

# FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS

## EDITAL Nº 001/2023

(Processo Administrativo nº. 23105.000402/2023-36)

Torna-se público que a FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS, C.N.P.J. nº. 04.378.626/0001-97, com sede na Av. Rodrigo Otávio, nº 6.200, Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho, Coroado – Manaus-AM, por meio da Comissão Permanente de Licitação, designada pela Portaria nº 118, de 29.03.2023, realizará licitação, na modalidade **CONCORRÊNCIA**, do tipo **maior oferta**, nos termos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, do Decreto n. 7.983, de 08 de abril de 2013, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017, Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018, Instrução Normativa SEGES/MP nº 6, de junho de 2018 e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**Data da sessão: 19/07/2023**

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

**Local: Setor Coordenação Geral de Licitações / UFAM - Av. Rodrigo Otávio nº 6.200, Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho, Setor Sul, Bloco “J”, Setor de Licitações, Coroado – Manaus-AM, Telefone: (92) 99318-2191, CEP 69.077-000.**

**Critério de Julgamento: maior lance/oferta**

**Regime de Execução: Empreitada por Preço Unitário**

### 1. HORÁRIO, DATA E LOCAL PARA A ENTREGA DOS ENVELOPES CONTENDO A DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTAS:

1.1. Até às **10:00 (horário de Brasília)**, do dia **19/07/2023**, no endereço **Coordenação Geral de Licitações**, Av. Rodrigo Otávio nº 6.200, Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho, Setor Sul, Bloco “J”, Setor de Licitações, Coroado – Manaus-AM, CEP 69.077-000, para entrega dos Envelopes n. 01, com os documentos de habilitação e declarações complementares, e n. 02, com a proposta.

### 2. HORÁRIO, DATA E LOCAL PARA INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA

2.1. Às **10:00 (horário de Brasília)**, do dia **19/07/2023**, no setor **Coordenação Geral de Licitações**, localizado no endereço Av. Rodrigo Otávio nº 6.200, Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho, Setor Sul, Bloco “J”, Setor de Licitações, Coroado – Manaus-AM, CEP 69.077-000, terá início a sessão, prosseguindo-se com o credenciamento dos participantes e a abertura dos envelopes contendo a documentação de habilitação e a realização de consulta “on line” ao SICAF.

2.2. Os conjuntos de documentos relativos à habilitação e à proposta de preços deverão ser entregues separadamente, em envelopes fechados e lacrados, rubricados no fecho e identificados com o nome do licitante e contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, os seguintes dizeres:

ENVELOPE Nº 1  
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO  
**E DE CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**  
**FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS**  
CONCORRÊNCIA Nº 001/2023  
(RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE)  
(CNPJ)

ENVELOPE Nº 2  
PROPOSTA  
**FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS**  
CONCORRÊNCIA Nº 001/2023  
( RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE )  
( CNPJ )

2.3. Os licitantes interessados em participar do certame não necessitam encaminhar seus representantes legais para entregar os envelopes com a documentação e as propostas, podendo, inclusive, encaminhá-los via Correio ou outro meio similar de entrega, atentando para as datas e horários finais para recebimento dos mesmos, constantes neste Edital. A correspondência deverá ser endereçada com aviso de recebimento para a Comissão de Licitação no endereço indicado no Item 1 deste Edital e conter os dois envelopes acima mencionados, com antecedência mínima de 1 (uma) hora do momento marcado para abertura da sessão pública.

### 3. DO REPRESENTANTE E DO CREDENCIAMENTO

3.1. Os licitantes que desejarem manifestar-se durante as fases do procedimento licitatório deverão estar devidamente representados por:

3.1.1. **Titular da empresa licitante**, devendo apresentar cédula de identidade ou outro documento de identificação oficial, acompanhado de: registro comercial no caso de empresa individual, contrato social ou estatuto em vigor, no caso de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, dos documentos de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; sendo que em tais documentos devem constar expressos poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

3.1.2. **Representante designado pela empresa licitante**, que deverá apresentar instrumento particular de procuração ou documento equivalente, com poderes para se manifestar em nome da empresa licitante em qualquer fase da licitação, acompanhado de documento de identificação oficial e do registro comercial, no caso de empresa individual; contrato social ou estatuto em vigor no caso de sociedades comerciais e no caso de

sociedades por ações, acompanhado, neste último, de documentos de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

3.2. Cada representante legal/credenciado deverá representar apenas uma empresa licitante.

#### 4. OBJETO

4.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **Concessão onerosa de uso de 06 (seis) espaços públicos, localizados no Centro de Convivência do Setor Norte, do Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho, para a exploração dos serviços de lanchonetes e restaurante**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

4.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Projeto Básico, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

4.3. O critério de julgamento adotado será o **maior lance/oferta pela concessão onerosa de uso do espaço público, por item**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

4.4. A licitação será realizada de acordo com as regras específicas para o regime de execução empreitada por preço unitário

#### 5. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

5.1. Poderão participar desta licitação os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação

5.2. **Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.**

5.3. Não poderão participar desta licitação:

5.3.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

5.3.2. que não atendam às condições destes Edital e seus anexos;

5.3.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

5.3.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

5.3.5. que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

5.3.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio, **uma vez que a contratação não se configura de alta complexidade técnica**

5.3.7. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

5.3.8. sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017

5.4. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

5.4.1. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);

5.5. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

## **6. DA HABILITAÇÃO**

6.1 O licitante cadastrado, ou não, no SICAF, deve inserir no envelope nº 01, os documentos de habilitação e das condições de participação, as declarações complementares que consistem nos seguintes documentos:

6.1.1 de que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, ou cooperativa equiparada – COOP, nos termos do art. 34 da Lei n. 11.488, de 2007, caso opte por usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

6.1.1.1 nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a ausência da declaração impedirá o prosseguimento no certame;

6.1.1.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a ausência da declaração apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

6.1.2 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;

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

6.1.4 que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;

6.1.5 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

6.1.6 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, caso opte pelo benefício previsto no art. 3º, § 2º, inciso V, da Lei nº 8.666/1993.

