as especificações dos serviços devem trazer definições de forma precisa, suficiente e clara, sendo vedadas especificações que, por excessivas, irrelevantes ou desnecessárias, limitem a participação de competidores no pregão, conforme estabelecido no art. 3º, II da Lei nº 10.520/2002.

27. Assim, é tarefa da Administração verificar se o objeto está perfeitamente definido, a fim de evitar restrição à competitividade.

VII – DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

28. É de extrema relevância que a Administração observe em suas contratações às diretrizes de sustentabilidade ambiental.

29. Nesse contexto, o art. 3º da Lei nº 8.666/1993 elegeu como um dos objetivos da licitação "a promoção do desenvolvimento nacional sustentável", sendo que o Decreto nº 7.746/2012, que o regulamentou, estabeleceu critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal.

30. De igual modo, a Instrução Normativa SLTI/MP nº 1/2010, introduziu critérios da sustentabilidade ambiental para a aquisição de bens e contratação de serviços pela Administração Federal direta, autárquica e fundacional.

31. Entretanto, a adoção de critérios ambientais dependerá do objeto da contratação, cabendo ao gestor público avaliar, ainda na fase interna da licitação o seu cabimento, e, em sendo viável, os mesmos serão definidos como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada, conforme art. 3º do Decreto nº 7.746/2012.

32. No presente caso, observa-se que as exigências quanto à responsabilidade ambiental foram previstas no item 19 do Edital.

VIII - DA PESQUISA DE PREÇOS

33. Em atenção ao enunciado no inciso II, do art. 30, do Decreto 5.450/2005, juntou-se aos autos pesquisa de mercado realizada junto a fornecedores, cujos valores foram colacionados no Mapa de Coleta de Preços acostado à fl. 17.

34. A pesquisa deve ser processada da forma mais ampla possível, uma vez que servirá de parâmetro para fixar o valor máximo a ser admitido para classificação das propostas, além de reduzir sobremaneira os riscos de sobrepreço.

35. Nesse passo, a Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05/2014, de 27/06/2014, recentemente alterada pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 03/2017, de 20/04/2017 dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral. Veja-se:

Art. 2º A pesquisa de preços será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

I - Painel de Preços disponível no endereço eletrônico <http://paineldeprescos.planejamento.gov.br>;

II - contratações similares de outros entes públicos, em execução ou concluídos nos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data da pesquisa de preços;

III - pesquisa publicada em mídia especializada, sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenha a data e hora de acesso; ou



IV - pesquisa com os fornecedores, desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de 180 (cento e oitenta) dias.

§1º Os parâmetros previstos nos incisos deste artigo poderão ser utilizados de forma combinada ou não, devendo ser priorizados os previstos nos incisos I e II e demonstrado no processo administrativo a metodologia utilizada para obtenção do preço de referência.

§2º Serão utilizados, como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros adotados neste artigo, desconsiderados os valores inexequíveis e os excessivamente elevados.

§3º Poderão ser utilizados outros critérios ou metodologias, desde que devidamente justificados pela autoridade competente.

§4º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial, quando houver grande variação entre os valores apresentados.

§5º Para desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados, deverão ser adotados critérios fundamentados e descritos no processo administrativo.

§6º Excepcionalmente, mediante justificativa da autoridade competente, será admitida a pesquisa com menos de três preços ou fornecedores.

Art. 3º Quando a pesquisa de preços for realizada com os fornecedores, estes deverão receber solicitação formal para apresentação de cotação.

Parágrafo único. Deverá ser conferido aos fornecedores prazo de resposta compatível com a complexidade do objeto a ser licitado, o qual não será inferior a cinco dias úteis.

Art. 4º Não serão admitidas estimativas de preços obtidas em sítios de leilão ou de intermediação de vendas.

36. Portanto, a pesquisa de preços deve sempre ser realizada na forma acima estabelecida, a fim de que possa ser refletido o verdadeiro valor praticado pelo mercado.

IX - DO VALOR DA CONCESSÃO

37. Impõe-se que seja estabelecido preço justo para concessão, compatível com os valores praticados pelo mercado. Neste sentido é de se observar a Lei nº 8.429/92, em especial seu art. 10, inciso IV, a seguir reproduzido:

Art. 10. Constitui ato de improbidade administrativa que causa lesão ao erário qualquer ação ou omissão, dolosa ou culposa, que enseje perda patrimonial, desvio, apropriação, malbaratamento ou dilapidação dos bens ou haveres das entidades referidas no art. 1º desta lei, e notadamente:

(...)

IV - **permitir ou facilitar a alienação, permuta ou locação de bem integrante do patrimônio de qualquer das entidades referidas no art. 1º desta lei, ou ainda a prestação de serviço por parte delas, por preço inferior ao de mercado** (grifou-se).

38. Assim, como se vê diante do dispositivo legal transcrito, não é possível conceder o uso de espaços físicos das instituições federais de ensino superior de forma gratuita, devendo ser estabelecido preço justo, compatível com os valores de mercado.

39. Pois bem, na presente situação foi elaborado o documento de fl. 05 pela Coordenação Administrativa - Arquitetura e Urbanismo do INC/BC, o qual noticia o valor de R\$556,03 para fazer face à contrapartida pela concessão e despesa com energia elétrica. Ademais, para a estimativa da despesa de consumo de energia foi realizado levantamento dos eletrodomésticos para atender a cantina "e o consumo de energia de cada equipamento multiplicado pelas horas e dias utilizados ao custo de R\$0,3664Kvh" Quanto ao consumo de água, não se identificou previsão de cobrança, o que deve ser avaliado pela Administração e, se for o caso, integrar os cálculos.

40. Ressalta-se, contudo, *a priori*, não parece razoável estabelecer antecipadamente o valor das despesas inerentes ao item relativo ao consumo de energia pois, em nenhuma hipótese, a FUA poderá experimentar prejuízos financeiros nessa empreitada. Assim, recomendo que, em relação a esse item, a Administração preveja a possibilidade de apuração mensal, valendo o mesmo para o consumo de água.



X - DA ANÁLISE DAS MINUTAS

41. No tocante às minutas de Editais e anexos que seguem chanceladas e rubricadas por esta Procuradora Federal, observa-se que foram elaboradas em conformidade com a legislação aplicável à espécie. Contudo, tenho como recomendáveis, as seguintes alterações textuais:

a) a Administração deve manter, conforme estabelecido nas notas explicativas que introduzem as minutas disponibilizadas pela AGU abaixo transcrita, as notas de rodapé contidas nos modelos utilizados, a fim de possibilitar a sua correta identificação. Confira-se:

Os Órgãos Assessorados deverão manter as notas de rodapé dos modelos utilizados para a elaboração das minutas e demais anexos, a fim de que os Órgãos Consultivos, ao examinarem os documentos, estejam certos de que dos modelos são os corretos. A versão final do texto, após aprovada pelo órgão consultivo, deverá excluir a referida nota.

b) complementar, no preâmbulo do edital e no subitem 1.2 do Termo de Referência, o tipo da licitação para ficar claro que a disputa será “do tipo menor preço global por lote”;

c) ajustar a redação do subitem 1.2 do Edital ao quantitativo a ser licitado, ou seja, 01 (um) grupo com 53 (cinquenta e três) itens;

d) avaliar/retificar no subitem 4.6.1 do Edital se o envio da proposta se dará, de fato, "pelo valor unitário e total do item", considerando que o objeto do Pregão constituiu-se de um único grupo, composto por 53 itens;

e) o subitem 5.5.1 do Edital deverá especificar de forma clara como o lance será ofertado (valor total do grupo?), ressaltando que o disposto neste subitem deve estar em consonância com o indicado no subitem 4.6.1 do instrumento convocatório

f) inserir após o subitem 7.9 do o Edital, os subitens a seguir:

7.10. Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação:

7.10.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;

7.10.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI;

7.10.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

7.10.4. O registro previsto na Lei n. 5.764/71, art. 107;

7.10.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

7.10.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

7.10.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

g) renumerar, sequencialmente, todos os subitens e itens após o subitem 7.10 do Edital;

h) incluir no subitem 21.10 do Edital o “Anexo 1.A” acostado aos autos à fl. 58;

i) excluir o item 12 do Termo de Referência. Incluir no item 11 a seguinte redação:



Não transferir no todo ou em parte a área concedida.

- j) substituir no subitem 4.3.8.4 do Termo de Referência a expressão “permissão” por “concessão”
- k) incluir no item 9 do Termo de Referência prazo para o recebimento provisório, pois o subitem 9.4 estabelece que o prazo do recebimento definitivo será contado a partir do recebimento provisório;
- l) a descrição do objeto no Contrato, Termo de Referência e no Edital deverão ser compatibilizadas;
- m) complementar a Cláusula Segunda do contrato conforme o disposto no subitem 13.11 do Edital e no subitem 1.3 do Termo de Referência no que concerne ao limite de prorrogações possíveis do prazo de vigência;
- n) os horários previstos no item VI da Cláusula Sexta do Contrato e no subitem 10.6 do Termo de Referência devem ser compatibilizados;
- o) modificar a redação do § 1º da Cláusula Décima Segunda do contrato para que contenha a seguinte redação:

DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

XI. CONCLUSÃO

42. Desse modo, desde que atendidas as orientações constantes deste Parecer e observadas as incorreções apontadas no próprio texto, não se vislumbra óbice, sob o prisma jurídico, à abertura do certame, que deverá ainda orientar-se a partir dos princípios e normas aplicáveis, de par com as cautelas de praxe.

À consideração superior.

Manaus, 06 de junho de 2017.

MÁRCIA ISIS MANSO BRANDÃO
Procuradora Federal
[DOC.ASSINADO ELETRONICAMENTE]

Atenção, a consulta ao processo eletrônico está disponível em <http://sapiens.agu.gov.br> mediante o fornecimento do Número Único de Protocolo (NUP) 00905000342201792 e da chave de acesso eb3e9581

EM BRANCO



ADVOCACIA-GERAL DA UNIÃO
PROCURADORIA-GERAL FEDERAL
PROCURADORIA FEDERAL JUNTO À UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
PF-FUA/UFAM

DESPACHO n. 00153/2017/CONSU/PFFUA/PGF/AGU

NUP: 00905.000342/2017-92

**INTERESSADOS: FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS - FUA
(UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS - UFAM)**

ASSUNTO: PREGÃO ELETRÔNICO

1. Aprovo o anexo PARECER n. 00099/2017/CONSU/PFFUA/PGF/AGU, pelos seus próprios fundamentos.
2. Encaminhe-se ao INC/UFAM.

Manaus, 07 de junho de 2017.

ANDRÉ CHEIK BESSA

Procurador Federal / Procurador-Chefe - PF/FUA

[assinatura física dispensada - verif. Sistema Sapiens]

Atenção, a consulta ao processo eletrônico está disponível em <http://sapiens.agu.gov.br> mediante o fornecimento do Número Único de Protocolo (NUP) 00905000342201792 e da chave de acesso eb3e9581



PREGÃO Nº 201/2017

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 Global por Lote (53 ITENS / 01 GRUPO)
Objeto:	Concessão de uso de bem público do espaço reservado para cantina visando atender à comunidade universitária (professores, estudantes e técnico-administrativos) e aos visitantes do Instituto de Natureza e Cultura de Benjamin Constant/AM.
Processo:	23105.039838/2017
Órgão Gerenciador:	154039-UFAM
Órgão Participante:	154039-UFAM
Sessão pública para recebimento das propostas de preços e dos documentos de habilitação:	
Data:	10/10/2017
Hora:	10h:00 (horário de Brasília)
Local:	WWW.COMPRASNET.GOV.BR
Edital disponível a partir de:	22/09/2017
Dias, horários e local para leitura ou obtenção deste Edital:	
Dias:	Segunda a Sexta-feira (dias úteis e de expediente)
Horários:	De 08:00h às 17h00min
Local:	Sala de Licitações / INC/UFAM Rua 1º Maio n.º05, Instituto de Natureza e Cultura – INC, bloco “2”, Setor de Licitações, Colônia – Benjamin Constant - AM, Telefone: (97) 3415-5585
Aviso de licitação divulgado no site: www.comprasnet.gov.br Edital disponível (gratuitamente) no site: www.comprasnet.gov.br	


MAÉZIA NATALIA MARTINS NUNES
PREGOEIRA



PREGÃO ELETRÔNICO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 201/2017
(Processo Administrativo n.º 23105.039838/2017)

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, Coroado – Manaus-AM – CEP: 69077-470, por meio desta pregoeira, designada pela **Portaria– PROADM nº 102/2017 de 23/06/17**, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo **menor preço global por lote**, 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: **10/10/2017**

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

Local: Portal de Compras do Governo Federal – 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 visando atender a comunidade universitária (professores, estudantes e técnico-administrativos) e os visitantes do Instituto de Natureza e Cultura de Benjamin Constant/AM

1.2. A licitação contém 01 grupo com 53 itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, 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, 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, conforme e artigo 6º do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, 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. proibidos 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. pessoas 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 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 do lote.
- 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 REFERÊNCIA, 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 inexecuibilidade, 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, 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);

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).

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 de 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;

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. Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação:
- 7.10.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa,



- respeitado o disposto nos arts. 4º inciso XI, 21, inciso I e 42, §2º a 6º da Lei 5.764 de 1971;
- 7.10.2. A declaração de regularidade de situação de contribuinte individual – DRSCI.
- 7.10.3. A comprovação de capital social proporcional ao número de cooperados necessários para prestação do serviço;
- 7.10.4. O registro previsto na Lei n.º 5.764/71, art. 107;
- 7.10.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;
- 7.10.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
- 7.10.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.
- 7.11. 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.
- 7.12. 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 cplinc@ufam.edu.br. 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.
- 7.13. 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.
- 7.14. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.
- 7.15. 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.
- 7.16. 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.
- 7.17. 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.
- 7.18. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresenta-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 7.19. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico



8 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

8.11 A sessão pública poderá ser reaberta:

8.11.1 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.

8.11.2 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.

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

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

8.12.2 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.

9 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

9.11 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:

9.11.1 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.

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

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

9.12 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.

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

10 DOS RECURSOS

10.11 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.

10.12 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.

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

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

10.12.3 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.

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

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

11 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

11.11 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.

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

12 DO TERMO DE CONTRATO

12.11 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.

12.12 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.

12.12.1 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.

12.13 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.

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

13 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 conforme tabela abaixo, 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.

LOCALIZAÇÃO	ÁREA M ²	VALOR FIXO DA PERMISSÃO ONEROSA
CANTINA DO INSTITUTO DE NATUREZA E CULTURA – BLOCO II	32,4	R\$ 557,03

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

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 manter 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 determinadas 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 Realize 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 cplinc@ufam.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua 1º Maio n.º05, Instituto de Natureza e Cultura – INC, bloco “2”, Setor de Licitações, Colônia – Benjamin Constant – 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, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua 1º Maio n.º05, Instituto de Natureza e Cultura – INC, bloco “2”, Setor de Licitações, Colônia – Benjamin Constant – 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 I.A – Planta baixa do INC – Bloco II



- 21.10.3 ANEXO II – Minuta de termo de contrato;
- 21.10.4 ANEXO III – Modelo de termo de vistoria;
- 21.10.5 ANEXO IV – Modelo de declaração de desistência de vistoria;
- 21.10.6 ANEXO V – Modelo de declaração e inexistência de vínculo familiar;
- 21.10.7 ANEXO VI – Tabela modelo de elaboração da proposta.

Benjamin Constant, 20 de setembro de 2017.


Maézia Natália Martins Nunes
Pregoeira



PODER EXECUTIVO
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
INSTITUTO DE NATUREZA E CULTURA

ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA
Processo nº 23105.039838/2017

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 visando atender à comunidade universitária (professores, estudantes e técnico-administrativos) e os visitantes do Instituto de Natureza e Cultura de Benjamin Constant/AM.

1.1.1. Os serviços de cantina serão realizados em espaço físico definido pela Universidade Federal do Amazonas (UFAM), situados no Instituto de Natureza e Cultura, em Benjamin Constant/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 global por lote.