6.1.7 que não utiliza de mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos da Lei 9.854, 1999;

**6.2** A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital

**6.3** Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, nos termos da Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018, deverão apresentar, no envelope nº 1, a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, bem como a Qualificação Econômico-Financeira, nas condições descritas adiante.

6.3.1 O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018, mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

**6.4 Ainda como condição de participação, para fins de comprovação do subitem 5.4, o licitante**

**deverá enviar a 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, em conformidade com o modelo disponível Anexo III deste Edital.**

## **6.5 Habilitação Jurídica:**

- 6.5.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 6.5.2 Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);
- 6.5.3 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;
- 6.5.4 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;
- 6.5.5 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;
- 6.5.6 Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 6.5.7 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

## **6.6 Regularidades Fiscal e Trabalhista:**

- 6.6.1 prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- 6.6.2 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.
- 6.6.3 prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 6.6.4 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;
- 6.6.5 prova de inscrição no cadastro de contribuintes **estadual**/municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 6.6.6 prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
  - 6.6.6.1 *caso o licitante seja considerado isento de tributos relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração emitida pela correspondente Fazenda do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;*

## **6.7 Qualificação Econômico-Financeira:**

6.7.1 **Certidão negativa de falência, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101, de 9.2.2005), terá o prazo de validade de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de expedição, ou no prazo declarado na própria Certidão. No caso de praças com mais de um cartório distribuidor, deverão ser apresentadas as certidões de cada um dos distribuidores;**

6.7.2 balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

6.7.2.1 no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

6.7.2.2 é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

6.7.3 comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

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

6.7.4 O licitante que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente deverá comprovar que possui (capital mínimo ou patrimônio líquido) equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

## 6.8 Qualificação Técnica:

6.8.1 **As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme modelo ANEXO IV – MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante, conforme modelo ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA À VISTORIA.**

6.9 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.

- 6.10 Os documentos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração, ou publicação em órgão da imprensa oficial.
- 6.11 Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 6.12 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 6.12.1 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 6.13 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 6.13.1 A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja habilitada, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- 6.14 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante estará habilitado para a fase de classificação.

## 7. DA PROPOSTA

7.1. A proposta de preço, apresentada no envelope nº 2, será redigida no idioma pátrio, impressa, rubricada em todas as suas páginas e ao final firmada pelo representante legal da empresa licitante, sem emendas, entrelinhas ou ressalvas, devendo conter:

7.1.1. Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura do certame;

7.1.2. descrição do objeto de forma clara, observadas as especificações constantes do Projeto Básico e demais anexos;

7.1.3. preços unitários e valor global da proposta, em algarismo, expresso em moeda corrente nacional (real), de acordo com os preços praticados no mercado

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

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

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

7.5. Os licitantes devem respeitar os preços **mínimos** estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

7.6. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, será colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

## 8. DA ABERTURA DOS ENVELOPES

- 8.1 No dia, hora e local designados neste Edital, em ato público, na presença dos licitantes, a Comissão Permanente de Licitação receberá, de uma só vez, os Envelopes nº 01 e nº 02, e procederá à abertura da licitação.
- 8.1.1 Os atos públicos poderão ser assistidos por qualquer pessoa, mas somente deles participarão ativamente os licitantes ou representantes credenciados, não sendo permitida a intercomunicação entre eles, nem atitudes desrespeitosas ou que causem tumultos e perturbem o bom andamento dos trabalhos.
- 8.2 Depois de ultrapassado o horário para recebimento dos envelopes, nenhum outro será recebido.
- 8.3 A seguir, serão identificados os licitantes e proceder-se-á à abertura dos Envelopes nº 01 - Documentos de Habilitação.
- 8.3.1 O conteúdo dos envelopes será rubricado pelos membros da Comissão e pelos licitantes presentes ou por seus representantes.
- 8.4 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante, a Comissão 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:
- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).
- d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU;
- 8.4.1 Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)
- 8.4.2 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.
- 8.4.2.1 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 8.4.2.1.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 8.4.2.1.2 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 8.4.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será declarado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 8.5 Após a verificação de sanções que impeçam a participação no certame, serão verificadas as condições de participação objeto das declarações complementares.
- 8.6 Realizadas ambas as verificações, a documentação de habilitação dos licitantes será então verificada, observando-se as demais exigências previstas neste instrumento convocatório.
- 8.6.1 Também será consultado o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação aos licitantes nele cadastrados e que optaram por comprovar sua habilitação por meio deste sistema, em relação à habilitação jurídica, à



regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

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

8.7 Caso a Comissão julgue conveniente, poderá suspender a reunião para analisar os documentos apresentados, marcando, na oportunidade, nova data e horário em que voltará a reunir-se, informando os licitantes. Nessa hipótese, todos os documentos de habilitação já rubricados e os Envelopes nº 02 - Proposta de Preços, rubricados externamente por todos os licitantes e pelos membros da Comissão, permanecerão em poder desta, até que seja concluída a fase de habilitação.

8.8 Ao licitante inabilitado será devolvido o respectivo Envelope nº 02, sem ser aberto, depois de transcorrido o prazo legal sem interposição de recurso ou de sua desistência, ou da decisão desfavorável do recurso.

8.9 Após o procedimento de verificação da documentação de habilitação, os Envelopes nº 02 - Proposta de Preços dos licitantes habilitados serão abertos, na mesma sessão, desde que todos os licitantes tenham desistido expressamente do direito de recorrer, ou em ato público especificamente marcado para este fim, após o regular decurso da fase recursal.

8.9.1 Não ocorrendo a desistência expressa de todos os licitantes, quanto ao direito de recorrer, os Envelopes nº 02 - Proposta de Preços serão rubricados pelos licitantes presentes ao ato e mantidos invioláveis até a posterior abertura.

8.9.2 Ultrapassada a fase de habilitação e abertas as propostas, não cabe desclassificar o licitante por motivo relacionado com a habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8.10 As propostas de preços dos licitantes habilitados serão então julgadas, conforme item próprio deste Instrumento Convocatório.

8.11 Se todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a Comissão Permanente de Licitação poderá fixar o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de nova documentação ou proposta, escoimadas das causas que as inabilitaram ou desclassificaram.

8.12 Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros da Comissão e pelos representantes credenciados e licitantes presentes.

8.13 Será considerado inabilitado o licitante que:

8.13.1 Incluir a proposta de preços no Envelope nº 01.

8.13.2 Não apresentar os documentos exigidos por este Instrumento Convocatório no prazo de validade e/ou devidamente atualizados, ou não comprovar sua habilitação por meio do SICAF, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007.

8.14 Constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, a mesma terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa. O prazo para regularização fiscal será contado a partir da divulgação do resultado do julgamento das propostas e poderá ser prorrogado por igual período a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.14.1 A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas no art. 87

da Lei nº 8.666, de 1993, sendo facultado à administração pública convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

8.15 Como condição para a aplicação do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar n. 123/2006, a Comissão de Licitação poderá realizar consultas e diligências para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias recebidas pela ME/EPP/COOP, no exercício anterior, extrapola o limite previsto no artigo 3º, inciso II, da referida Lei, ou o limite proporcional de que trata o artigo 3º, §2º, do mesmo diploma, em caso de início de atividade no exercício considerado.

8.15.1 Para a microempresa ou empresa de pequeno porte, a consulta também abrangerá o exercício corrente, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ela recebidas, até o mês anterior ao da sessão pública da licitação, extrapola os limites acima referidos, acrescidos do percentual de 20% (vinte por cento) de que trata o artigo 3º, §§ 9º-A e 12, da Lei Complementar nº 123, de 2006;

8.15.2 A participação em licitação na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, sem que haja o enquadramento nessas categorias, ensejará a aplicação das sanções previstas em Lei e a não-aplicação, na presente licitação, dos benefícios decorrentes dessa qualificação.

8.16 A intimação dos atos de habilitação ou inabilitação dos licitantes será feita mediante publicação na imprensa oficial, salvo se presentes os prepostos dos licitantes no ato público em que foi adotada a decisão, caso em que a intimação será feita por comunicação direta aos interessados e lavrada em ata.

## 9 DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

9.1 O critério de julgamento será **a maior lance/oferta formulado por item.**

9.2 Na data da abertura dos envelopes contendo as propostas serão rubricados os documentos pelos membros da Comissão de Licitação e pelos representantes legais das entidades licitantes. A Comissão, caso julgue necessário, poderá suspender a reunião para análise das mesmas.

9.3 A Comissão de Licitação verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

9.4 Não será considerada qualquer oferta ou vantagem não prevista neste Edital, para efeito de julgamento da proposta.

9.5 As propostas serão classificadas em ordem crescente de preços propostos.

9.6 A Comissão de Licitação verificará o porte das empresas licitantes classificadas. Havendo microempresas, empresas de pequeno porte, proceder-se-á a comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

9.6.1 Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento) acima da proposta de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

9.6.2 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor **superior** ao da primeira colocada, no prazo de **10 (dez)** minutos, caso esteja presente na sessão ou no prazo de **02 (dois)** dias, contados da comunicação da Comissão de Licitação, na hipótese de ausência. Neste caso, a oferta deverá ser escrita e assinada para posterior inclusão nos autos do processo licitatório.

9.6.3 Caso a microempresa, empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes

microempresas, empresas de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 10% (dez por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, nos mesmos prazos estabelecidos no subitem anterior.

9.7 Caso sejam identificadas propostas de preços idênticos de microempresa, empresa de pequeno porte empatadas na faixa de até 10% (dez por cento) sobre o valor cotado pela primeira colocada, a Comissão de Licitação convocará os licitantes para que compareçam ao sorteio na data e horário estipulados, para que se identifique aquela que poderá **umentar** a oferta.

9.8 Havendo êxito no procedimento de desempate, será elaborada a nova classificação das propostas para fins de aceitação do valor ofertado. Não sendo aplicável o procedimento, ou não havendo êxito na aplicação deste, prevalecerá a classificação inicial.