GRUPO 1				
ITENS MÍNIMOS A SEREM COMERCIALIZADOS NA CANTINA				
ITEM	ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	Valor Médio Estimado R\$
1.	ÁGUA MINERAL COM GÁS 200 ML	GARRAFA	01	R\$ 1,73
2.	ÁGUA MINERAL COM GÁS 500 ML	GARRAFA	01	R\$ 2,50
3.	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 200 ML	GARRAFA	01	R\$ 1,83
4.	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500 ML	GARRAFA	01	R\$ 2,67
5.	ÁGUA DE COCO 200 ML	CAIXA	01	R\$ 2,67
6.	ACHOCOLATADO 200 ML	CAIXA	01	R\$ 2,07
7.	REFRIGERANTE 350 ML	LATA	01	R\$ 3,00
8.	REFRIGERANTE 200 ML	GARRAFA	01	R\$ 2,60
9.	REFRIGERANTE 500 ML	GARRAFA	01	R\$ 4,17
10.	REFRIGERANTE PET 2L	GARRAFA	01	R\$ 6,00
11.	SUCO NATURAL 180 ML	COPO	01	R\$ 1,33
12.	SUCO 200 ML	CAIXA	01	R\$ 2,33
13.	SUCO 1L	CAIXA	01	R\$ 6,97
14.	CHÁ GELADO 350 ML	LATA	01	R\$ 3,17
15.	CAFÉ 180 ML	COPO	01	R\$ 1,67
16.	ACHOCOLATADO 180 ML	COPO	01	R\$ 2,00
17.	BISCOITO SALGADO 180G	PACOTE	01	R\$ 2,83
18.	BISCOITO DOCE 180G	PACOTE	01	R\$ 2,67
19.	BISCOITO RECHEADO 170G	PACOTE	01	R\$ 2,33
20.	BISCOITO WAFER 170G	PACOTE	01	R\$ 2,33
21.	TORRADA 180G	PACOTE	01	R\$ 4,33
22.	BISCOITO CREAM CRACKER 200G	PACOTE	01	R\$ 3,33
23.	BISCOITO AGUA E SAL 200G	PACOTE	01	R\$ 3,00
24.	BARRA DE CEREAL 60G	PACOTE	01	R\$ 3,33
25.	CHOCOLATE 25G	UNIDADE	01	R\$ 1,83
26.	PÃO DE QUEIJO	UNIDADE	01	R\$ 1,50
27.	ESFIRRA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	01	R\$ 2,33
28.	FOLHADO (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	01	R\$ 2,50
29.	MINIPIZZA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	01	R\$ 3,67
30.	PASTEL ASSADO (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	01	R\$ 2,50
31.	EMPADA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	01	R\$ 2,50
32.	TORTA SALGADA	FATIA	01	R\$ 2,67

33.	SANDUÍCHE – QUEIJO QUENTE	UNIDADE	01	R\$ 3,00
34.	SANDUÍCHE – MISTO	UNIDADE	01	R\$ 3,00
35.	SANDUÍCHE – HAMBURGUER	UNIDADE	01	R\$ 4,50
36.	SANDUÍCHE NATURAL	UNIDADE	01	R\$ 3,83
37.	AÇAÍ 200 ML	COPO	01	R\$ 2,33
38.	VITAMINADA DE FRUTAS 200 ML	COPO	01	R\$ 3,00
39.	MINGAUS (AVEIA, BANANA, MUNGUZA) 200 ML	COPO	01	R\$ 2,67
40.	SORVETE	UNIDADE	01	R\$ 1,83
41.	PICOLÉ	UNIDADE	01	R\$ 1,33
42.	PORÇÃO DE FRUTAS IN NATURA	UNIDADE	01	R\$ 4,33
43.	BOLO	FATIA	01	R\$ 2,67
44.	PUDIM	FATIA	01	R\$ 2,33
45.	TORTA DOCE	FATIA	01	R\$ 2,83
46.	SALADA DE FRUTAS	COPO	01	R\$ 2,67
47.	TAPIOCA	UNIDADE	01	R\$ 2,33
48.	PORÇÃO PUPUNHA	UNIDADE	01	R\$ 2,33
49.	PORÇÃO CARÁ	UNIDADE	01	R\$ 2,17
50.	PAMONHA	UNIDADE	01	R\$ 2,83
51.	PORÇÃO TACATE	UNIDADE	01	R\$ 4,17
52.	PÃO NA CHAPA	UNIDADE	01	R\$ 1,83
53.	PÃO COM OVO	UNIDADE	01	R\$ 2,17
TOTAL DO GRUPO 01				R\$ 148,53

- 1.3. A licitante declarada vencedora deverá cumprir rigorosamente os preços consignados em sua proposta, pelo prazo de 01 (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.
- 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 um local apto 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. 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 na tabela abaixo, pela utilização do espaço físico, cujas características atuais constam no Anexo I. A, o qual será destinado aos serviços de alimentação objeto deste Termo de Referência, sendo que 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.

LOCALIZAÇÃO	ÁREA M ²	VALOR FIXO DA PERMISSÃO ONEROSA
CANTINA DO INSTITUTO DE NATUREZA E CULTURA – BLOCO II	32,4	R\$ 557,03

- 4.2. Cantina – serviço de refeições para lanches e bebidas.
- 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 transportadas prontas para serem servidas dentro dos horários previstos no item 4.5.3.
- 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 concessão, 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 cantina deverá funcionar de 07h00min até as 18h00min, de segunda a sexta e aos sábados de 07 às 11h00min. Nas férias escolares o horário poderá ser reduzido de 07h00min horas até as 11h00min.
- 4.6. Não será permitida a venda de cigarros e bebidas com álcool na cantina.
- 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

- 5.1. Para os lanches será praticado um cardápio de lanches e refeições rápidas, elaborado a partir das diretrizes e componentes especificados no Quadro 01.
- 5.2. 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 cantina da CONCEDENTE, também com o devido registro das respectivas datas de fabricação e de validade.

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, WAFFER, 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), 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, MINGUZÁ, CANJICA), SORVETE, PICOLÉ, FRUTAS IN NATURA, BOLOS, PUDINS, TORTAS DOCES, SALADA DE FRUTAS, TAPIOCA, CARÁ, PUPUNHA, PAMONHA.

FICA VEDADA A COMERCIALIZAÇÃO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS, MEDICAMENTOS E CIGARROS. É VEDADO O APROVEITAMENTO DE GÊNEROS PREPARADOS E NÃO CONSUMIDOS PARA CARDÁPIOS FUTUROS.

- 5.3. 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.
- 5.4. Para aquisição de qualquer matéria prima, ingredientes e/ou embalagens, devem ser estabelecidos critérios para avaliação e seleção de seus fornecedores.
- 5.4.1. 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.
- 5.4.2. 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.
- 5.4.3. 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.
- 5.4.4. 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.
- 5.4.5. 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.
- 5.4.6. 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.
- 5.5. 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.
- 5.5.1. 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.
 - 5.5.2. 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.
 - 5.5.3. 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.
 - 5.5.4. 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.
 - 5.6. 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.
 - 5.7. O estabelecimento deve manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados, implantando o Manual de Boas Práticas.
 - 5.8. A CONCESSIONÁRIA, deverá realizar os procedimentos de transporte dos alimentos de acordo com as seguintes normas:
 - 5.8.1. 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.
 - 5.8.1.1. 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.
 - 5.8.1.2. 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.

5.8.1.3. 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.

5.9. 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. O Anexo I. A apresenta a planta com características atuais do espaço físico a ser utilizado para prestação dos serviços de alimentação, o qual deverá ser modificado sempre que constatada a necessidade de atender exigências legais e técnicas, pertinentes ao funcionamento adequado como cantina.

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 da cantina 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 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, 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 da cantina.
 - 6.5.2.Na área de consumo 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, 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 ao ambiente interno e às instalações da cantina 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 da cantina 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 da cantina 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 da cantina 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 da cantina 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 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 da cantina 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 da cantina devem:
- 6.13.1. Ser obrigatórios nas 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 dessa, 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 atende 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 antisséptico, 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 da cantina 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 da cantina, 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 da cantina 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 da cantina, 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 da cantina.
- 6.19. Todas as pias e tanques da cantina, 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.
- 6.20. 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 antisséptico, toalhas de papel não recicladas e lixeira com tampa acionada por pedal, sem contato manual.
- 6.21. Todos os recipientes para captação (lixeiras) de resíduos sólidos gerados pela cantina devem:
- 6.21.1. Ser devidamente identificados para captação seletiva.
 - 6.21.2. Ser confeccionados de material leve, de fácil transporte e limpeza.
 - 6.21.3. Ser providos de sacos plásticos de lixo apropriados.
 - 6.21.4. Permanecerem em bom estado de conservação, íntegros e higienizados.
 - 6.21.5. Estar distribuídos em todos os ambientes da cantina, em quantidade e capacidade suficientes para conter os resíduos gerados nesses ambientes.
 - 6.21.6. Ser providos de tampa acionada por pedal, sem contato manual.



- 6.22. As instalações elétricas da cantina devem ser embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras, de tal forma a permitir a completa higienização dos ambientes onde se encontram.
- 6.23. Os equipamentos, mobiliário e utensílios da cantina devem:
- 6.23.1. 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).
 - 6.23.2. Ser dimensionados segundo o volume e demais características das refeições, lanches e outros produtos comercializados, considerando ainda o sistema adotado para distribuição e venda.
 - 6.23.3. Ser dotados de superfície resistente, lisa e impermeável, de fácil limpeza e desinfecção, em cores claras.
 - 6.23.4. 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.
- 6.24. 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.
- 6.25. 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.
- 6.26. 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.
- 6.27. Para aquecer refeições e preparar lanches, serão admitidos apenas fornos dos tipos micro-ondas 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.
- 6.28. Fogões e chapas deverão ser dotados de coifa e, quando necessário, os demais ambientes da cantina 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.
- 6.29. 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.
- 6.30. 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 pelo servidor Abimael Filgueiras, designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00h às 11:00h e das 13:00h às 16:00h, devendo o agendamento ser efetuado previamente, junto à Gerência de Licitação, pelo telefone (92) 991421424 .
- 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 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 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 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 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, 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.



- 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 18h, e nos sábados das 06h às 12h. 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: Arquiteto e 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 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.
- 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 à implantação e funcionamento da cantina.
- 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 da cantina 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 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. Imediato recolhimento das louças, logo após a utilização, deixando o ambiente limpo e arrumado, evitando contaminação.

11.38. Arcar com todo (a):

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

11.38.2 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.

11.38.3 O fornecimento de materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para perfeita execução dos serviços.

11.38.4 O fornecimento dos equipamentos e utensílios para Cantina, em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades.

11.38.5. A separação/segregação e o armazenamento correto do resíduo gerado por ela (Unidade de Alimentação e Nutrição).

11.38.6. Manter nas suas atividades, total e exclusiva responsabilidade por seus atos e de seus empregados, isentando a UFAM de toda e qualquer responsabilidade.

11.39. 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.

11.40. A CONCESSIONÁRIA compromete-se ainda a:

11.40.1. Providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes apresentando as mesmas à COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO da UFAM.

11.40.2. Não deixar expostos no local, caixas e embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a boa aparência do local.

11.40.3. Não afixar e não permitir que qualquer pessoa afixe cartazes, folders ou outro tipo de propaganda nas paredes externas da Cantina, sendo permitido à CONCESSIONÁRIA a instalação de um mural de dimensões não superiores a 3m² para afixação de avisos e cartazes.

11.41. É vedado à CONCESSIONÁRIA:

11.41.1. Utilizar as dependências da CONCEDENTE para fins diversos do objeto contratado.

11.41.2. Servir alimento contaminado ou deteriorado e com data de validade vencida.

11.41.3. Deixar de manter lista de preços em lugar visível.

11.41.4 Deixar de cumprir o horário de funcionamento determinado pela CONCEDENTE.

11.41.5 A utilização da 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.



- 11.42. Deixar de implantar o Manual de Boas Práticas.
11.43. Não transferir no todo ou em parte a área concedida.

12. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

12.1. 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.

13. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

13.1. 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.

13.2. O representante da CONCEDENTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

13.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

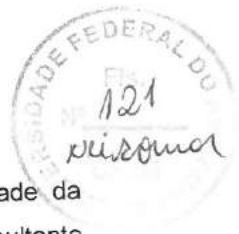
13.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso.

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. 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.

13.8. 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.



13.9. 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 corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 14.1.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA que:
- 14.2. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação.
- 14.3. Ensejar o retardamento da execução do objeto.
- 14.4. Fraudar na execução do contrato.
- 14.5. Comportar-se de modo inidôneo.
- 14.6. Cometer fraude fiscal
- 14.7. Não mantiver a proposta.
- 14.8. A CONCESSIONÁRIA que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções.
- 14.9. Advertência.
- 14.10. 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.
- 14.10.1 As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 14.10.2 Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.
- 14.10.3 Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida.
- 14.11. 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.
- 14.12. Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- 14.13. 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.
- 14.14. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:
- 14.15. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.



14.16. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação.

14.17. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

14.18. 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.

14.19. 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.

14.20. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Manaus/AM, 13 de setembro de 2017.

JOSÉ BEZERRA MARICAUA

Coordenador Administrativo do Instituto de Natureza e Cultura

Eu, **RAIMUNDO NONATO PINHEIRO DE ALMEIDA**, Pró-Reitora de Administração e Finanças, **APROVO** o presente **Termo de Referência** e **AUTORIZO** abertura do processo licitatório para contratação do serviço.



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 CANTINA, 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, Prof. Dr. Sylvio Mário Puga Ferreira, 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 23105.039838/2017 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 201/2017, 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 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 por interesse da Contratante até o limite de 60 (sessenta) meses.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA CONTRAPARTIDA

A CONCESSIONÁRIA recolherá a importância de R\$ 557,03 (quinhentos e cinquenta e sete reais e três centavos), 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 - IGPM/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.



- 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 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. Imediato recolhimento das louças, logo após a utilização, deixando o ambiente limpo e arrumado, evitando contaminação.
- XXXVIII. Arcar com todo (a):
- O custo de recrutamento, seleção, treinamento e capacitação, exames médicos admissionais, periódicos e demissionais.
 - 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.
 - O fornecimento de materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para perfeita execução dos serviços.
 - O fornecimento dos equipamentos e utensílios para Cantina, 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.
- XXXIX. 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.
- XL. A CONCESSIONÁRIA compromete-se ainda a:
- XLI. Providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes apresentando as mesmas à COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO da UFAM.
- XLII. Não deixar expostos no local, caixas e embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a boa aparência do local.
- XLIII. Não afixar e não permitir que qualquer pessoa afixe cartazes, folders ou outro tipo de propaganda nas paredes externas da Cantina, sendo permitido à CONCESSIONÁRIA a instalação de um mural de dimensões não superiores a 3m² para afixação de avisos e cartazes.
- XLIV. 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 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.
- 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 18h, e nos sábados das 06h às 12h. 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: Arquiteto e 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 23105.039838/2017 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 Os casos omissos serão decididos pela **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

§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 nº 8.666/93.