9.9 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, ao objeto executado:

9.9.1 prestados por empresas brasileiras;

9.9.2 prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.

9.9.3 produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

9.10 Esgotados todos os demais critérios de desempate previsto em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por meio de sorteio, para o qual os licitantes habilitados serão convocados.

9.11 Quando todos os licitantes forem desclassificados, a Comissão de Licitação poderá fixar o prazo de 8 (oito) dias úteis para a apresentação de novas propostas, escoimadas das causas de desclassificação.

9.12 Será desclassificada a proposta que:

9.12.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

9.12.2 contiver vício insanável ou ilegalidade;

9.12.3 apresentar preço final **inferior** ao preço **mínimo** fixado no Projeto Básico;

9.13 Se a proposta de preço não for aceitável, a Comissão de Licitação examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

9.14 Sempre que a proposta não for aceita, e antes de a Comissão de Licitação passar à subsequente, haverá nova verificação da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

9.15 Do julgamento das propostas e da classificação, será dada ciência aos licitantes para apresentação de recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis. Interposto o recurso, será comunicado aos demais licitantes, que poderão impugná-lo no mesmo prazo.

9.16 Transcorrido o prazo recursal, sem interposição de recurso, ou decididos os recursos interpostos, a Comissão de Licitação encaminhará o procedimento licitatório para homologação do resultado do certame pela autoridade competente e, após, adjudicação do objeto licitado ao licitante vencedor.

9.17 A intimação do resultado final do julgamento das propostas será feita mediante publicação na imprensa oficial, salvo se presentes os prepostos dos licitantes no ato público em que foi adotada a decisão, caso em que a intimação será feita por comunicação direta aos interessados e lavrada em ata.

9.18 O resultado do certame será divulgado no **sítio eletrônico da Fundação Universidade do Amazonas e encaminhado, via e-mail, aos licitantes.**

## 10 DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- 10.1 A interposição de recurso referente à habilitação ou inabilitação de licitantes e julgamento das propostas observará o disposto no art. 109, § 4º, da Lei 8.666, de 1993.
- 10.2 Após cada fase da licitação, os autos do processo ficarão com vista franqueada aos interessados, pelo prazo necessário à interposição de recursos.
- 10.3 O recurso da decisão que habilitar ou inabilitar licitantes e que julgar as propostas terá efeito suspensivo, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir aos demais recursos interpostos, eficácia suspensiva.
- 10.4 Os recursos deverão ser encaminhados para o Presidente da Comissão Permanente de Licitação, através do email [cpl@ufam.edu.br](mailto:cpl@ufam.edu.br) ou protocolados no setor **Coordenação Geral de Licitações**, localizado no endereço Av. Rodrigo Otávio n.º 6.200, Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho, Setor Sul, Bloco "J", Setor de Licitações, Coroado – Manaus-AM, CEP 69.077-000, no horário de 08:00 às 12:00h.
- 10.5 O recurso será dirigido à Pró-Reitora de Administração e Finanças, por intermédio do Presidente da Comissão de Licitação, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.
- 10.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

## 11. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 11.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

## 12. DO TERMO DE CONTRATO

- 12.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato.
- 12.2. O adjudicatário terá o prazo de **05 (cinco)** dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 12.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de **05 (cinco)** dias, a contar da data de seu recebimento.
- 12.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

### 12.3. O prazo de vigência da contratação é estabelecido no Projeto Básico.

- 12.3.1. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

- 12.3.1.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.
- 12.3.1.2. 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 úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
- 12.4. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.
- 12.5. Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

### **13. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL**

- 13.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Projeto Básico, anexo a este Edital.

### **14. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

- 14.1. Os critérios de **controle e fiscalização** estão previstos no Projeto Básico.

### **15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

- 15.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas neste Edital e seus anexos, na proposta apresentada e no Projeto Básico.

### **16. DO PAGAMENTO**

- 16.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Projeto Básico, anexo a este Edital.

### **17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 17.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, o licitante/adjudicatário que:
  - 17.1.1. não assinar o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
  - 17.1.2. apresentar documentação falsa;
  - 17.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
  - 17.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;
  - 17.1.5. não mantiver a proposta;
  - 17.1.6. cometer fraude fiscal;
  - 17.1.7. comportar-se de modo inidôneo.

17.2. 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.

17.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações acima discriminadas ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

17.3.1. advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

18.3.2. Multa de até **15% (quinze por cento)** sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

18.3.3. 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;

18.3.4. 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 Contratante pelos prejuízos causados.

18.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

17.4. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

17.5. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

17.6. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

17.7. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

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

17.9. 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.

17.10 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

17.11 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Projeto Básico.

## 18 DA IMPUGNAÇÃO

18.1 Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital perante esta Administração, o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação,

pelas falhas ou irregularidades que viciariam este Edital, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

18.2 A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

18.3 Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 8.666, de 1993, devendo protocolar o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis, sem prejuízo da faculdade prevista no § 1º do art. 113 da referida Lei.

18.4 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail [cpl@ufam.edu.br](mailto:cpl@ufam.edu.br) ou por petição dirigida ou protocolada no setor **Coordenação Geral de Licitações**, localizado no endereço Av. Rodrigo Otávio n.º 6.200, Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho, Setor Sul, Bloco "J", Setor de Licitações, Coroado – Manaus-AM, CEP 69.077-000

## 19 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1 A autoridade competente poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

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

19.3 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.

19.4 A participação na licitação implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste instrumento convocatório e seus Anexos, bem como da obrigatoriedade do cumprimento das disposições nele contidas.

19.5 Qualquer modificação no instrumento convocatório exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

19.6 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 e local anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação da Comissão em sentido contrário.

19.7 No julgamento das propostas e da habilitação, a Comissão 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.

19.8 É facultada à Comissão ou Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

19.9 Os licitantes, quando solicitados, deverão disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação e das correspondentes Certidões de Acervo Técnico (CAT), endereço atual da contratante e local em que foram executadas as obras e serviços de engenharia.

19.10 As normas que disciplinam este certame 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.

19.11 Em caso de cobrança pelo fornecimento de cópia da íntegra deste Edital e de seus anexos, o valor se limitará ao custo efetivo da reprodução gráfica de tais documentos, nos termos do artigo 32, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

19.12 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.

19.13 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.

19.14 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus Anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerão as deste Edital.

19.15 Os casos omissos serão dirimidos pela Comissão com base nas disposições da Lei n. 8.666, de 1993, e demais diplomas legais eventualmente aplicáveis.

19.16 O Edital está disponibilizado, na íntegra, em <https://proadm.ufam.edu.br/licitacoes-2.html>, e também poderá ser lido em mídia digital e/ou obtido no setor **Coordenação Geral de Licitações**, localizado no endereço Av. Rodrigo Otávio n.º 6.200, Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho, Setor Sul, Bloco “J”, Setor de Licitações, Coroado – Manaus-AM, CEP 69.077-000, nos dias úteis, no horário das 08 às 12h, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

19.17 O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Seção Judiciária do Amazonas - Justiça Federal, com exclusão de qualquer outro.

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

- 19.18.1 ANEXO I – Termo de Referência ou Projeto Básico Compras e seus anexos
- 19.18.2 ANEXO II – Estudo Técnico Preliminar
- 19.18.3 ANEXO III – Modelo de Declaração de Inexistência de Vínculo Familiar;
- 19.18.4 ANEXO IV – Modelo de Atestado de Vistoria;
- 19.18.5 ANEXO V – Modelo de Declaração de Renúncia à Vistoria;
- 19.18.6 ANEXO VI – Minuta de Contrato

Manaus, 14 de junho de 2023

**SYLVIO MÁRIO PUGA FERREIRA**

Assinatura da autoridade competente





Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação de Compras

### TERMO DE REFERÊNCIA OU PROJETO BÁSICO

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União

Versão Adaptada do Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Não Continuados

Atualização: Julho/2021

Disponível em <https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoesecontratos/servicos-nao-continuados-pregao>

### PROJETO BÁSICO 02/2023

Estudo Técnico Preliminar 05/2023

Mapa de Gerenciamento de Riscos 07/2023

#### 1. DO OBJETO

1.1 Concessão onerosa de uso de 06 (seis) espaços públicos, localizados no Centro de Convivência do Setor Norte, do Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho, para a exploração dos serviços de lanchonetes e restaurante, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	CATSER E ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR MÍNIMO DE CONCESSÃO ONEROSA (MENSAL)	VALOR MÍNIMO DE CONCESSÃO ONEROSA (ANUAL)
01	19356 - OBJETO: CONCESSÃO DE USO DE ÁREA - IMÓVEL PÚBLICO LOCAL: SALA 15 (QUINZE) - CENTRO DE CONVIVÊNCIA DO SETOR NORTE - CAMPUS UNIVERSITÁRIO ARTHUR VIRGÍLIO FILHO DESCRIÇÃO DETALHADA: CAFETERIA -FORNECIMENTO DE ALIMENTOS COM FOCO PRINCIPAL NA LINHA DE CAFÉS SIMPLES E ESPECIAIS, CAPPUCCINOS E DEMAIS BEBIDAS À BASE DE CAFÉ, CHÁS QUENTES E GELADOS, ACHOCOLATADOS, SUCOS, VITAMINAS, REFRIGERANTES E BEBIDAS GASEIFICADAS E SIMILARES (EXCETO QUALQUER BEBIDA COM ÁLCOOL). TORTAS SALGADAS E DOCES, SALGADOS ASSADOS, PÃES E SIMILARES. ÁREA DA SALA: 25,92m <sup>2</sup>	UNIDADE	01	R\$ 1.542,01	R\$ 18.504,12

ITEM	CATSER E ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR MÍNIMO DE CONCESSÃO ONEROSA (MENSAL)	VALOR MÍNIMO DE CONCESSÃO ONEROSA (ANUAL)
02	19356 - OBJETO: CONCESSÃO DE USO DE ÁREA - IMÓVEL PÚBLICO LOCAL: SALA 16 (DEZESSEIS) - CENTRO DE CONVIVÊNCIA DO SETOR NORTE - CAMPUS UNIVERSITÁRIO ARTHUR VIRGÍLIO FILHO DESCRIÇÃO DETALHADA: LANCHONETE REGIONAL - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS COM FOCO PRINCIPAL EM LANCHES E COMIDAS TÍPICAS DA REGIÃO AMAZÔNICA, TAIS COMO TAPIOCAS E SANDUICHES COM TUCUMÃ E AFINS,	UNIDADE	01	R\$ 1.542,01	R\$ 18.504,12