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 manter 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 201/2017**

Atestamos que, em atendimento ao previsto no Edital do Pregão Eletrônico 201/2017, 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 201/2017



(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 201/2017, 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 201/2017

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 N° 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 201/2017**

GRUPO 1				
GRUPO 1	LOCALIZAÇÃO	ÁREA M²	VALOR FIXO DA PERMISSÃO ONEROSA	
	CANTINA DO INSTITUTO DE NATUREZA E CULTURA – BLOCO II	32,4	R\$ 557,03	
ITENS MÍNIMOS A SER COMERCIALIZADO NA CANTINA				
ITEM	ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE	Valor Médio Estimado R\$
1.	ÁGUA MINERAL COM GÁS 200 ML	GARRAFA		
2.	ÁGUA MINERAL COM GÁS 500 ML	GARRAFA		
3.	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 200 ML	GARRAFA		
4.	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500 ML	GARRAFA		
5.	ÁGUA DE COCO 200 ML	CAIXA		
6.	ACHOCOLATADO 200 ML	CAIXA		
7.	REFRIGERANTE 350 ML	LATA		
8.	REFRIGERANTE 200 ML	GARRAFA		
9.	REFRIGERANTE 500 ML	GARRAFA		
10.	REFRIGERANTE PET 2L	GARRAFA		
11.	SUCO NATURAL 180 ML	COPO		
12.	SUCO 200 ML	CAIXA		
13.	SUCO 1L	CAIXA		
14.	CHÁ GELADO 350 ML	LATA		
15.	CAFÉ 180 ML	COPO		
16.	ACHOCOLATADO 180 ML	COPO		
17.	BISCOITO SALGADO 180G	PACOTE		
18.	BISCOITO DOCE 180G	PACOTE		
19.	BISCOITO RECHEADO 170G	PACOTE		
20.	BISCOITO WAFFER 170G	PACOTE		
21.	TORRADA 180G	PACOTE		
22.	BISCOITO CREAM CRACKER 200G	PACOTE		
23.	BISCOITO AGUA E SAL 200G	PACOTE		
24.	BARRA DE CEREAL 60G	PACOTE		
25.	CHOCOLATE 25G	BARRA/ BOMBOM		
26.	PÃO DE QUEIJO	UNIDADE		
27.	ESFIRRA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE		
28.	FOLHADO (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE		
29.	MINIPIZZA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE		
30.	PASTEL ASSADO (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE		
31.	EMPADA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE		
32.	TORTA SALGADA	FATIA		
33.	SANDUÍCHE – QUEIJO QUENTE	UNIDADE		
34.	SANDUÍCHE – MISTO	UNIDADE		
35.	SANDUÍCHE – HAMBURGUER	UNIDADE		
36.	SANDUÍCHE NATURAL	UNIDADE		
37.	AÇÁ 200 ML	COPO		
38.	VITAMINADA DE FRUTAS 200 ML	COPO		
39.	MINGAUS (AVEIA, BANANA, MUNGUZA) 200 ML	COPO		
40.	SORVETE	UNIDADE		
41.	PICOLÉ	UNIDADE		



42.	PORÇÃO DE FRUTAS IN NATURA	UNIDADE		
43.	BOLO	FATIA		
44.	PUDIM	FATIA		
45.	TORTA DOCE	FATIA		
46.	SALADA DE FRUTAS	COPO		
47.	TAPIOCA	UNIDADE		
48.	PORÇÃO PUPUNHA	UNIDADE		
49.	PORÇÃO CARÁ	UNIDADE		
50.	PAMONHA	UNIDADE		
51.	PORÇÃO TACATE	UNIDADE		
52.	PÃO NA CHAPA	UNIDADE		
53.	PÃO COM OVO	UNIDADE		
TOTAL DO GRUPO 01				R\$

Portal de Compras do Governo Federal

Comprasnet

MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO



Portal de Compras Governamentais

➤ LICITAÇÕES DO GOVERNO FEDERAL**Texto/Termos pesquisados:** cantina**Pesquisando em:** Objeto, Descrição Sumária, Descrição Completa**Pregão:** 201/2017
UASG: 154039**Objeto**
Objeto: Objeto: Pregão Eletrônico - O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a Concessão de uso de bem público **Cantina** do espaço reservado para **cantina** visando atender a comunidade universitária (professores, **estudantes** e técnico-administrativos) e os visitantes do Instituto de Natureza e Cultura de Benjamin Constant/AM.[Histórico de eventos publicados...](#)[Itens e Download](#) [Edital](#)

(Licitações 1-1 de 1)

[Voltar](#)



RELAÇÃO DE ITENS - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00201/2017-000

1 - Itens da Licitação

1 - Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

Tratamento Diferenciado: Não

Aplicabilidade Decreto 7174/2010: Não

Quantidade Total: 1

Local de Entrega (Quantidade): Benjamin Constant/AM (1)

Critério de Julgamento: Menor Preço

Unidade de Fornecimento: SERVIÇO



Endereço: Rua Barão de Ipanary, Nº 227, Centro SAO LUIS - MA. Entrega das Propostas: a partir de 26/09/2017 às 08h00 no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 11/10/2017, às 10h00 no site www.comprasnet.gov.br.

EURICO SANTOS NETO
Gerente Administrativo

(SIDEIC - 25/09/2017) 155010-26443-2017NE800209

FILIAL HOSPITAL UNIVERSITÁRIO
ONOFRE LOPES

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2017 - UASG 155013

Nº Processo: 23526002763201718. Objeto: Pregão Eletrônico - Aquisição de material médico-hospitalar para curativos, esterilização de materiais, equipamentos de proteção individual (EPIs) descartáveis e outros. Total de Itens Licitados: 00091. Edital: 26/09/2017 de 08h00 às 12h00 e de 13h00 às 17h00. Endereço: Av. Nilo Pezanha, Nº 620, Petrópolis NATAL - RN ou www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/155013-05-30-2017. Entrega das Propostas: a partir de 26/09/2017 às 08h00 no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 09/10/2017 às 09h30 no site www.comprasnet.gov.br.

HAMON CASTRO PAIVA
Pregoeiro

(SIDEIC - 25/09/2017) 155013-26443-2017NE800027

FILIAL HOSPITAL UNIVERSITÁRIO PROFESSOR
DR. HORÁCIO CARLOS PENEPUCCI

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 1/2017 UASG 155900

Número do Contrato: 20/2016. Nº Processo: 23763000015201536. PREGÃO SISPP Nº 26/2016. Contratante: EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES - EBSERH - CNPJ Contratado: 00886257000788. Contratado: ATMOSFERA GESTAO E HIGIENIZACAO DE TEXTEIS S.A. Objeto: Prorrogação do prazo de vigência do contrato nº 20/2016, referente à prestação de serviços continuados de processamento de roupas hospitalares, com locação de enoval, por mais 6 (seis) meses. Fundamento Legal: Lei nº 8666/93. Vigência: 19/09/2017 a 18/03/2018. Valor Total: R\$334.260,00. Fone: 61533000300 - 2017NE800159. Data de Assinatura: 19/09/2017.

(SIDEIC - 25/09/2017) 155900-26443-2017NE800157

RESULTADO DE JULGAMENTO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 41/2017

O IJU-UFSCar torna público o resultado do Pregão Eletrônico nº 41/2017, cujo o objeto é a eventual aquisição Gás Liquefeito de Petróleo GLP - agranel, no qual sagrou-se vencedora a empresa, GASBALL ARMAZENADORA E DISTRIBUIDORA LTDA, CNPJ02.430.968/0001-83, item 1 valor total de R\$ 67884,00.

ALEXANDRE FAVARO SANCHES
Chefe da Unidade de Licitações
Substituto

(SIDEIC - 25/09/2017) 155900-26443-2017NE800157

FUNDAÇÃO JOAQUIM NABUCO

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 71/2017 - UASG 344002

Nº Processo: 23130000851201729. Objeto: Pregão Eletrônico - Fornecimento e instalação de cortinas em tecido e com black-out e em rolo, motorizadas e manuais, para janelas laterais do Cinema da Fundação/Derby (Auditório José Carlos Cavalcanti Borges) e da Sala João Cardoso Ayres da Fundação Joaquim Nabuco. Total de Itens Licitados: 00010. Edital: 26/09/2017 de 08h00 às 12h00 e de 13h00 às 17h00. Endereço: Av. 17 de Agosto, 2187 - Casa Forte Casa Forte - RECIFE - PE ou www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/344002-05-71-2017. Entrega das Propostas: a partir de 26/09/2017 às 08h00 no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 09/10/2017 às 09h00 no site www.comprasnet.gov.br.

IVETE JUREMA ESTEVES LACERDA
Diretora de Planejamento e Administração

(SIDEIC - 25-09-2017) 344002-34202-2017NE800041

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS

EXTRATO DE AJUSTE

Espécie: Nono Termo de Ajuste de Contas, firmado entre o HOSPITAL UNIVERSITÁRIO GETÚLIO VARGAS, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 04.378.626/0015-92 e a empresa C&C SERVIÇOS DE CONSTRUÇÃO LTDA, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 62.653.828/0001-69. Objetivo: O presente Termo tem por finalidade viabilizar a liquidação da indenização que a Fundação Universidade do Amazonas reconhece, com fulcro no parágrafo único do art. 59 da Lei nº 8.666/1993 e na Orientação nº 4 da AGU, como devida à

Este documento pode ser verificado no endereço eletrônico <http://www.in.gov.br/autenticidade.html>, pelo código 06632017092600026

empresa C&C SERVIÇOS DE CONSTRUÇÃO LTDA, pelo serviço de conservação e limpeza no ILLIGV AAL e seus anexos no período de 01 a 14 de maio de 2017. Valor: O valor do presente TERMO DE AJUSTE DE CONTAS consiste na quantia de R\$ 120.325,26. Data da assinatura: 12/09/2017. Assinado por: Luis Carlos de Lima, Ordenador de Despesas Substituto do HUGV, e Sandro de Lima Corrêa, pela C&C.

AVISOS DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 61/2017 UASG 154039

Nº Processo: 23105.000136/2017. Objeto: Pregão Eletrônico - Aquisição de material permanente (Espectrofotômetro) Conforme condições, quantidades, exigências e estimativas encaminhadas pelo projeto "Prospecção de ingredientes Funcionais da Amazônia para aplicação Cosmética - Projeto Jamar". Total de Itens Licitados: 00001. Edital: 26/09/2017 de 08h00 às 12h00 e de 13h00 às 17h00. Endereço: Av. General Rodrigo Octavio Jordao Ramos, 3000 - ALEXIS MANAUS - AM ou www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/154039-05-61-2017. Entrega das Propostas: a partir de 26/09/2017 às 08h00 no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 10/10/2017 às 10h00 no site www.comprasnet.gov.br.

ADRIANA PAULA MAIA DE SOUZA
Pregoeira

(SIDEIC - 25/09/2017) 154039-00001-2017NE000008

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 202/2017 - UASG 154039

Nº Processo: 23105.029861/2017. Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada na exploração de serviço de topografia, mediante concessão, a título oneroso, de espaço físico para atender as necessidades da comunidade universitária professores, estudantes e técnicos administrativos do Instituto de Natureza e Cultura de Benjamin Constant/AM, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos. Total de Itens Licitados: 00008. Edital: 26/09/2017 de 08h00 às 12h00 e de 13h00 às 17h00. Endereço: Rua 1ª de Maio, Nº 05 Colonia - BENJAMIN CONSTANT - AM ou www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/154039-05-202-2017. Entrega das Propostas: a partir de 26/09/2017 às 08h00 no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 13/10/2017 às 10h00 no site www.comprasnet.gov.br.

MAEZIA NATALIA MARTINS NUNES
Pregoeira

(SIDEIC - 25/09/2017) 154039-00001-2017NE000008

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

EXTRATO DE CONTRATO Nº 606/2017 UASG 154019

Nº Processo: 23106105360201771. PREGÃO SRP Nº 3/2016. Contratante: FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA - CNPJ Contratado: 10646995000116. Contratado: ARROW ECS BRASIL DISTRIBUIDORA - LTDA. Objeto: Contratação de empresa para

DECANATO DE GESTÃO DE PESSOAS

EDITAL Nº 185, DE 21 DE SETEMBRO DE 2017

A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA/FUB nos termos do Edital de Condições Gerais, publicado no DOU n. 232, de 04 de dezembro de 2015, Seção 3, páginas 43 a 46, e do Edital de Abertura n. 131, de 26/06/2017, torna pública a Aceitação das Inscrições e o Cronograma de Provas referentes ao concurso público para o cargo Professor de Magistério Superior, Classe "A", Denominação Adjuato "A", Nível 1, na área de Mineralogia e Petrologia. Informações adicionais e Cronograma de Provas estão disponíveis no endereço eletrônico <http://www.concursos.unb.br>, que deverá ser consultado, obrigatoriamente, pelos candidatos.

CARLOS VIEIRA MOTA
Decano

EDITAL Nº 187, DE 22 DE SETEMBRO DE 2017

A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA (FUB), nos termos da Portaria Interministerial nº 313, de 04/08/2015, publicada no DOU de 05/08/2015, dos Ministérios de Estado da Educação e do Planejamento, Orçamento e Gestão, da Portaria Interministerial nº 435, de 30/8/2012, publicada no DOU de 31/8/2012, dos Ministérios de Estado da Educação e do Planejamento, Orçamento e Gestão, e em conformidade com a Lei nº. 8.112/1990, com o Decreto 7.485/2011, com o Decreto nº. 6.944/2009, e com a Lei nº. 12.772/2012, alterada pela Lei nº. 12.863/2013, de 24/9/2013, e pela Lei n. 13.325/2016, de 29/7/2016, torna pública a abertura de inscrições para o Concurso Público de Provas e Prova de Títulos, e estabelece normas destinadas a selecionar candidatos para o cargo de Professor de Magistério Superior da Fundação Universidade de Brasília (FUB). EDITAL DE ABERTURA DE CONCURSO PÚBLICO DOCENTE Nº 187, DE 22/09/2017 para a Denominação Adjuato "A", Dedicatória Exclusiva - DE, e para a Denominação Assistente "A", Dedicatória Exclusiva - DE, Departamento de Engenharia Civil e Ambiental, I (uma) vaga, Área: Projeto e Representação Gráfica/Desenho Técnico. Informações adicionais e Cronograma de Provas estão disponíveis no endereço eletrônico <http://www.concursos.unb.br>, que deverá ser consultado, obrigatoriamente, pelos candidatos.

CARLOS VIEIRA MOTA
Decano

EDITAL Nº 357, DE 21 DE SETEMBRO DE 2017

A FUB/FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, nos termos da Lei n. 8.745/1993 e alterações introduzidas pela Lei n. 9.849/1999, torna público o resultado final do Processo Seletivo Simplificado para Professor Substituto de acordo com a homologação da Unidade Acadêmica, conforme discriminação a seguir:

Edital Convocatório	Unidade Acadêmica	Área	Candidatos Aprovados
Nº 326/2017	Faculdade UnB - Ilhéus	Terapia Ocupacional	Não houve candidato aprovado
DOU de 21/08/2017			

CARLOS VIEIRA MOTA
Decano

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2 de 24/08/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.



Memorando nº 046/2017 – GERLIC/INC/UFAM

Benjamin Constant - Amazonas, 20 de setembro de 2017.

Ao Ilmo. Sr.

José Dantas Cyrino Junior
Diretor da Diretoria Executiva – DIREX

Assunto: **publicação de aviso de licitação**

Solicitamos a V.S.^a que autorize a publicação do seguinte processo em **jornal de circulação local** com o objetivo de atender o que preceitua o Artigo 21, da Lei n. 8.666 de 21 de junho de 1993 e Decreto n. 5.450 de 31 de maio de 2005:

1. Processo licitatório nº. **23105.039838/2017** – Pregão Eletrônico Nº. **201/2017**. Objeto: Concessão de uso de bem público do espaço reservado para cantina visando atender à comunidade universitária (professores, estudantes e técnico-administrativos) e aos visitantes do Instituto de Natureza e Cultura de Benjamin Constant/AM.

A publicação deverá ocorrer no dia **22 de setembro de 2017**, conforme modelos em anexo.

Atenciosamente,


Maézia Natália Martins Nunes
Gerente de Licitação
Portaria GR nº 2029/2015-UFAM



Publicação

A Pregoeira de Licitação da Fundação Universidade do Amazonas torna público que efetuará a seguinte licitação:

Modalidade: Pregão Eletrônico – Nº. 201/2017

Objeto: Concessão de uso de bem público do espaço reservado para cantina visando atender à comunidade universitária (professores, estudantes e técnico-administrativos) e aos visitantes do Instituto de Natureza e Cultura de Benjamin Constant/AM.

Data da abertura: 10 de outubro de 2017

Horário: 10:00h (horário de Brasília – DF)

Licitação do Tipo: Menor Preço.

Edital seus e anexos encontram-se à disposição dos interessados no endereço: Rua 1º de maio, nº 05, bairro Colônia, Bloco II, Sala de Licitação – Benjamin Constant/AM – Telefone: (97) 3415-5585;
e-mail: cplinc@ufam.edu.br

Benjamin Constant, 22 de setembro de 2017

MAÉZIA NATÁLIA MARTINS NUNES
Pregoeira

Pregão Eletrônico

154039.2012017 .3846 .4599 .1185600



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Fundação Universidade do Amazonas



Ata de Realização do Pregão Eletrônico
Nº 00201/2017

Às 10:08 horas do dia 10 de outubro de 2017, reuniram-se o Pregoeiro Oficial deste Órgão e respectivos membros da Equipe de Apoio, designados pelo instrumento legal Portaria nº 102/2017 de 23/06/2017, em atendimento às disposições contidas na Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e no Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, referente ao Processo nº 23105.039838/2017, para realizar os procedimentos relativos ao Pregão nº 00201/2017. Objeto: Pregão Eletrônico - 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 visando atender a comunidade universitária (professores, estudantes e técnico-administrativos) e os visitantes do Instituto de Natureza e Cultura de Benjamin Constant/AM.. O Pregoeiro abriu a Sessão Pública em atendimento às disposições contidas no edital, divulgando as propostas recebidas. Abriu-se em seguida a fase de lances para classificação dos licitantes relativamente aos lances ofertados.

Item: 1**Descrição:** Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante**Descrição Complementar:****Tratamento Diferenciado:** -**Aplicabilidade Decreto 7174:** Não**Aplicabilidade Margem de Preferência:** Não**Quantidade:** 1**Valor estimado:** R\$ 148,5300**Unidade de fornecimento:** SERVIÇO**Situação:** Aceito e Habilitado com intenção de recurso

Aceito para: JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME, pelo melhor lance de R\$ 145,9500 .