	TACACÁ, SALGADOS FRITOS E ASSADOS, PRATOS EXECUTIVOS COM VATAPÁ, PIRARUCU DE CASACA, CARURU. ALIMENTOS À BASE DE AÇÁI, CUPUAÇU, GUARANÁ EM PÓ. BEBIDAS QUENTES E GELADAS NATURAIS E OU INDUSTRIALIZADAS DIVERSAS (EXCETO QUALQUER BEBIDA COM ÁLCOOL). SOBREMESAS A BASE DE FRUTAS REGIONAIS, DENTRE OUTROS. ÁREA DA SALA: 25,92M <sup>2</sup>				
--	--	--	--	--	--

ITEM	CATSER E ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR MÍNIMO DE CONCESSÃO ONEROSA (MENSAL)	VALOR MÍNIMO DE CONCESSÃO ONEROSA (ANUAL)
03	19356 - OBJETO: CONCESSÃO DE USO DE ÁREA - IMÓVEL PÚBLICO LOCAL: SALA 17 (DEZESSETE) - CENTRO DE CONVIVÊNCIA DO SETOR NORTE - CAMPUS UNIVERSITÁRIO ARTHUR VIRGÍLIO FILHO DESCRIÇÃO DETALHADA: LANCHONETE HAMBURGUERIA - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS COM O FOCO PRINCIPAL EM LANCHES ESTILO FAST FOOD, TAIS COMO SANDUÍCHES DIVERSOS, FRITAS, PASTÉIS, SALGADOS, MILK SHAKE. BEBIDAS GELADAS NATURAIS E OU INDUSTRIALIZADAS DIVERSAS (EXCETO QUALQUER BEBIDA COM ÁLCOOL). ÁREA DA SALA: 25,92M <sup>2</sup>	UNIDADE	01	R\$ 1.542,01	R\$ 18.504,12

ITEM	CATSER E ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR MÍNIMO DE CONCESSÃO ONEROSA (MENSAL)	VALOR MÍNIMO DE CONCESSÃO ONEROSA (ANUAL)
04	19356 - OBJETO: CONCESSÃO DE USO DE ÁREA - IMÓVEL PÚBLICO LOCAL: SALA 18 E 19 (DEZOITO E DEZENOVE) - CENTRO DE CONVIVÊNCIA DO SETOR NORTE - CAMPUS UNIVERSITÁRIO ARTHUR VIRGÍLIO FILHO DESCRIÇÃO DETALHADA: RESTAURANTE - NA SALA 18, FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NO ESTILO SELF-SERVICE COM OPÇÕES VARIADAS DE PROTEÍNAS, ACOMPANHAMENTOS, SALADAS, BEBIDAS E SOBREMESAS. NA SALA 19, FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NO ESTILO À LA CARTE OU PRATOS EXECUTIVOS, NO ESTILO CHURRASCO, BEBIDAS E SOBREMESAS DIVERSAS (EXCETO QUALQUER BEBIDA COM ÁLCOOL). ÁREA DA SALA: 103,68M <sup>2</sup> E 34,56M <sup>2</sup> RESPECTIVAMENTE. SALAS UNIFICADAS, PODEM COMPARTILHAR DA MESMA ÁREA DE PREPARO DE ALIMENTOS, SEPARANDO A ÁREA DE MESSAS PARA O PÚBLICO.	UNIDADE	01	R\$ 7.058,79	R\$ 84.705,48

ITEM	CATSER E ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR MÍNIMO DE CONCESSÃO ONEROSA (MENSAL)	VALOR MÍNIMO DE CONCESSÃO ONEROSA (ANUAL)
05	19356 - OBJETO: CONCESSÃO DE USO DE ÁREA - IMÓVEL PÚBLICO LOCAL: SALA 20 (VINTE) - CENTRO DE CONVIVÊNCIA DO SETOR NORTE - CAMPUS UNIVERSITÁRIO ARTHUR VIRGÍLIO FILHO	UNIDADE	01	R\$ 1.910,27	R\$ 22.923,24

DESCRIÇÃO DETALHADA: LANCHONETE LINHA SAUDÁVEL - FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES, SEJAM DOCES OU SALGADAS COM FOCO NA LINHA DE ALIMENTOS SAUDÁVEIS, FITNESS, COM INGREDIENTES FUNCIONAIS, LIVRES DE GORDURAS, GLUTEN, LACTOSE E AFINS. BEBIDAS GELADAS NATURAIS E OU INDUSTRIALIZADAS DIVERSAS (EXCETO QUALQUER BEBIDA COM ÁLCOOL). SOBREMESAS DIVERSAS. ÁREA DA SALA: 34,56M <sup>2</sup>				
---	--	--	--	--

ITEM	CATSER E ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR MÍNIMO DE CONCESSÃO ONEROSA (MENSAL)	VALOR MÍNIMO DE CONCESSÃO ONEROSA (ANUAL)
06	19356 - OBJETO: CONCESSÃO DE USO DE ÁREA - IMÓVEL PÚBLICO LOCAL: SALA 21 (VINTE) - CENTRO DE CONVIVÊNCIA DO SETOR NORTE - CAMPUS UNIVERSITÁRIO ARTHUR VIRGÍLIO FILHO DESCRIÇÃO DETALHADA: LANCHONETE LINHA MASSAS - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS COM FOCO NA LINHA DE MASSAS, PIZZAS, ESFIRRAS E AFINS. BEBIDAS GELADAS NATURAIS E OU INDUSTRIALIZADAS DIVERSAS (EXCETO QUALQUER BEBIDA COM ÁLCOOL). SOBREMESAS VARIADAS. ÁREA DA SALA: 34,56M <sup>2</sup>	UNIDADE	01	R\$ 1.910,27	R\$ 22.923,24

1.2 O objeto da licitação tem a natureza de concessão onerosa de espaço físico para fins de comercialização de alimentos, conforme as especificações apresentadas.

1.3 Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados no anexo do Projeto Básico.

1.4 A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário, decorrente da maior oferta/lance sobre o valor mínimo unitário.

1.5 O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Projeto Básico.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 A descrição da solução encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Projeto Básico.

## 4. DA CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1 Trata-se de concessão onerosa de espaço público, a ser contratado mediante licitação, na modalidade Concorrência.

4.2 A execução do contrato não gerará vínculo empregatício entre os empregados da Concessionária e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4.3 O Decreto-Lei nº. 9.760/1946, que dispõe sobre imóveis da União, em seu Título II, traz as disposições gerais acerca da sua utilização, estabelecendo que aqueles imóveis não utilizados em serviço público poderão qualquer que seja a sua natureza, ser alugados, aforados ou cedidos. A Lei nº. 9.636/1998 e o Decreto nº. 3.725/2001 preveem a concessão de uso a terceiros, a título gratuito ou oneroso, de áreas para exercício de atividades de apoio necessárias ao desempenho da atividade do órgão a que o imóvel for entregue, competindo ao chefe do órgão, estabelecimento ou serviço federal que tenha a seu cargo próprio nacional, sob pena de responsabilidade, não permitir sua utilização em finalidade diversa do que lhe tenha sido prescrito. As atividades, objeto da concessão de uso, destinar-se-ão ao atendimento das necessidades do órgão cedente e de seus servidores.

**5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

5.1 Conforme o Estudo Técnico Preliminar, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1 Concessão onerosa de espaço público;

5.1.2 Comercialização de produtos do gênero alimentício nas lanchonetes e no restaurante do Centro de Convivência da UFAM, mantendo o foco principal (tipo de alimentos) de cada área concedida, sendo vedada a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros e outros produtos diferentes do ramo de alimentação.

5.1.2.1 Cardápio sugestivo mínimo:

a) Cafeteria (Item 01):

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES MÍNIMAS
01	Café coado	Xícara 50 ml e 180ml, não servir adoçado.
02	Café com leite	Xícara 180ml, não servir adoçado.
03	Café expresso	Xícara 50 ml, não servir adoçado.
04	Cappuccino/Mocha/Latte	Xícara 180 ml, não servir adoçado.
05	Café descafeinado	Xícara 50 ml, não servir adoçado.
06	Café em cápsulas	Feito na máquina, sabores diversos.
07	Chocolate gelado/quente	Copo ou xícara 180ml, não servir adoçado.
08	Chás	Xícara 180 ml, quente ou gelado, mínimo 2 sabores: canela, maçã, erva-doce, frutas vermelhas, hibisco.
09	Torta Salgada	Servida em fatia, mínimo 2 sabores: frango, palmito, atum.
10	Salgados assados	Empadas, esfirras, pastel de forno, e afins. Mínimo 2 sabores, queijo, presunto e queijo, carne, frango.
11	Croissant recheado	Porção de 200g, recheio diversos.
12	Quinche	Porção individual, sabores diversos, mínimo 2: queijo, camarão, palmito, peito de peru.
13	Pão de queijo	Unidade 80g.
14	Bolo simples	Servido em fatia, sabores diversos, mínimo 2: leite, mesclado, chocolate, laranja, milho.
15	Bolo confeitado	Servido em fatia, sabores diversos, mínimo 2: chocolate, doce de leite com castanha, coco com chocolate.
16	Bolo de Pote	Porção 250g, sabores diversos: morango com creme, morango com chocolate, coco com chocolate.
17	Torta Doce	Servida em fatia, sabores diversos, mínimo 2: limão, abacaxi, chocolate com morango, chocolate com coco, cupuaçu com chocolate.
18	Brownies e similares	Porções a partir de 80g
19	Docinhos	Brigadeiros, beijinhos, e outros a partir de 40g.
20	Salada de frutas	Em porções individuais de 200g, mínimo 4 frutas com ou sem leite condensado.

b) Lanchonete Regional (Item 02):

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES MÍNIMAS
01	Tapiocas simples	Porção individual, preparada na hora.