Histórico**Item: 1 - Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante**

Propostas Participaram deste item as empresas abaixo relacionadas, com suas respectivas propostas.
(As propostas com * na frente foram desclassificadas pelo pregoeiro)

CNPJ/CPF	Fornecedor	Porte ME/EPP	Declaração ME/EPP/COOP	Quantidade	Valor Unit.	Valor Global	Data/Hora Registro
12.753.530/0001-90	JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME	Sim	Sim	1	R\$ 148,5000	R\$ 148,5000	29/09/2017 13:38:30
Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: CANTINA DO INSTITUTO DE NATUREZA E CULTURA - BLOCO II							
15.790.280/0001-56	R M P ROMERO - EPP	Sim	Sim	1	R\$ 250,0000	R\$ 250,0000	10/10/2017 02:24:14
Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Concessão de uso de bem público do espaço reservado para cantina visando atender à comunidade universitária (professores, estudantes e técnico-administrativos) e aos visitantes do Instituto de Natureza e Cultura de Benjamin Constant/AM.							
08.717.898/0001-25	LUCAS E TAVERA CONSTRUÇOES LTDA - ME	Sim	Sim	1	R\$ 560,0000	R\$ 560,0000	05/10/2017 17:59:20
Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: LOCAÇÃO DA CANTINA DO INSTITUTO DE NATUREZA E CULTURA - BLOCO II							

Lances (Obs: lances com * na frente foram excluídos pelo pregoeiro)

Valor do Lance	CNPJ/CPF	Data/Hora Registro
R\$ 560,0000	08.717.898/0001-25	10/10/2017 10:08:46:373
R\$ 250,0000	15.790.280/0001-56	10/10/2017 10:08:46:373
R\$ 148,5000	12.753.530/0001-90	10/10/2017 10:08:46:373
R\$ 148,0000	08.717.898/0001-25	10/10/2017 10:16:20:497
R\$ 147,9500	12.753.530/0001-90	10/10/2017 10:17:00:233
R\$ 147,0000	08.717.898/0001-25	10/10/2017 10:17:51:940
R\$ 146,9000	12.753.530/0001-90	10/10/2017 10:18:21:427

R\$ 146,8000	08.717.898/0001-25	10/10/2017 10:19:23:120
R\$ 146,7000	12.753.530/0001-90	10/10/2017 10:19:39:557
R\$ 146,0000	08.717.898/0001-25	10/10/2017 10:20:23:107
R\$ 145,9500	12.753.530/0001-90	10/10/2017 10:21:03:483
R\$ 145,9000	08.717.898/0001-25	10/10/2017 10:22:17:300

Não existem lances de desempate ME/EPP para o item

Eventos do Item

Evento	Data	Observações
Aberto	10/10/2017 10:14:17	Item aberto.
Iminência de Encerramento	10/10/2017 10:20:57	Batida iminente. Data/hora iminência: 10/10/2017 10:30:57.
Encerrado	10/10/2017 10:32:25	Item encerrado
Abertura do prazo de Convocação - Anexo	10/10/2017 10:35:40	Convocado para envio de anexo o fornecedor LUCAS E TAVERA CONSTRUCOES LTDA - ME, CNPJ/CPF: 08.717.898/0001-25.
Encerramento do prazo de Convocação - Anexo	10/10/2017 10:49:51	Encerrado o prazo de Convocação de Anexo pelo fornecedor LUCAS E TAVERA CONSTRUCOES LTDA - ME, CNPJ/CPF: 08.717.898/0001-25.
Recusa	10/10/2017 12:41:25	Recusa da proposta. Fornecedor: LUCAS E TAVERA CONSTRUCOES LTDA - ME, CNPJ/CPF: 08.717.898/0001-25, pelo melhor lance de R\$ 145,9000. Motivo: Fornecedor não anexou a proposta.
Abertura do prazo de Convocação - Anexo	10/10/2017 12:41:36	Convocado para envio de anexo o fornecedor JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME, CNPJ/CPF: 12.753.530/0001-90.
Encerramento do prazo de Convocação - Anexo	10/10/2017 13:35:44	Encerrado o prazo de Convocação de Anexo pelo fornecedor JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME, CNPJ/CPF: 12.753.530/0001-90.
Aceite	10/10/2017 15:12:17	Aceite individual da proposta. Fornecedor: JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME, CNPJ/CPF: 12.753.530/0001-90, pelo melhor lance de R\$ 145,9500.
Habilitado	10/10/2017 15:13:13	Habilitação em grupo de propostas. Fornecedor: JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME - CNPJ/CPF: 12.753.530/0001-90
Registro Intenção de Recurso	10/10/2017 15:33:11	Registro de Intenção de Recurso. Fornecedor: R M P ROMERO - EPP CNPJ/CPF: 15790280000156. Motivo: impetramos recurso com os seguintes fatos, a empresa não atende o item 4.3.1 ao 4.3.4 pois sua licença sanitária anexada a esta licitação esta apta para comercio atacadista de de alimentos, e não a prep
Intenção de Recurso Aceita	10/10/2017 15:51:29	Intenção de recurso aceita. Fornecedor: R M P ROMERO - EPP, CNPJ/CPF: 15790280000156.



Intenções de Recurso para o Item

CNPJ/CPF	Data/Hora do Recurso	Data/Hora Admissibilidade	Situação
15.790.280/0001-56	10/10/2017 15:33	10/10/2017 15:51	Aceito
Motivo Intenção: impetramos recurso com os seguintes fatos, a empresa não atende o item 4.3.1 ao 4.3.4 pois sua licença sanitária anexada a esta licitação esta apta para comercio atacadista de de alimentos, e não a preparo e manipulação de alimentos conforme o dispositivo da ANVISA, não foi apresentado 8.6.1 cnd de falência e recuperação judicial, e nem cnd da receita federal, que consultada está com restrição, e seu balanço, não esta arquivado na jucea pois o mesmo não é valido sem selo e cnd eletrônica do tec.			

Troca de Mensagens

	Data	Mensagem
Pregoeiro	10/10/2017 10:10:18	Bom dia senhores fornecedores. Estamos iniciando a sessão do Pregão eletrônico 201/2017 da Universidade Federal do Amazonas.
Sistema	10/10/2017 10:20:57	O(s) Item(ns) 1 está(ão) em iminência até 10:30 de 10/10/2017, após isso entrará(ão) no encerramento aleatório.
Sistema	10/10/2017 10:32:32	Srs. Fornecedoros, todos os itens estão encerrados. Será iniciada a fase de aceitação das propostas. Favor acompanhar através da consulta "Acompanha aceitação/habilitação/admissibilidade"
Sistema	10/10/2017	Senhor fornecedor LUCAS E TAVERA CONSTRUCOES LTDA - ME, CNPJ/CPF:

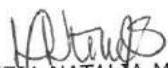
	10:35:40	08.717.898/0001-25, solicito o envio do anexo referente ao ítem 1.
Sistema	10/10/2017 10:49:51	Senhor Pregoeiro, o fornecedor LUCAS E TAVERA CONSTRUCOES LTDA - ME, CNPJ/CPF: 08.717.898/0001-25, enviou o anexo para o ítem 1.
Pregoeiro	10/10/2017 11:13:55	Para LUCAS E TAVERA CONSTRUCOES LTDA - ME - Favor encaminhar proposta e documentação de habilitação jurídica, fiscal e trabalhista.
08.717.898/0001-25	10/10/2017 11:16:00	Estou com problema para enviar estou tentando mandar
Pregoeiro	10/10/2017 11:38:04	Para LUCAS E TAVERA CONSTRUCOES LTDA - ME - Envie a documentação para nosso email: cplinc@ufam.edu.br
Pregoeiro	10/10/2017 11:39:05	Para LUCAS E TAVERA CONSTRUCOES LTDA - ME - Envie a documentação para nosso email: cplinc@ufam.edu.br
08.717.898/0001-25	10/10/2017 11:44:00	posso levar na INC. nao estou conseguindo escanear a proposta
08.717.898/0001-25	10/10/2017 11:58:58	tentando enviar por email
Pregoeiro	10/10/2017 12:07:18	Para LUCAS E TAVERA CONSTRUCOES LTDA - ME - De acordo com o edital, você tem mais meia hora para enviar a documentação.
Sistema	10/10/2017 12:41:36	Senhor fornecedor JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME, CNPJ/CPF: 12.753.530/0001-90, solicito o envio do anexo referente ao ítem 1.
Sistema	10/10/2017 13:35:44	Senhor Pregoeiro, o fornecedor JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME, CNPJ/CPF: 12.753.530/0001-90, enviou o anexo para o ítem 1.
Pregoeiro	10/10/2017 13:46:25	Senhores, daremos intervalo para análise da documentação encaminhada e retornamos às 15h (horário de Brasília).
Sistema	10/10/2017 15:13:13	Srs. Fornecedores, está aberto o prazo para registro de intenção de recursos para os itens/grupos na situação de 'aceito e habilitado' ou 'cancelado na aceitação'.
Pregoeiro	10/10/2017 15:14:08	Foi informado o prazo final para registro de intenção de recursos: 10/10/2017 às 15:44:00.
Pregoeiro	10/10/2017 15:55:31	Foi aceito pedido de recurso, portanto, será obedecido o item 10.12.3 do edital: 10.12.3 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.

Eventos do Pregão

Evento	Data/Hora	Observações
Suspensão Administrativa	10/10/2017 13:58:49	Previsão de Reabertura: 10/10/2017 15:00:00. Motivo: Intervalo para análise de documentos.
Reativado	10/10/2017 15:08:33	
Abertura de Prazo	10/10/2017 15:13:13	Abertura de prazo para intenção de recurso
Informado Fechamento de Prazo	10/10/2017 15:14:08	Fechamento de prazo para registro de intenção de recurso: 10/10/2017 às 15:44:00.

Data limite para registro de recurso: 13/10/2017.
 Data limite para registro de contra-razão: 18/10/2017.
 Data limite para registro de decisão: 27/10/2017.

Após encerramento da Sessão Pública, os licitantes melhores classificados foram declarados vencedores dos respectivos itens. Foi divulgado o resultado da Sessão Pública e foi concedido o prazo recursal conforme preconiza o artigo 26, do Decreto 5450/2005. Nada mais havendo a declarar, foi encerrada a sessão às 16:23 horas do dia 10 de outubro de 2017, cuja ata foi lavrada e assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.


 MAEZIA NATALIA MARTINS NUNES
 Pregoeiro Oficial


 ARACELY PERES OSPINA
 Equipe de Apoio

FABIULA LIMA PEREIRA
 Equipe de Apoio

 Imprimir o
Relatório

Voltar



PREGÃO ELETRÔNICO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Fundação Universidade do Amazonas

Pregão Eletrônico Nº 00201/2017

RESULTADO POR FORNECEDOR

12.753.530/0001-90 - JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME

Item Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Valor Unitário	Valor Global
1 Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante	SERVIÇO	1	R\$ 145,9500	R\$ 145,9500

Marca:

Fabricante:

Modelo / Versão:

Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: CANTINA DO INSTITUTO DE NATUREZA E CULTURA – BLOCO II

Total do Fornecedor: R\$ 145,9500

Valor Global da Ata: R\$ 145,9500



Imprimir o Relatório

Voltar



Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão
Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação

Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais - SIASG
Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

Declaração

Declaramos para os fins previstos na Lei nº 8.666, de 1993, conforme documentação apresentada para registro no SICAF e arquivada na UASG Cadastradora, que a situação do fornecedor no momento é a seguinte:

CNPJ / CPF: 12.753.530/0001-90 Validade do Cadastro: 08/01/2018
Razão Social / Nome: JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME
Natureza Jurídica: EMPRESÁRIO INDIVIDUAL
Domicílio Fiscal: 2135 - Benjamin Constant AM
Unidade Cadastradora: 154039 - FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS/AM
Atividade Econômica: 4639-7/01 - COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL
Endereço: RUA PEDRO DE SOUZA SN - Benjamin Constant - AM
Ocorrência: Nada Consta
Impedimento de Licitar: Nada Consta
Vínculo com "Serviço Público": Nada Consta
Ocorrências Impeditivas indiretas: Nada Consta

Níveis validados:

I - Credenciamento

II - Habilitação Jurídica

III - Regularidade Fiscal e Trabalhista Federal

Receita Validade: 29/06/2015 (*)

FGTS Validade: 02/11/2017

INSS Validade: 29/06/2015 (*)

Trabalhista Não Cadastrada <http://www.tst.jus.br/certidao>

Legenda: documento(s) assinalado(s) com "*" está(ão) com prazo(s) vencido(s).



JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME
QK DISTRIBUIDORA

inscrita no CNPJ N.º : 12.753.530/0001-90, com I. E. n.º: 04.231.152-7
Av. VINTE E UM DE ABRIL, 113 - CENTRO - BENJAMIN CONSTANT



Proposta de Preços
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 201/2017/CPL
(Processo Administrativo n.º 23105.039838/2017)

Sessão Pública: 10 de outubro de 2017, às 10:00 Horas

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

Nome de Fantasia: "QK DISTRIBUIDORA"
Razão Social: JUCICLEY CAVALCANTE GOMES ME
CNPJ: 12.753.530/0001-90
Endereço: Av. VINTE E UM DE ABRIL, 113
Bairro: CENTRO
CEP: 69.630-000
Telefone / Fax:

Optante pelo: (Ex.: SIMPLES) SIMPLES

Cidade: BENJAMIN CONSTANT - AM
E-mail: jucicley@yahoo.com.br

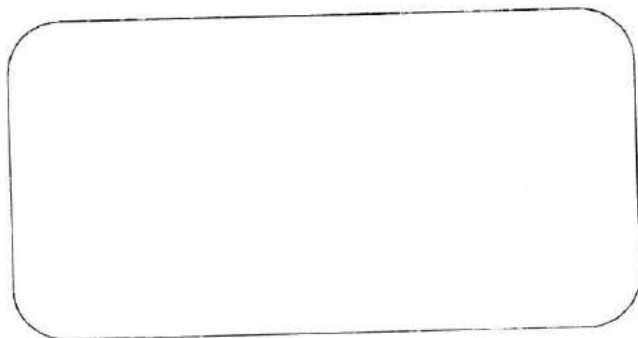
GRUPO 1			
GRUPO 1	LOCALIZAÇÃO	ÁREA M ²	VALOR FIXO DA PERMISSÃO ONEROSA
	CANTINA DO INSTITUTO DE NATUREZA E CULTURA - BLOCO II	32,4	R\$ 145,95

ITENS MÍNIMOS A SER COMERCIALIZADO NA CANTINA				
ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA	UNID.	QTDE	Valor Médio Estimado R\$
1	ÁGUA MINERAL COM GÁS 200 ML	GARRAFA	1	1,60
2	ÁGUA MINERAL COM GÁS 500 ML	GARRAFA	1	2,50
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 200 ML	GARRAFA	1	1,50
4	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500 ML	GARRAFA	1	2,65
5	ÁGUA DE COCO 200 ML	CAIXA	1	2,66
6	ACHOCOLATADO 200 ML	CAIXA	1	2,07
7	REFRIGERANTE 350 ML	LATA	1	3,00
8	REFRIGERANTE 200 ML	GARRAFA	1	2,60
9	REFRIGERANTE 500 ML	GARRAFA	1	4,10
10	REFRIGERANTE PET 2L	GARRAFA	1	6,00
11	SUCO NATURAL 180 ML	COPO	1	1,30
12	SUCO 200 ML	CAIXA	1	2,33
13	SUCO 1L	CAIXA	1	6,50
14	CHÁ GELADO 350 ML	LATA	1	3,00
15	CAFÉ 180 ML	COPO	1	1,67
16	ACHOCOLATADO 180 ML	COPO	1	2,00
17	BISCOITO SALGADO 180G	PACOTE	1	2,80
18	BISCOITO DOCE 180G	PACOTE	1	2,67
19	BISCOITO RECHEADO 170G	PACOTE	1	2,30
20	BISCOITO WAFER 170G	PACOTE	1	2,30
21	TORRADA 180G	PACOTE	1	4,30
22	BISCOITO CREAM CRACKER 200G	PACOTE	1	3,30
23	BISCOITO AGUA E SAL 200G	PACOTE	1	3,00
24	BARRA DE CEREAL 60G	PACOTE	1	3,30
25	CHO COLATE 25G	BARRA / BOMBOM	1	1,85
26	PÃO DE QUELJO	UNIDADE	1	1,50
27	ESFIRRA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	1	2,30
28	FOLHADO (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	1	2,50
29	MINIPIZZA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	1	3,60
30	PASTEL ASSADO (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	1	2,50
31	EMPADA (RECHEIOS DIVERSOS)	UNIDADE	1	2,50
32	TOR'TA SALGADA	FATIA	1	2,60
33	SANDUÍCHE – QUELJO QUENTE	UNIDADE	1	3,00
34	SANDUÍCHE – MISTO	UNIDADE	1	3,00
35	SANDUÍCHE – HAMBURGUER	UNIDADE	1	4,50
36	SANDUÍCHE NATURAL	UNIDADE	1	3,50
37	AÇAI 200 ML	COPO	1	2,30
38	VITAMINADA DE FRUTAS 200 ML	COPO	1	3,00
39	MINGAUS (AVEIA, BANANA, MINGUZA) 200 ML	COPO	1	2,60
40	SORVETE	UNIDADE	1	1,80
41	PICOLÉ	UNIDADE	1	1,30
42	PORÇÃO DE FRUTAS IN NATURA	UNIDADE	1	4,30

43	BOLO	FATIA	1	2,60
44	PUDIM	FATIA	1	2,30
45	TORTA DOCE	FATIA	1	2,80
46	SALADA DE FRUTAS	COPO	1	2,60
47	TAPIOCA	UNIDADE	1	2,30
48	PORÇÃO PUPUNHA	UNIDADE	1	2,10
49	PORÇÃO CARÁ	UNIDADE	1	2,80
50	PAMONHA	UNIDADE	1	4,10
51	PORÇÃO TACATE	UNIDADE	1	1,80
52	PÃO NA CHAPA	UNIDADE	1	2,15
53	PÃO COM OVO	UNIDADE	1	2,15
TOTAL DO GRUPO 01			RS	145,95
TOTAL DO GRUPO 01 == == > cento e quarenta e cinco reais e noventa e cinco centavos				

1. As empresas licitantes deverão, ao formular suas propostas de preço, observar os preços máximos unitários estabelecidos para todos os itens do lote, conforme exemplificado no quadro abaixo:
 - 1.1 - A coluna "Quantidade Estimada" refere-se ao montante estimado pela Administração da FUA para a contratação dos serviços, objeto deste Edital, pelo período de 12 (doze) meses.
 - 1.2 - A coluna "Preço Máximo por Unidade" relaciona-se ao preço máximo que pode ser ofertado pelo licitante para cada unidade de cada item.
 - 1.3 - A coluna "Preço Máximo Total" refere-se ao montante resultante da multiplicação ente a "Quantidade Estimada" pelo "Preço Máximo por Unidade" de cada item, não podendo ser superior ao estabelecido nesta tabela.
 - 1.4 - A linha "Preço Global Máximo", resultado da soma "preços totais máximos" é o parâmetro estipulado pela FUA para a seleção da proposta vencedora, não podendo ser superior ao valor da tabela.
 - 1.5 - Será considerada vencedora a empresa que ofertar o menor PREÇO GLOBAL MÁXIMO, devendo apresentar, através de anexo no sistema eletrônico, a planilha de Formação de Preços para comprovação da oferta.
2. Preço total da proposta R\$ ()
3. Prazo de validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

BENJAMIN CONSTANT - (AM)., 10 de outubro de 2017.




Juciley Cavalcante Gomes
 GI. 0810423-9 SSP/AM
 CPF: 200.440.382-91
 SÓCIO/ADMINISTRADOR





JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME

" QK Distribuidora "

CNPJ: 12.753.530/0001-90

Insc. Estadual Nº 04.231.152-7



DECLARAÇÃO E INEXISTÊNCIA DE VINCULO FAMILIAR

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.

Benjamin Constant - AM, 10 de outubro de 2017.

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES – ME

Juciley Cavalcante Gomes

CPF Nº 200.440.382-91

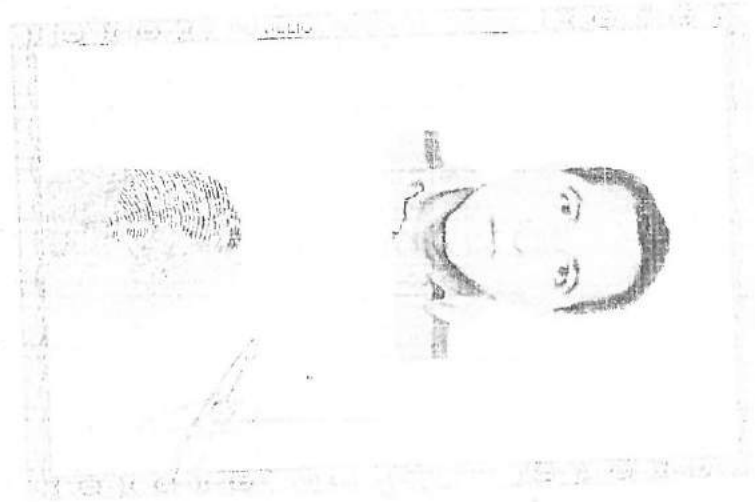
Gerente proprietário

Av. Vinte e Um De Abril, 113 – Centro

E-mail: jucicley@yahoo.com.br

Benjamin Constant - Amazonas

REPUBLICA FEDERAL DO BRASIL
154
Wilson



VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

CERT. 0810423-9 DATA 28/07/2014

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES

CLAUDIONOR SILVA GOMES

FRANCISCA CAVALCANTE GOMES

BENJAMIN CONSTANT-AM 08/09/1964

CERT. CAS. N. 1.843 FLS. 16
LV. 19 CART. BENJAMIN CONSTANT

[Signature]
Diretor de Registro Civil
Fone: 3114-11
Fax: 3114-44

PI005-CSC 3A. VIA

LEI Nº 7.144 DE 28/08/2011



MINISTERIO DA FAZENDA

Receita Federal
Cadastro de Pessoas Físicas



COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO

Número

200.440.382-91

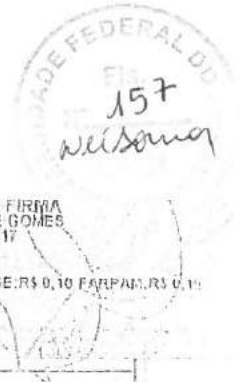
Nome

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES

Nascimento

08/09/1964

VALIDO SOMENTE COM COMPROVANTE DE IDENTIFICAÇÃO



13101286083		XXX		0297-B13C-9FEB-ACCID Consulte o selo em www.seloam.com.br	
NOME DO EMPRESÁRIO (completo, sem abreviaturas) JUCICLEY CAVALCANTE GOMES					
NACIONALIDADE BRASILEIRA			ESTADO CIVIL CASADO(A)		
SEXO Masculino		REGIME DE BENS(se casado) Comunhão Parcial			
FILHO DE (pai) CLAUDIONOR SILVA GOMES			(mãe) FRANCISCA CAVALCANTE GOMES		
NASCIDO EM (data de nascimento) 08/09/1964		IDENTIDADE (número) 08104239		Órgão emissor SSP	UF AM
CPF(número) 200.440.382-91					
EMANCIPADO POR (forma de emancipação - somente no caso de menor) XXX					
DOMICILIADO NA (LOGRADOURO - rua, av, etc) AVENIDA VINTE UM DE ABRIL					NÚMERO 113
COMPLEMENTO XXX		BAIRRO/DISTRITO CENTRO		CEP 69630-000	CÓDIGO DO MUNICÍPIO (Use da Junta Comercial) 000206 - Benjamin Constant
MUNICÍPIO Benjamin Constant					UF AM
declara, sob as penas da lei, não estar impedido de exercer atividade empresária, que não possui outro registro de empresário e requer:					
À JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS			À JUNTA COMERCIAL DO XXX		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DO ATO 002 - ALTERAÇÃO			CÓDIGO E DESCRIÇÃO DO ATO XXX		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DO EVENTO 021(1) - ALTERAÇÃO DE DADOS (EXCETO NOME EMPRESARIAL)			CÓDIGO E DESCRIÇÃO DO EVENTO XXX		
NOME EMPRESARIAL JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME					
LOGRADOURO (rua, av, etc) AVENIDA VINTE UM DE ABRIL					NÚMERO 113
COMPLEMENTO XXX		BAIRRO/DISTRITO CENTRO		CEP 69630-000	CÓDIGO DO MUNICÍPIO (Use da Junta Comercial) 000206 - Benjamin Constant
MUNICÍPIO Benjamin Constant		UF AM	PAÍS BRASIL	CORREIO ELETRÔNICO (E-MAIL) JEAMJS84@HOTMAIL.COM	
VALOR DO CAPITAL - R\$ 100.000,00		VALOR DO CAPITAL - (por extenso) cem mil reais			
CÓDIGO DE ATIVIDADE ECONÔMICA (CNAE Fiscal) Atividade Principal 4639701 Atividade Secundária 3811400, 4520001, 4530703, 4635401, 4635402, 4647801, 4674500, 4679699, 4681805, 4682600, 4721103, 4723700, 4731800, 4751201, 4789007, 5620103, 7719599		Descrição do Objeto ("Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral; Coleta de resíduos não-perigosos; Serviços de manutenção e reparação mecânica de veículos automotores; Comércio a varejo de peças e acessórios novos para veículos automotores; Comércio atacadista de água mineral; Comércio atacadista de cerveja, chope e refrigerante; Comércio atacadista de artigos de escritório e de papelaria; Comércio atacadista de cimento; Comércio atacadista de materiais de			
DATA DE INÍCIO DAS ATIVIDADES 26/10/2010		NÚMERO DE INSCRIÇÃO NO CNPJ 12.753.530/0001-90		TRANSFERÊNCIA DE SEDE OU DE FILIAL DE OUTRA UF NIRE ANTERIOR	UF
USO DA JUNTA COMERCIAL DEPENDENTE DE AUTORIZAÇÃO GOVERNAMENTAL <input type="checkbox"/> 1 - SIM <input checked="" type="checkbox"/> 3 - NÃO					
DATA ASSINATURA 10/10/2016					
ASSINATURA DO EMPRESÁRIO JUCICLEY CAVALCANTE GOMES					
PARA USO EXCLUSIVO DA JUNTA COMERCIAL					
DEFERIDO. PUBLIQUE-SE E ARQUIVE-SE			AUTENTICAÇÃO		

PARA USO EXCLUSIVO DA JUNTA COMERCIAL

* Este documento foi gerado no portal Empresa Super Fácil

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS



CERTIFICO O REGISTRO EM 04/11/2016 13:57 SOB Nº 20160858240.
 PROTOCOLO: 160858240 DE 31/10/2016. CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO:
 11602384345. NIRE: 13101286083.
 JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME

Milton Aurélio Rosas Gomes
 SECRETÁRIO-GERAL
 MANAUS, 04/11/2016
 www.empresasuperfacil.am.gov.br

A validade deste documento, se impresso, fica sujeita à comprovação de sua autenticidade nos respectivos portais.



DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE ME

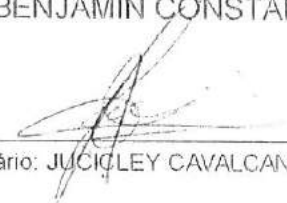
Ilmo. Sr. Presidente da Junta Comercial DO ESTADO DO AMAZONAS

O Empresário **JUCICLEY CAVALCANTE GOMES**, estabelecido na RUA AMELIA BRASIL, 113, CENTRO, BENJAMIN CONSTANT, AM, CEP: 69.630-000, requer a Vossa Senhoria o arquivamento do presente instrumento e declara, sob as penas da Lei, que se enquadra na condição de MICROEMPRESA, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Código do ato: 315


Descrição do Ato: ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA

BENJAMIN CONSTANT - AM, 19 de Outubro de 2010.


Empresário: JUCICLEY CAVALCANTE GOMES

Para uso exclusivo da Junta Comercial:

DEFERIDO EM <u>26/10/2010</u> JUCEA Arite Pinheiro Pereira Assessora Técnica Matr. 143.614-7-B	Etiqueta de registro JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS CERTIFICO O REGISTRO EM: 26/10/2010 SOB Nº: 383736 Protocolo: 10/045786-0 Empresa: 13 1 0128608 3 JUCICLEY CAVALCANTE GOMES
---	---


EDMILSON DA SILVA BARBOSA
SECRETÁRIO GERAL



Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral

Contribuinte,

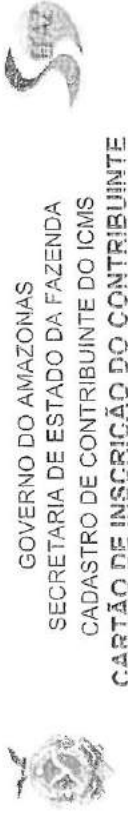
Confira os dados de identificação da Pessoa Jurídica e, se houver qualquer divergência, providencie junto à RFB a sua atualização cadastral.

 REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA				
NÚMERO DE INSCRIÇÃO 12.753.530/0001-90 MATRIZ		COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL		DATA DE ABERTURA 26/10/2010
NOME EMPRESARIAL JUCICLEY CAVALCANTE COMES - ME				
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) QK DISTRIBUIDORA				
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 46.39-7-01 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral				
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 38.11-4-00 - Coleta de resíduos não-perigosos 45.20-0-01 - Serviços de manutenção e reparação mecânica de veículos automotores 45.30-7-03 - Comércio a varejo de peças e acessórios novos para veículos automotores 46.35-4-01 - Comércio atacadista de água mineral 46.35-4-02 - Comércio atacadista de cerveja, chope e refrigerante 46.47-8-01 - Comércio atacadista de artigos de escritório e de papelaria 46.74-5-00 - Comércio atacadista de cimento 46.79-6-99 - Comércio atacadista de materiais de construção em geral 46.81-8-05 - Comércio atacadista de lubrificantes 46.82-6-00 - Comércio atacadista de gás liquefeito de petróleo (GLP) 47.21-1-03 - Comércio varejista de laticínios e frios 47.23-7-00 - Comércio varejista de bebidas 47.31-8-00 - Comércio varejista de combustíveis para veículos automotores 47.51-2-01 - Comércio varejista especializado de equipamentos e suprimentos de informática 47.89-0-07 - Comércio varejista de equipamentos para escritório 56.20-1-03 - Cantinas - serviços de alimentação privativos 77.19-5-99 - Locação de outros meios de transporte não especificados anteriormente, sem condutor				
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 213-5 - Empresário (Individual)				
LOGRADOURO AV VINTE UM DE ABRIL		NÚMERO 13	COMPLEMENTO	
CEP 69.630-000	BAIRRO/DISTRITO CENTRO	MUNICÍPIO BENJAMIN CONSTANT	UF AM	
ENDEREÇO ELETRÔNICO JEAMJS84@HOTMAIL.COM		TELEFONE (07) 3415-5316		
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****				
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA			DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 26/10/2010	
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL				
SITUAÇÃO ESPECIAL *****			DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****	

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 1.534, de 16 de maio de 2016.

Emitido no dia 23/09/2017 às 17:31:14 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1



GOVERNO DO AMAZONAS
SECRETARIA DE ESTADO DA FAZENDA
CADASTRO DE CONTRIBUINTE DO ICMS

CARTÃO DE INSCRIÇÃO DO CONTRIBUINTE

INSCRIÇÃO 04.231.152-7 C.N.P.J 12.759.889/0001-90 VIA 5

RATÃO OU DENOMINAÇÃO SOCIAL
SUCILEY CAVALCANTE GOMES ME

NOME FANTASIA
QK DISTRIBUIDORA

REGIME Simples CADASTRAMENTO 19/01/2011 EMISSÃO 28/09/2017 VALIDADE 28/09/2019


APRESENTAÇÃO OBRIGATORIA NA AQUISIÇÃO DE MERCADORIAS

ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO
AVE VINTE E UM DE ABRIL, NRO 113,CENTRO,BENJAMIN
CONSTANT-AM, CEP69.630

ATIVIDADE ECONÔMICA NA SEFAZ
4639-7/01 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral,
desde 06/04/2017

4647-8/01 - Comércio atacadista de artigos de escritório e de papelaria,
desde 06/04/2017

OBSERVAÇÃO
Optante do Simples Nacional

CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO

001506626305458



162
M. Simone





ESTADO DO AMAZONAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BENJAMIN CONSTANT
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SEMSA
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE BENJAMIN CONSTANT / VISA-BC

LICENÇA SANITÁRIA Nº 0140/2017

Nome do Estabelecimento: QK DISTRIBUIDORA DE BEBIDAS E ALIMENTOS
Razão Social: JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME
CNPJ/CPF: 12.753.530/0001-90
Endereço: RUA VINTE UM DE ABRIL, Nº113- Bairro: CENTRO
Cidade: BENJAMIN CONSTANT - AM.
Atividade: COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL.

Benjamin Constant - AM, 21 de Agosto de 2017.


RAIMUNDO COELHO DE OLIVEIRA
Sec. Executivo e planejamento da SEMSA/BC
Decreto Nº 015/2017


ERLS SIMONE MACIEL COSTA
Gerente da VISA - BC
Decreto Nº 33/2017

A renovação do Alvará deverá ser efetuada no período de 02.01 a 30.04 de cada ano, de acordo com a Lei Federal nº 6.437, de 20.08.77 e Lei Complementar nº 70, de 03.12.09, Art. 289.



28/09/2017

Certidão Negativa



Governo do Estado do Amazonas
Secretaria de Estado da Fazenda
Secretaria Executiva da Receita
Departamento de Arrecadação

Certidão Nº	Data e Hora
23271450	28/09/2017 12:52:38 Hs

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS

Valida até 28/10/2017

RAZÃO SOCIAL *JUCICLEY CAVALCANTE GOMES ML*
ENDEREÇO *AVE VINTE E UM DE ABRIL, NRO 113, CENTRO, BENJAMIN CONSTANT-AM, CEP69.630*
INSCRIÇÃO ESTADUAL *04.231.152-7* CNPJ *12.753.530/0001-90*
SITUAÇÃO CADASTRAL *Ativo / Sit. Deb.Normal*
CNAE *Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral*

Resguardando o direito da Fazenda Estadual de cobrar as dívidas que venham a ser apuradas, certifico que de acordo com as buscas procedidas nos livros e registros existentes na Dívida Ativa do Estado do Amazonas, correspondentes aos últimos 05 (cinco) anos, não consta qualquer débito inscrito em nome do interessado acima identificado, até a presente data. Esta CERTIDÃO é a única emitida pela Secretaria de Fazenda, inclui todos os débitos inscritos ou não na Dívida Ativa do Estado.

Para efeito de validação desta certidão, consultar: <http://www.sefaz.am.gov.br>

Certidão emitida de acordo com a Resolução 04/99-Gsefaz



Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 12753530/0001-90
Razão Social: JUCICLEY CAVALCANTE GOMES ME
Endereço: RUA PEDRO DE SOUZA / CENTRO / MANAUS / AM / 69630-000

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 04/10/2017 a 02/11/2017

Certificação Número: 2017100404312671629291

Informação obtida em 16/10/2017, às 13:42:23.

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei está condicionada à verificação de autenticidade no site da Caixa:
www.caixa.gov.br



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME

(MATRIZ E FILIAIS) CNPJ: 12.753.530/0001-90

Certidão nº: 134485130/2017

Expedição: 28/07/2017, às 19:37:04

Validade: 23/01/2018 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME (MATRIZ E FILIAIS), inscrito(a) no CNPJ sob o nº 12.753.530/0001-90, NÃO CONSTA do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa nº 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.

Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.

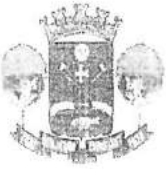
No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho ou Comissão de Conciliação Prévia.



ESTADO DO AMAZONAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE BENJAMIN CONSTANT
SECRETARIA MUNICIPAL DE ECONOMIA E FINANÇAS



CERTIDÃO NEGATIVA DE DEBITOS DE TRIBUTOS MUNICIPAIS

CND nº 149/2017

CNPJ: 12.753.530/0001-90
INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 00198/2017
ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL: COMÉRCIO ATACADISTA DE
PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL.
RAZÃO SOCIAL: JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME
NOME DE FANTASIA: "DISTRIBUIDORA Q. K.",
ENDEREÇO: AV. 21 DE ABRIL, Nº 113 - CENTRO,
CEP: 69630-000 - BENJAMIN CONSTANT/AM.

Certificamos que o contribuinte acima identificado encontra-se em situação regular com relação a (IPTU, ISS, ALVARÁ e MULTAS MUNICIPAIS), ou qualquer outros impostos, relativos a tributos municipais, não havendo débitos vencidos ou inscritos em dívida ativa do Município.

Benjamin Constant/AM, 23 de Agosto de 2017.

Tributos

- . Não constam débitos vencidos.
- . Não constam débitos de parcelamento vencidos.

Observações

Sem Rasuras no Original



Validade do dia 23/08/2017 até o dia 23/11/2017.

Resguardando o Direito da Fazenda Municipal de cobrar e inscrever qualquer dívidas de responsabilidade do contribuinte acima identificado, que venham a ser apuradas após a emissão desta **CERTIDÃO**, mesmo relativos a períodos nela contidos, e que de acordo com as buscas procedidas nos livros e registros existentes na Dívida Ativa do Município de Benjamin Constant, correspondentes aos últimos 05 (cinco), anos, não constam qualquer débito inscritos em nome do interessado acima identificado, até a presente data.

Certidão emitida com base no Artigo 89 da Lei Orgânica do Município.

Emitida em: 23/08/2017.

Pedro Felix de Oliveira
Secretário Municipal de Finanças

Alice Josiane de Albuquerque Oliveira
Secretária Municipal de Administração

**CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS****CERTIDÃO DE REGULARIDADE PROFISSIONAL**

O CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS CERTIFICA que o profissional identificado no presente documento encontra-se em situação REGULAR neste Regional, apto ao exercício da atividade contábil nesta data, de acordo com as suas prerrogativas profissionais, conforme estabelecido no art. 25 e 26 do Decreto-Lei n.º 9.295/46.

Informamos que a presente certidão não quita nem invalida quaisquer débitos ou infrações que, posteriormente, venham a ser apurados contra o titular deste registro, bem como não atesta a regularidade dos trabalhos técnicos elaborados pelo profissional da Contabilidade.

**CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE - AM**

Certidão n.º: AM/2017/000/4939
Nome: FRANCINEIDE MAIA N. AR. NHO TAPUDIMA CPF: 445.755.132-53
CRC/UF n.º AM-014379/O Categoria: TÉCNICO EM CONTABILIDADE
Validade: 02.01.2018
Finalidade: BALANÇO PATRIMONIAL, REGISTRADO NA JUNTA COMERCIAL

Confirme a existência deste documento na página www.crcam.org.br, mediante número de controle a seguir:

CPF : 445.755.132-53 Controle : 3994.6504.7759.9014



ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA



Atestamos para os devidos fins, que a empresa JUCICLEY CAVALCANTE GOMES, inscrita no CNPJ sob N° 12.753.530/0001-90, situada na Avenida 21 de Abril, n° 113- Centro, CEP 69630-000, Benjamin Constant/AM, contratada por Fundação Universidade do Amazonas-Instituto de Natureza e Cultura, prestou os serviços de Cantina/Lanchonete referente à Cessão Onerosa de Uso do **Processo Administrativo n° 23105.034306/2016**.

Atestamos ainda que, o adimplemento das obrigações assumidas pela empresa JUCICLEY CAVALCANTE GOMES, se revestiu de eficiência e qualidade satisfazendo os interesses deste Instituto; não existindo em nossos registros até a presente data, fatos que desabonem a conduta da pessoa jurídica em epígrafe.

Benjamin Constant/AM, 05 de Outubro de 2017.



[Handwritten Signature]

JOSE BEZERRA MARICAUA
 Coordenador Administrativo
 Instituto de Natureza e Cultura
 Portaria Nº 2.975/2014

BRASIL, 05 de Outubro de 2017, no Município de Benjamin Constant, Estado do Amazonas, pelo Tabelião José Bezerra Maricaua, Tabelião de Notas e Registros, em virtude do reconhecimento de firma, emitido por Luzinete Bezerra Maricaua, Valor emolumentar: R\$ 0,16. Data/Hora da utilização: 05/10/2017, 10:25:57. Emitido por: LUZINETE OLIVEIRA COELHO, FUNET J, R\$ 0,32 FUNDPAM: R\$ 0,16 FUNDPQB: R\$ 0,16 FARPAM: R\$ 0,16. O presente instrumento foi autenticado por tabelam.com.br

UFAM - INSTITUTO DE NATUREZA E CULTURA
 INBC - MARCA DE BENJAMIN CONSTANT

Tabela Abdias Pereira de Oliveira - Tel.: (07) 3415 5585
 Rua 21 de Abril 113 - Centro - Email: abdias@tabelam.com.br



JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME

" QK Distribuidora "

CNPJ: 12.753.530/0001-90

Insc. Estadual Nº 04.231.152-7



**DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA
PREGAO Nº 201/2017**

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES – ME, inscrita no CNPJ N.º **12.753.530/0001-90**, com sede na cidade de Benjamin Constant – AM., na Av. 21 de Abril, 113 – Centro, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) Juciley Cavalcante Gomes, infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade n.º 0810423-9 e do CPF/MF n.º 200.440.382-91, para os fins de habilitação no Pregão Eletrônico nº **201/2017**, 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.

Benjamin Constant - AM, 10 de outubro de 2017.

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES – ME

Juciley Cavalcante Gomes

CPF Nº 200.440.382-91

Gerente proprietário

Av. Vinte e Um De Abril, 113 – Centro

E- mail: jucicley@yahoo.com.br

Benjamin Constant - Amazonas



JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME

" QK Distribuidora "

CNPJ: 12.753.530/0001-90

Insc. Estadual Nº 04.231.152-7



DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE AMBIENTAL

A **JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME**, inscrita no CNPJ nº 12.753.530/0001-90, sediada em Av. 21 de Abril, 113 – Centro – na cidade de Benjamin Constant, por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr (a) Jucicley Cavalcante Gomes, portador (a) da Carteira de Identidade nº 0810423-9 e do CPF/MF nº 200.440.382-91, para fins do disposto no Edital Pregão Eletrônico N º 201/2017 e em atendimento a Instrução Normativa/STLI/MP nº 01/2010 de 19/01/2010, DECLARA, sob pena da Lei, em especial o art. 229 do Código Penal Brasileiro, que:

a) está ciente de sua responsabilidade ambiental e se compromete em adotar práticas ecologicamente corretas, realizando as seguintes ações:

a.1) descartar o material utilizado, fazendo a separação dos resíduos recicláveis, tendo o cuidado necessário com o acondicionamento dos materiais tóxicos, de modo a evitar a evaporação de produtos tóxicos no meio ambiente;

a.2) destinar os materiais recicláveis às cooperativas e associações dos catadores incentivando a prática da reciclagem e a proteção do meio ambiente;

b) reconhece sua responsabilidade com o meio ambiente, adotando todas as medidas necessárias para evitar, atenuar ou reparar os impactos resultantes desta atividade, mantendo-se disponível à fiscalização pelos órgãos responsáveis;

c) está plenamente ciente do teor e da extensão desta DECLARAÇÃO e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Benjamin Constant/AM, 10 de outubro de 2017.

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES – ME

Jucicley Cavalcante Gomes

CPF nº 200.440.382-91

Gerente proprietário

Av. Vinte e Um De Abril, 113 – Centro

E-mail: jucicley@yahoo.com.br

Benjamin Constant - Amazonas



Pregão Eletrônico

▪ Visualização de Recursos, Contra-Razões e Decisões

INTENÇÃO DE RECURSO:

impetramos recurso com os seguintes fatos, a empresa não atende o item 4.3.1 ao 4.3.4 pois sua licença sanitária anexada a esta licitação esta apta para comercio atacadista de de alimentos, e não a preparo e manipulação de alimentos conforme o dispositivo da ANVISA, não foi apresentado 8.6.1 cnd de falência e recuperação judicial, e nem cnd da receita federal, que consultada está com restrição, e seu balanço, não esta arquivado na jucea pois o mesmo não é valido sem selo e cnd eletronica do tec.

[Voltar](#) [Fechar](#)



JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME

" QK Distribuidora "

CNPJ: 12.753.530/0001-90

Insc. Estadual Nº 04.231.152-7



ILUSTRÍSSIMA SRA. PREGOEIRA E COMISSÃO DE LICITAÇÃO DA FUNDAÇÃO
UNIVERSIDADE DO AMAZONAS.

Ref. Contra Razões ao Recurso administrativo do Edital de pregão Eletrônico nº 201/2017

CONTRARRAZÕES AO RECURSO ADMINISTRATIVO

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME, pessoa jurídica de direito privado, com sede na Av. Vinte e Um de Abril, nº 113, Bairro Centro, em Benjamin Constant – AM., inscrita no CNPJ sob nº 12.753.530/0001-90, neste ato representada por seu Representante Legal Sr. Jucicley Cavalcante Gomes, Diretor, devidamente qualificado no presente processo vem na forma da legislação vigente em conformidade com o Art. 4º, XVIII da Lei Nº 10.520/02, vem até Vossas Senhorias, para, tempestivamente, interpor estas **CONTRARRAZÕES**, ao **inconsistente** recurso apresentado pela empresa R M P ROMERO – EPP, inscrita no CNPJ sob nº 15.790.280/0001-56, perante essa distinta administração que de forma absolutamente coerente declarou a contrarazoante vencedora do processo licitatório em pauta.

1. Considerações Iniciais:

Ilustre Pregoeira e comissão de Licitação da **FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS**.

O respeitável julgamento das contrarrazões interposto, recai neste momento para sua responsabilidade, o qual a empresa CONTRARRAZOANTE confia na lisura, na isonomia e na imparcialidade a ser praticada no julgamento em questão, buscando pela proposta mais vantajosa para esta digníssima administração, onde a todo o momento demonstraremos nosso **Direito Líquido e Certo** e o cumprimento pleno de todas as exigências do presente processo de licitação.

2. Do Direito Pleno as Contra-razões ao Recurso Administrativo

A Contrarazoante faz constar o seu pleno direito as Contrarrazões ao Recurso Administrativo devidamente fundamentado pela legislação vigente e as normas de licitação.

Av. Vinte e Um De Abril, 113 – Centro
E- mail: jucicley@yahoo.com.br
Benjamin Constant - Amazonas



JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME

" QK Distribuidora "

CNPJ: 12.753.530/0001-90

Insc. Estadual Nº 04.231.152-7



A Contrarazoante solicita que o Ilustre Sra Pregoeira e esta douta comissão de Licitação da **FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS**, conheça o RECURSO e analise todos os fatos apontados, tomando para si a responsabilidade do julgamento.

Do Direito as **CONTRARRAZÕES**:

(...)

XVIII – declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões do recurso, **ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente**, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

Decreto Nº 5.450/2005, Artigo 26

Art. 26.

Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de três dias para apresentar as razões de recurso, **ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente**, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

Do Edital de Licitação

10.0. Da impugnação, do pedido de esclarecimentos e Dos Recursos

(...)

10.4 Declarado vencedor, neste processo licitatório, cabe recurso, a ser interposto no prazo de 02 (duas) horas, conforme determinação do Pregoeiro durante o qual qualquer licitante poderá, **de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer**. Quando lhe será concedido o prazo de três dias para **encaminhamento de memorial das razões de recurso e de eventuais contra-razões pelos demais licitantes, conforme art. 26 do Decreto 5.450/2005, procedimentos estes, realizados exclusivamente no âmbito do sistema eletrônico, em formulários próprios**.

10.5. O recurso contra a decisão do **Pregoeiro** não terá efeito suspensivo.

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

10.7. Após apreciação do recurso o pregoeiro submetê-lo-á, devidamente informado, à considerações da autoridade

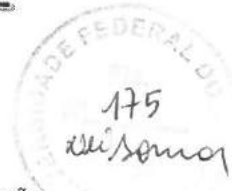


JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME

“ QK Distribuidora ”

CNPJ: 12.753.530/0001-90

Insc. Estadual Nº 04.231.152-7



competente, que proferirá decisão definitiva antes da adjudicação e homologação do procedimento.

(...)

3. Dos Fatos:

A RECORRENTE motivou na data de 10 de outubro de 2017, a seguinte intenção de recurso: **“impetramos recurso com os seguintes fatos, a empresa não atende o item 4.3.1 ao 4.3.4 pois sua licença sanitária anexada a esta licitação esta apta para comercio atacadista de alimentos, e não a preparo e manipulação de alimentos conforme o dispositivo da ANVISA, não foi apresentado 8.6.1 cnd de falência e recuperação judicial, e nem cnd da receita federal, que consultada está com restrição, e seu balanço, não esta arquivado na jucea pois o mesmo não é valido sem selo e cnd eletronica do tec.”.**

O recurso apresentado pela RECORRENTE, alegando o não cumprimento do edital por parte da CONTRARRAZOANTE, o que demonstra, claramente, conforme vamos demonstrar, um profundo desconhecimento do diploma editalício, bem como dos principios basilares do procedimento licitatório, por parte da recorrente, vejamos...

No momento em que foi concedido ao recorrente o direito ao manifesto de recurso, o recorrente manifestou-se de forma vaga e subjetiva, pois limitou-se apenas a redigir “que a contra-razoante não esta apta a **Concessão de uso de bem público do espaço reservado para cantina visando atender à comunidade universitária** nas especificações do edital”.

Pergunta: Quais são estas especificações, que a contra-razoante não atende?

Descumprindo assim, o que determina a Lei de licitação, no que diz:

(...) declarado o vencedor, **qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer**, (...) o caro recorrente não se deu ao trabalho se quer de motivar ou circunstanciar seu manifesto.

A CONTRARRAZOANTE é uma empresa séria, que, buscando uma participação impecável no certame, preparou sua documentação e propostas em rigorosa conformidade com as exigências do edital, provando sua plena qualificação para esse certame, conforme exigido pelo edital, tendo sido, portanto, considerada habilitada, classificada e posteriormente declarada vencedora do presente processo. E como tal, levando em consideração, o que o recorrente manifestou mediante razões ao recurso, e buscando sempre a transparência nos seus atos praticados, descreve suas contra-razões:



JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME

" QK Distribuidora "

CNPJ: 12.753.530/0001-90

Insc. Estadual Nº 04.231.152-7



A RECORRENTE alega que a CONTRARRAZOANTE que a empresa não atende o item 4.3.1 ao 4.3.4 pois sua licença sanitária não esta anexada a esta licitação, onde a mesma esta apta somente para comercio atacadista de alimentos, e não a preparo e manipulação de alimentos conforme o dispositivo da ANVISA, sita ainda que não foi apresentado o item: 8.6.1, CND de falência e recuperação judicial, e nem CND da receita federal, que consultada está com restrição, e seu balanço, não esta arquivado na JUCEA – AM, pois o mesmo não é valido sem selo e CND eletrônica do técnico.

Visto isto senhores, entendemos que em momento algum a CONTRARRAZOANTE deixou enviar uma vez que realizada a aceitação por parte da pregoeira na habilitação, sendo ela no sistema eletrônico ou no enviado a administração (EM ANEXO), a qual encaminharemos junto a esta contra razão cópias, confirmando a veracidade dos documentos juntados para adjudicação que será apenas uma forma aludida de referir-se ao modelo em questão.

Fato é que a RECORRIDA cumpriu em todos os aspectos as exigências do item e não teria qualquer motivo para ser desclassificada. A RECORRENTE estaria exigindo a desclassificação, da CONTRARRAZOANTE, pela não apresentação de tais documento de habilitação, que rebatemos de forma clara quanto a documentação correta, e também pelo não envio junto ao anexo, que mais uma vez provamos seu equivoco, de forma meritória e concreta.

A Objetividade do julgamento nos procedimentos licitatórios impede, de forma expressa, a desclassificação da empresa por quesitos subjetivos e/ou que não estejam claramente definidos no instrumento convocatório.

Dessa forma, não há qualquer razão para alterar a decisão já tomada, acertadamente, pela Pregoeira e que respeita todos os princípios basilares dos certames licitatórios.

4- DA SOLICITAÇÃO:

Dado o julgamento exato que foi deferido por essa nobre Pregoeira, conforme demonstramos cabalmente em nossa explanação, solicitamos que essa Administração considere como indeferido o recurso da empresa R M P ROMERO - EPP.



JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME

" QK Distribuidora "

CNPJ: 12.753.530/0001-90

Insc. Estadual Nº 04.231.152-7



Portanto, é na certeza de poder confiar na sensatez dessa Administração, assim como, no bom senso da autoridade que lhe é superior, que estamos interpondo estas **contrarrazões**, as quais certamente serão deferidas, evitando assim, maiores transtornos.

Nestes Termos,

Pedimos Bom Senso,

Legalidade e

Deferimento.

Benjamin Constant – AM., 17 de outubro de 2017.


Jucicley Cavalcante Gomes
Gerente Administrador
CPF nº 200.440.382-91
RG nº 0810423-9



JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME

" QK Distribuidora "

CNPJ: 12.753.530/0001-90

Insc. Estadual Nº 04.231.152-7



Of.: 001/2017

Benjamin Constant – AM., 23 de outubro de 2017.

À

Sr. Pregoeira e Comissão de Licitação da **FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS**

Ref.:

Prorrogação de Prazo


Venho por meio desta, solicitar a Vossa Senhoria, a prorrogação por mais 5 dias para o prazo de entrega dos documentos pendentes hora requerido no processo licitatório nº 201 e 202/2017, motivos os quais aguarda as entidades governamentais está liberando tais documentos uma vez que já foram solicitadas as providencias de regularização.

Conforme roga o Edital:

7.15. 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.

Sendo só que tenho para o momento, e esperando merecer como sempre as melhores atenções de Vossa Senhoria para o que solicito, subscrevo-me.

Atenciosamente,


Jucicley Cavalcante Gomes
Empresário - Administrador


Maézia Malânia Martins Nunes
Gerente de Licitação
Portaria nº 2029/2015 - GRUFAM
25/10/17

Av. Vinte e Um De Abril, 113 – Centro
E- mail: jucicley@yahoo.com.br
Benjamin Constant - Amazonas



BALANÇO

PATRIMONIAL

2016

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME

AV. VINTE E UM DE ABRIL 113 - CENTRO - CEP: 69.630-000

CNPJ 12.53.530/0001-90

CERTIFICADO DE REGISTRO EM 26/10/2017 13:53 SOB Nº 20170326780.
PROTOCOLO Nº 170.26780 DE 26/10/2017. CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO:
1.704738 Nº 3101086603.
JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME.



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DO AMAZONAS

SECRETARIO-GERAL
MANAUS, 26/10/2017

www.superfacil.am.gov.br

A validade deste documento, nos impressos, fica condicionada à comprovação de sua autenticidade nos respectivos sites.

Maezia Natália Martins Nunes
Gerente de Licitação
Portaria nº 2023/2015 - GRUOPAM
26/10/17

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME
 COM SEDE EM BENJAMIN CONSTANT - AM
 AVENIDA 21 DE ABRIL, 113 - CENTRO
 REGISTRADA NA JUNTA COMERCIAL - AM
 NDRE Nº 13101286083 EM SESSÃO DE 04/11/2010
 CNPJ: 12.753.530/0001-90



	31.12.2016	31.12.2015
ATIVO		
TOTAL CIRCULANTE	475.033,47	297.250,52
Caixa	35.510,80	20.311,97
Bancos c/movimento	55.907,67	32.475,65
Bancos c/aplicação	0,00	0,00
Contas a Receber	69.046,50	86.462,90
Estoques	314.508,50	158.000,00
Outras Contas a Receber	0,00	0,00
TOTAL NÃO CIRCULANTE	175.503,10	150.651,40
Aplicações Financeiras	0,00	0,00
Instalações técnicas	59.400,00	56.547,00
Imóveis (Prédios)	0,00	0,00
Móveis e Utensílios	32.100,50	30.000,00
Maquinas e Equipamentos	77.688,70	55.642,10
Veículos	0,00	0,00
Outras imobilizações	6.381,90	8.462,30
TOTAL ATIVO	650.536,57	447.901,92

REPUBLICA FEDERAL DO BRASIL
 TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO AMAPÁ
 RECONHECIMENTO DE FIRMA
 JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME
 RS 016. Data: 04/11/2017. 12:13:00. Emitido por: LUIZETE OLIVEIRA DO ELLHO. FINE 12. 1910326780. 016 FUNDOPGE. RS 010. Págs: 04. RS 015. Consulte o site: www.tribunaljusticajam.gov.br

BENJAMIN CONSTANT, 31 DE DEZEMBRO DE 2016

Cartório Aberto
 Ofício de Notaria
 B. Constant-AM

Francineide Maria Marinho Tapudima

FRANCINEIDE MARIA MARINHO TAPUDIMA
 TÉCNICO EM CONTABILIDADE
 CRC - AM N.º 014379/0-6

Cartório Aberto
 Ofício de Notaria
 B. Constant-AM

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES
 12.753.530/0001-97
 EMPRESÁRIO



CERTIFICADO DE REGISTRO EM 26/10/2017 13:53 SOB Nº 20170326780.
 PROTOCOLO: 170326780 DE 26/10/2017. CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO:
 12704174393. NRE: 13101286083.
 JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME

Milton Aurélio Rosas Gomes
 SECRETÁRIO-GERAL
 MAN. US, 26/10/2017
 www.empresasuperfacil.am.gov.br

A validade deste documento só impresso, desde que se faça a comprovação da sua autenticidade nos respectivos portais.

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME
 COM SEDE EM BENJAMIN CONSTANT - AM
 AVENIDA 21 DE ABRIL, 113 - CENTRO
 REGISTRADA NA JUNTA COMERCIAL - AM
 NIRE Nº 13101286083 EM SESSÃO DE 04/11/2010
 CNPJ: 12.753.530/0001-90



	31.12.2015	31.12.2015
PASSIVO		
TOTAL CIRCULANTE	289.124,76	158.872,16
Fornecedores	239.483,35	129.701,74
Empréstimos e Financiamentos	0,00	0,00
Obrigações Fiscais	7.902,91	5.674,32
Obrigações Trabalhistas e Sociais	12.902,91	7.532,60
Contas a Pagar	22.835,59	15.963,50
TOTAL NÃO CIRCULANTE		
Financiamentos	0,00	0,00
TOTAL PATRIMÔNIO LÍQUIDO	267.451,81	289.029,76
Capital Social	40.000,00	40.000,00
Reservas de Capital	0,00	0,00
Lucros Acumulados	60.742,65	155.632,80
Lucros de Exercício	106.709,16	93.396,96
(-) Prejuízos Acumulados	0,00	0,00
TOTAL PASSIVO	454.576,57	447.901,92

RECEITA FEDERAL DO BRASIL
 RECEIÇÃO DE PAGAMENTO
 Nº 186
 NOME: JUCICLEY CAVALCANTE GOMES
 Nº 12.753.530/0001-90
 DATA: 26/10/2017
 VALOR: R\$ 200.440,38297
 ENDEREÇO: AVENIDA 21 DE ABRIL, 113 - CENTRO - BENJAMIN CONSTANT - AM

BENJAMIN CONSTANT - AM., 31 DE DEZEMBRO DE 2016



FRANCINEIDE MARIA MARINHO TAPUDIMA
 TÉCNICO EM CONTABILIDADE
 CRC - AM N.º 014379/0-6



JUCICLEY CAVALCANTE GOMES
 CPF: 200.440.382-97
 EMPRESÁRIO



CERTIFICADO DE REGISTRO EM 26/10/2017 13:53 SOB Nº 20170326780.
 PROTOCOLO: 170326780 DE 26/10/2017. CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO:
 1270417-303. NIRE: 13101286083.
 JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME

Hilton Aurélio Rosas Gomes
 SECRETÁRIO-GERAL
 MANAUS, 26/10/2017
www.empresasuperfacil.am.gov.br

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME
 COM SEDE EM BENJAMIN CONSTANT - AM
 AVENIDA 21 DE ABRIL, 113 - CENTRO
 REGISTRADA NA JUNTA COMERCIAL - AM
 NIRE Nº 13101286083 EM SESSÃO DE 04/11/2010
 CNPJ: 12.753.530/0001-90

REPÚBLICA FEDERAL
 Nº 187
 allison
 CRM

DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO / 2016

	31.12.2016	31.12.2015
VENDAS DE PRODUTOS, MERCADORIAS E SERVIÇOS		
Vendas de Produtos, Mercadorias e Serviços	240.829,60	193.478,25
(-) Deduções de Tributos, Abatimentos e Devoluções	9.632,87	7.739,13
(=) Receita	231.196,73	185.739,12
(-) CUSTO DE VENDAS		
Custo de Produtos, Mercadorias e Serviços	72.247,29	50.721,73
(=) LUCRO BRUTO	158.949,44	135.017,39
(-) DESPESAS OPERACIONAIS	42.210,07	35.252,40
Despesas Administrativas	29.745,60	22.479,80
Despesas com Pessoal	4.685,00	6.458,80
Despesas Tributárias	2.100,57	3.054,10
Outras Despesas Gerais	5.678,90	3.259,70
(=) RESULTADO OPERACIONAL ANTES DO RESULTADO FINANCEIRO	116.739,57	99.764,99
(+/-) RESULTADO FINANCEIRO	3.825,68	2.476,50
(+) Receitas Financeiras	0,00	0,00
(-) Despesas Financeiras	3.825,68	2.476,50
(-) Perdas s/ Aplicações Financeiras	0,00	0,00
(+/-) OUTRAS RECEITAS E DESPESAS OPERACIONAIS		
(=) RESULTADO ANTES DAS DESPESAS COM TRIBUTOS SOBRE O LUCRO		
(-) Impostos Simples Nacional (*)	112.913,89	97.288,49
(-) Despesa com Imposto de Renda da Pessoa Jurídica (*)	6.204,73	3.891,53
(=) RESULTADO LÍQUIDO DO PERÍODO	106.709,16	93.396,96

SELO ELETRÔNICO DE REGISTRO DO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO AM
 ANÁLISES, RECONHECIMENTO DE FIRMAS E AUTENTICAÇÃO DE DOCUMENTOS
 RECONHECIMENTO DE FIRMAS E AUTENTICAÇÃO DE DOCUMENTOS
 FRANCINEIDE MARIA MARINHO TAPUDIMA, Valor até R\$ 5,00. Valor
 emitido em 16/10/2017 13:53. Data de emissão: 16/10/2017 13:53
 OLIVEIRA COELHO, FUREZ, R\$ 0,00. Valor emitido em 16/10/2017 13:53
 0,10 FRRP AM, R\$ 0,16. Contente o selo em
 endereço por aplicativo com QR

BENJAMIN CONSTANT - AM, 31 DE DEZEMBRO DE 2016

Cartão Assinatura
 Francineide Maria
 Tapudima

FRANCINEIDE MARIA MARINHO TAPUDIMA
 TÉCNICO EM CONTABILIDADE
 CRC - AM N.º 014379/0-6

Cartão Assinatura
 Jucicley Cavalcante
 Gomes

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES
 CPF: 200.440.382-97
 EMPRESÁRIO



CERTIFICADO DE REGISTRO EM 26/10/2017 13:53 SOB Nº 20170326780.
 PROTOCOLO Nº 170326780 DE 26/10/2017. CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO:
 1270417383. NIRE: 13101286083.
 JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME

Hilton Aurélio Rosas Gomes
 SECRETÁRIO-GERAL
 MANAUS, 26/10/2017
 www.jucea.am.gov.br

CPF: 130.228.728-04
 Matr: 203-5-A

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME
 COM SEDE EM BENJAMIM CONSTANT - AM
 AVENIDA 21 DE ABRIL, 113 - CENTRO
 REGISTRADA NA JUNTA COMERCIAL - AM
 NIRE Nº 13101286083 EM SEÇÃO DE 04/11/2010
 CNPJ: 12.753.530/001-00



ÍNDICES ECONÔMICOS FINANCEIROS

IG = ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL

$$\frac{AC + RLP = 475.033,47}{PC + ELP = 283.124,76}$$

1,67

SG = ÍNDICE DE LIQUIDEZ SOLVÊNCIA GERAL

$$\frac{AT \text{ TOTAL} = 650.576,57}{PC + ELP = 283.124,76}$$

2,29

LC = ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE

$$\frac{AC = 475.033,47}{PC = 283.124,76}$$

1,67

LE = ÍNDICE DE LIQUIDEZ DE ENDIVIDAMENTO

$$\frac{PC + ELP = 283.124,76}{PL = 367.451,81}$$

0,77

LI = ÍNDICE DE LIQUIDEZ DO IMÓVELIZADO

$$\frac{T. IMO = 175.543,10}{PL = 367.451,81}$$

0,47



BENJAMIM CONSTANT - AM, 31 DE DEZEMBRO DE 2016



FRANCINEIDE MARIA MARINHO TAPUDIMA
 TÉCNICO EM CONTABILIDADE
 CRC - AM N.º 014379/0-6



JUCICLEY CAVALCANTE GOMES
 CPF: 200.440.382-97
 EMPRESÁRIO



CERTIFICADO DE REGISTRO EM 26/10/2017 13:53 SOB Nº 20170326780.
 PROTOCOLO Nº 170.26780 DE 26/10/2017. CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO:
 13704178383. NIRE: 13101286083.
 JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME

Milton Aurélio Rosas Gomes
 SECRETÁRIO-GERAL
 Manaus, 26/10/2017
 www.jucea-reasuperfacil.am.gov.br

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME
 COM SEDE EM BENJAMIN CONSTANT - AM
 AVENIDA 21 DE ABRIL, 113 - CENTRO
 REGISTRADA NA JUNTA COMERCIAL - AM
 NIRE Nº 13101286083 EM SESSÃO DE 04/11/2010
 CNPJ: 12.753.530/0001-90



DEMONSTRAÇÃO DE LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS (DLPA)

SALDO INICIO DO PERIODO (01/01/2016)	160.742,65
(+/-) AJUSTES DE PERIODOS BASE ANTERIORES	
(+/-) CORREÇÃO MONETARIA	
(=) SALDO INICIAL AJUSTADO E CORRIGIDO	160.742,65
(+) REVERSÃO DE RESERVAS DE LUCROS	
(+/-) RESULTADO LIQUIDO DO EXERCICIO - PERE/16	106.709,16
(-) FORMAÇÃO DE RESERVAS DE LUCROS	
(-) CAPITALIZAÇÃO DE LUCROS-AUMENTO CAPITAL	
(-) DIVIDENDOS OU LUCROS DISTRIBUIDOS OU CREDITADOS	
(+/-) OUTRAS MOVIMENTAÇÕES	
(=) SALDO FINAL DO PERIODO	267.451,81

SELO ELETRÔNICO DE FISCALIZAÇÃO TRIBUTÁRIA DE JUSTIÇA DO AM
 ANÁLISE DO RECEBIMENTO DE FISCALIZAÇÃO TRIBUTÁRIA DE JUSTIÇA DO AM
 RECONHECIMENTO DE FIRMA POR AUTENTICIDADE Nome de parte
 FRANCINEIDE MARIA MARINHO TAPUDIMA Valor ato R\$ 5,96 Valor
 emolumento R\$ 3,18 Data de emissão da escritura 18/10/2017 12:18:40
 Emitido por LUZETE OLIVEIRA COELHO, FIME L. J. R\$ 1,00 Emitido por
 0 18 FUNDOS: R\$ 0 10 FUNDOS: R\$ 0 16. Consulte o site em
 dados por autenticar.com.br

BENJAMIN CONSTANT - AM, 31 DE DEZEMBRO DE 2016



 FRANCINEIDE MARIA MARINHO TAPUDIMA,
 TÉCNICO EM CONTABILIDADE
 CRC - AM Nº 014379/0-6



 JUCICLEY CAVALCANTE GOMES
 CPF: 200.440.382-97
 EMPRESÁRIO



CERTIFICO O REGISTRO EM 26/10/2017 13:53 SOB Nº 20170326780.
 PROTOCOLO: 170326780 DE 26/10/2017. CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO:
 12704174383. NIRE: 13101286083.
 JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME

Milton Aurélio Rosas Gomes
 SECRETÁRIO-GERAL
 PANAUS, 26/10/2017
 www.eaj.renasperfacil.am.gov.br

A validade deste documento, se impresso, fica sujeita à comprovação de sua autenticidade nos respectivos portais

TERMO DE ENCERRAMENTO

CONTÉM O PRESENTE BALANÇO 07 FOLHAS NUMERADAS ELETRONICAMENTE DO Nº 01 À 07

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME
 COM SEDE EM BENJAMIN CONSTANT - AM
 AVENIDA 21 DE ABRIL, 113 - CENTRO
 REGISTRADA NA JUNTA COMERCIAL - AM
 NIRE Nº 13101286083 EM SESSÃO DE 04/11/2010
 CNPJ: 12.753.530/0001-90

BENJAMIN CONSTANT, 31 DE DEZEMBRO DE 2016



Francineide

FRANCINEIDE MARIA MARINHO TAPUDIMA
 TÉCNICO EM CONTABILIDADE
 CRC - AM Nº 014379/0-6



Jucicley

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES
 CPF: 200.440.382-97
 EMPRESÁRIO



CERTIFICADO DE REGISTRO EM 26/10/2017 13:53 SOB Nº 20170326780.
 PROTOCOLO Nº 170/26780 DE 26/10/2017. CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO:
 1170417333. NIRE: 13101286083.
 JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME

Hilton Aurélio Rosas Gomes
 SECRETÁRIO-GERAL
 MANAUS, 26/10/2017
www.empresasuperfacil.am.gov.br

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME
COM SEDE EM BENJAMIN CONSTANT - AM
AV. 21 DE ABRIL, 113 - CENTRO - CEP: 69630-000
NIRE: 13101286083 EM SESSÃO DE 26/10/2010
CNPJ: 12.753.530/0001-90



NOTAS EXPLICATIVAS ÀS DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS
EM 31 DE DEZEMBRO DE 2016

1) CONTEXTO OPERACIONAL

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME é uma empresa Individual, com sede e foro na cidade de Benjamin Constant / AM, tendo como objeto social **Comercio atacadista de produtos alimentícios em geral**, com início de atividades em 31/10/2010.

As demonstrações contábeis encerradas em 31 de Dezembro de 2016 e 31 de Dezembro de 2015 (comparativas), aqui compreendidas: Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultados, Índices Econômicos Financeiros, Demonstração de Lucros ou Prejuízos Acumulados (DLPA) foram elaboradas a partir das diretrizes contábeis e dos preceitos da Legislação Comercial, Lei n. 10.406/2002 e demais legislações aplicáveis e aos Princípios Contábeis.

O resultado é apurado de acordo com o regime de competência, que estabelece que as receitas e despesas devem ser incluídas na apuração dos resultados dos períodos em que ocorreram, sempre simultaneamente quando se correlacionarem, independentemente de recebimento ou pagamento.

2) PRINCIPAIS PRÁTICAS CONTÁBEIS

As principais práticas contábeis na elaboração das demonstrações contábeis levam em conta as características qualitativas e quantitativas conforme determina a NBC ITG 1000:

- ✓ Competência;
- ✓ Prudência;
- ✓ Integralidade;
- ✓ Comparabilidade;

2.1) Imobilizado

O Ativo Imobilizado é registrado pelo custo de aquisição deduzido da depreciação. A depreciação foi utilizado o método linear e foram aplicadas as taxas anuais permitidas pela legislação fiscal.

2.2) Impostos Federais

Por se tratar de uma micro empresa, os impostos são pagos através do Simples Nacional.

2.3) Venda



CERTIFICADO DE REGISTRO EM 26/10/2017 13:53 SOB Nº 20170326780.
PROTÓCOLO 170.26780 DE 26/10/2017. CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO:
17704176383. NIRE: 13101286083.
JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME

Milton Aurélio Rosas Gomes
SECRETÁRIO-GERAL
MANAUS, 26/10/2017
www.empresasuperfacil.am.gov.br

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME
COM SEDE EM BENJAMIN CONSTANT - AM
AV. 21 DE ABRIL 113 - CENTRO - CEP: 69630-000
NIRE: 13101285183 EM SESSÃO DE 26/10/2010
CNPJ: 12.753.530/0001-90



A Empresa adota o método de venda direta a consumidores finais.

3) EMPRÉSTIMOS E FINANCIAMENTOS

A empresa conta com um passivo, no que não possui financiamentos bancários no ano de 2016.

4) CAPITAL SOCIAL

O capital social é de R\$ 1000.000,00 (Um Mil Reais), dividido em 1000.000 (Cem Mil) quotas de R\$ 1,00 cada uma, totalmente integralizado, apresentando a seguinte composição:

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - 100%

5) PROPRIEDADE PARA INVESTIMENTO

Propriedade para investimento a empresa não possui imóvel próprio.

6) DISTRIBUIÇÃO DE LUCROS

A sociedade durante o ano de 2016 apurou o valor de R\$ 267.451,81 (Duzentos e sessenta e sete mil, quatrocentos e cinquenta e um reais e oitenta e um centavos) de lucros e dividendos acumulados dos anos anteriores e levados a conta de lucros acumulados na composição:

JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - 100%

7) EVENTOS SUBSEQUENTES

Os administradores declaram a inexistência de fatos ocorridos subsequente à data de encerramento do exercício que venham a ter efeito relevante sobre a situação patrimonial ou financeira da empresa ou que possam provocar efeitos sobre seus resultados futuros.

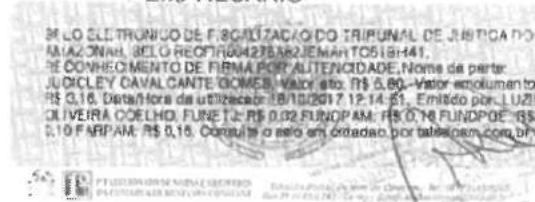
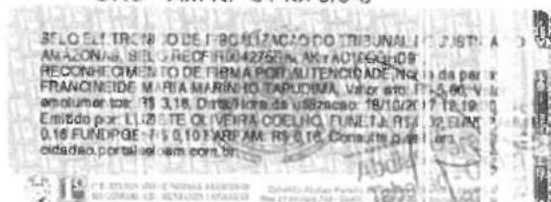
Benjamin Constant - AM em 31 De Dezembro de 2016



FRANCINEIDE MARIA MARINHO TAPUIMIMA
TECNICO EM CONTABILIDADE
CRC - AM N.º 014379/0-6



JUCICLEY CAVALCANTE GOMES
CPF/200.440.382-97
EMPRESÁRIO



CERTIFICO O REGISTRO EM 26/10/2017 13:53 SOB N.º 20170326780.
PROTOCOLO: 70.26780 DE 26/10/2017. CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO:
1370417-3 NIRE: 13101286083.
JUCICLEY CAVALCANTE GOMES - ME

Edson Aurélio Rosas Gomes
SECRETÁRIO-GERAL
MANAGS, 26/10/2017
www.empresasuperfacil.am.gov.br



CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS

CERTIDÃO DE REGULARIDADE PROFISSIONAL

O **CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS** CERTIFICA que o profissional identificado no presente documento encontra-se em situação **REGULAR** neste Regional, apto ao exercício da atividade contábil nesta data, de acordo com as suas prerrogativas profissionais, conforme estabelecido no art. 25 e 28 do Decreto-Lei n.º 9.295/46.

Informamos que a presente certidão não quita e nem invalida quaisquer débitos ou infrações que, posteriormente, venham a ser apurados contra o titular deste registro, bem como não atesta a regularidade dos trabalhos técnicos elaborados pelo profissional da Contabilidade.



CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE - AM

Certidão n.º: AM/2017/00004133
 Nome: FRANCINEIDE MARIA MARIANO TAPUDIMA CPF: 445.755.132-53
 CRC/UF n.º AM-014379/D Categoria: TÉCNICO EM CONTABILIDADE
 Validade: 02.01.2018
 Finalidade: BALANÇO PATRIMONIAL, REGISTRADO NA JUNTA COMERCIAL

Confirme a existência deste documento na página www.crcam.org.br, mediante número de controle a seguir:

CPF : 445.755.132-53 Controle : 3994.6504.7759.9014



CERTIFICO O REGISTRO EM 26/10/2017 13:53 SOB Nº 20170326780.
 PROTOCOLO: 170326780 DE 26/10/2017. CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO:
 11704176383. NIRE: 13101286083.
 JUCICINY CAVACANTE GOMES - ME

Milton Aurélio Rosas Gomes
 SECRETÁRIO-GERAL
 MANAUS, 26/10/2017
www.empresafacil.am.gov.br



Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União

Resultado da Consulta

As informações disponíveis na Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB sobre o contribuinte 12.753.530/0001-90 são insuficientes para a emissão de certidão por meio da Internet.

Para consultar sua situação fiscal, acesse [Centro Virtual de Atendimento e-CAC](#). Para maiores esclarecimentos, consulte a página [Orientações para emissão de Certidão nas unidades da RFB](#).

[Nova Consulta](#)



Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Instituto de Natureza e Cultura
Gerência de Licitação



Memorando nº 059/2017 – GERLIC/INC/UFAM


Benjamin Constant - Amazonas, 30 de outubro de 2017.

Ao Ilmo. Sr.
Raimundo Nonato Pinheiro de Almeida
Pró-Reitor de Administração e Finanças – PROADM

Assunto: **encaminha PE 201/2017 para homologação**

Encaminhamos para análise e homologação o processo **23105.039838/2017**, referente à Concessão de uso de bem público do espaço reservado para cantina visando atender à comunidade universitária (professores, estudantes e técnico-administrativos) e aos visitantes do Instituto de Natureza e Cultura de Benjamin Constant/AM.

Atenciosamente,


Maézia Natália Martins Nunes
Gerente de Licitação
Portaria nº 2028/2015

HOMOLOGADO.


RAIMUNDO NONATO PINHEIRO DE
Pró-Reitor de Administração e F.

➤ PREGÃO ELETRÔNICO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Fundação Universidade do Amazonas

Termo de Homologação do Pregão Eletrônico

Nº 00201/2017

Às 16:28 horas do dia 10 de novembro de 2017, após constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente, Sr. RAIMUNDO NONATO PINHEIRO DE ALMEIDA, HOMOLOGA a adjudicação referente ao Processo nº 23105.039838/2017, Pregão nº 00201/2017.

Resultado da Homologação**Este pregão não possui termo de homologação.****Fim do documento**



Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Instituto de Natureza e Cultura
Gerência de Licitação



Memorando nº 011/2017 – GERLIC/INC/UFAM

Benjamin Constant - Amazonas, 16 de março de 2018.

Ao Ilmo. Sr.
Raimundo Nonato Pinheiro de Almeida
Pró-Reitor de Administração e Finanças – PROADM

Assunto: encaminha PE 201/2017 para formalizar contrato

Encaminhamos o processo **23105.039838/2017**, referente ao Pregão nº 201/2017, cujo objetivo é a concessão onerosa de espaço público do Instituto de Natureza e Cultura para conhecimento de que devido à existência de recurso a adjudicação deveria ter sido feita pela autoridade competente e posteriormente a homologação do pregão.

Anexamos ainda, as documentações do fornecedor Juciley Cavalcante Gomes – ME, vencedor do referido contrato, para que seja encaminhado ao setor de contrato para as providências necessárias.

Atenciosamente,


Aracely Peres Ospina
Gerente de Licitação Substituta
Portaria nº 167/2017 PROGESP

CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO PÓLO ALTO SOLIMÕES

Rua 1º de maio, nº 05 – Colônia; Benjamin Constant/AM – CEP: 69630-000; Fone/Fax: (97) 3415-5585
e-mail: cplinc@ufam.edu.br

**Pregão Eletrônico 201/2017**

1 mensagem

Raphael Antonio Queiroz Russo <raphaelantonio@ufam.edu.br>

26 de junho de 2018 19:07

Para: proadm@ufam.edu.br, Raimundo Nonato Pinheiro de Almeida <rnpalmeida@gmail.com>, maike@ufam.edu.br

INFORMAÇÃO

Ao

PROF. RAIMUNDO NONATO PINHEIRO DE ALMEIDA

Pró-Reitor de Administração e Finanças

Em análise ao presente processo, em conformidade com as Leis n. 8.666/1993, 10.520/2002 e demais normas licitatórias, informamos que:

1) O Pregão Eletrônico 201/2017, que visa a concessão onerosa da cantina do Instituto de Natureza e Cultura/INC de Benjamin Constant/AM, foi finalizado em 10/10/2017 pela Pregoeira Maézia Nunes.

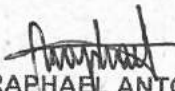
2) Em virtude do pedido de recurso, o processo deveria ter sido adjudicado e homologado pela autoridade competente. Contudo, somente houve a homologação, impossibilitando o seu completo encerramento.

Desta forma, sugerimos o retorno ao sistema COMPRASNET para a adjudicação e posterior envio ao Contratos e Convênios para celebração do instrumento contratual.

É o que temos a informar.

Respeitosamente,

--


ADM. ESP. RAPHAEL ANTONIO QUEIROZ RUSSO
Coordenador de Licitação de Material de Consumo do DEMAT

Avenida Rodrigo Otávio, 6200, Sala do DEMAT, 1º Andar, Reitoria, Setor Norte, Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho, Bairro Coroado. CEP 69.077-000. Manaus/Amazonas. Telefone: (92) 3305-1493 / 1494.



Portal de Compras do Governo Federal

MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO

Brasília, 27 de Junho de 2018

Comprasnet

MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO ALMEIDA

[Serviços do Governo](#)[Sair](#)[SIASG - Ambiente Produção](#)

Homologação

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Fundação Universidade do Amazonas**Pregão nº 2012017**

Objeto: Objeto: Pregão Eletrônico - 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 visando atender a comunidade universitária (professores, estudantes e técnico-administrativos) e os visitantes do Instituto de Natureza e Cultura de Benjamin Constant/AM.

Data de abertura inicial: 10/10/2017 10:00 (horário de Brasília)

[Voltar](#) [Homologar](#) [Não Homologar](#) [Revogar](#) [Anular](#) **Marcar Todos**



UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
SECRETARIA



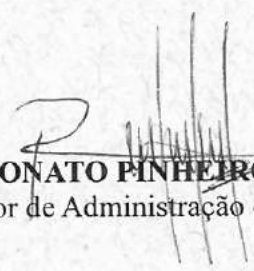
DESPACHO

Ao
SR. ELDERLANDO LAMARÃO
Diretor de Contratos e Convênios

Referente ao Processo: 23015.039838/2018

1. Considerando os princípios da razoabilidade e do formalismo, considerando que a empresa vencedora do certame já está atuando na cantina do INC sem instrumento contratual, considerando as últimas manifestações do Egrégio Tribunal de Contas sobre o formalismo exagerado, em especial o Acórdão n. 1.275/2018-Plenário, considerando a prerrogativa da Administração pode rever seus atos, **HOMOLOGO** o resultado do **Pregão Eletrônico 201/2017**, que trata sobre a concessão onerosa da cantina do INC, sendo a empresa **JUCICLEY CAVALCANTE GOMES – ME** declarada vencedora, por apresentar a proposta mais vantajosa. Desta forma, encaminho os autos para formalização do Contrato e elaboração da Portaria de fiscalização.

Em: 28/06/2018.


RAIMUNDO NONATO PINHEIRO DE ALMEIDA
Pró-Reitor de Administração e Finanças