02	Tapioca com recheios	Porção individual, preparada na hora. Recheios diversos, queijo, tucumã, banana frita, castanha.
03	Pão com manteiga	Pão francês na chapa com manteiga.
04	Pão com recheios	Pão francês na chapa com recheio diversos a escolha: ovo, queijo, carne, tucumã, banana frita, presunto e queijo
05	Salgados fritos	Unidade 120gr, coxinha/risole/quibe/ovo coberto.
06	Cuscuz	Porção individual, com ou sem recheio.
07	Banana Frita	Porções 50g
08	Banana Cozida	Porções 50g
09	Cará/Batata doce/Macaxeira	Porções 50g
10	Mingau	Porções individuais, mínimo 2 sabores: banana, mungunzá, canjica.
11	Bolo simples	Servido em fatia, mínimo 2 sabores: macaxeira, milho, leite, laranja, queijo.
12	Creme de frutas	Porções individuais, mínimo 2 sabores: cupuaçu, maracujá, limão, graviola, etc.
13	Dindim de frutas	Sabores diversos.
14	Açaí	Na tigela ou frozen, com acompanhamentos a escolha do cliente.
15	Suco de frutas regionais	Copo 180ml, diversos sabores: cupuaçu, taperebá, caju.
16	Café com leite	Xícara 180 ml, não servir adoçado.
17	Farofas	Sabores variados jabá, camarão, banana, ovo.
18	Tacacá	Preparo típico com tucupi, jambu e camarão, servido na cuia.
19	Prato Executivo	Montagens com opções de vatapá de camarão, caruru, pirarucu de casaca, peixe desfiado ou arroz com jambú.

## c) Lanchonete Hamburgueria (Item 03):

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES MÍNIMAS
01	Sandwiches com hamburguer industrializado	Diversas opções: X-burguer, X-salada, X-tudo, X-bacon, X-banana, X-egg, X-calabreza.
02	Sandwiches com hamburguer artesanal	Diversas opções: X-burguer, X-salada, X-tudo, X-bacon, X-banana, X-egg, X-calabreza.
03	Sanduche de pernil	Pão francês com pernil suíno, com ou sem salada.
04	Sanduche com carne	X-filé simples e especial ou pão francês com carne e salada.
05	Sanduche com frango	X-frango simples e especial.
06	Sanduche com pão de forma	Queijo quente, misto quente, americano.
07	Kikão (Cachorro-quente)	Pão de massa fina com salsicha, molho e acompanhamentos.
08	Fritas	Porções batata, anéis de cebola, macaxeira, bolinhos.
09	Pasteis fritos	Frito na hora, sabores diversos: queijo, misto, pizza, carne, frango.
10	Salgados fritos	Unidade 120gr, coxinha/risole/quibe/ovo coberto.
11	Salgados assados	Esfirra, enroladinho, pastel de forno.
12	Milk-shake	Sabores diversos
13	Vitamina de frutas	Copo 500ml, preparada na hora, frutas diversas.

14	Prato Executivo	Frango ou carne na chapa com acompanhamentos.
----	-----------------	---

## d) Restaurante (Item 04):

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES MÍNIMAS
Self-service com balança (*)	Salada crua	Hortaliças, pepino, repolho, tomate, cenoura e afins.
	Salada cozida	Brócolis, couve-flor, chuchu, beterraba e afins.
	Molhos	Vinagrete, rose, mostarda, iogurte e afins.
	Arroz	Branco, parborizado, integral.
	Grãos	Feijão preto, carioca, fradinho, grão de bico, lentilha e afins.
	Massas	Macarrão em diferentes formatos com molhos diversos, lasanha, panqueca e afins.
	Farofas	De farinha branca e amarela, com ou sem recheio.
	Fritas	Batata, macaxeira, bolinhos, banana.
Prato Executivo	Prato Executivo Simples	Com uma proteína cozida ou na chapa, dois ou três acompanhamentos e salada.
	Prato Executivo Especial	Strogonoff, picanha, filé ao molho.
	Prato Executivo Churrasquinho	Espetinho de churrasco: carne, misto, frango filé, coxinha da asa, frango com bacon, kafta, linguiças, língua, com dois ou três acompanhamentos à escolha do cliente.
	Acompanhamentos	Arroz, farofa, vinagrete, salada crua, maionese, feijão tropeiro, feijão com caldo.
A la carte	Carnes	Cortes de carne servidos a la carte com acompanhamentos podendo servir de 2 a 4 pessoas.
Sopas	Sopas e Caldos	Porção individual de 500ml de sopa. Mínimo 2 sabores: de carne, legumes, feijão, caldo verde, canja, carne seca, dentre outros.
Sobremesa	Sorvetes	Porções individuais em sabores diversos.
	Picolés	Embalados individualmente em sabores diversos.
	Cremes em pote	Porções individuais em sabores diversos.
	Salada de frutas	Em porções individuais, com ou sem leite condensado.
	Frutas	Naturais para servir no peso.

(\*) Somente o restaurante poderá fornecer refeição no estilo *self-service*.

## d) Lanchonete Linha Saudável (Item 05):

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES MÍNIMAS
01	Sanduíche Natural	Pão de forma integral com recheio de frango ou atum.
02	Sanduíche Baguete	Pão baguete com recheio a escolha do cliente. Sabores peito de peru, frango, atum.
03	Tapioca simples	Porção individual, preparada na hora.
04	Tapioca com recheios	Porção individual, preparada na hora. Recheios diversos, queijo, frango, carne.
05	Crepioca com recheios	Porção individual, preparada na hora. Recheios diversos, queijo, frango, carne.

06	Omeletes	Preparo feito na hora com ou sem recheio.
07	Salgados assados	Unidade 120gr com massa funcional.
08	Tortas salgadas	De massa funcional com recheio diversos.
09	Shakes e Smoothie	Preparado na hora, de frutas diversas.
10	Mingau	Porções individuais, sabores diversos.
11	Bolo simples	De massa funcional, servido em fatia.
12	Açaí	Na tigela, com acompanhamentos a escolha do cliente.
13	Salada de frutas	Em porções individuais, com 4 frutas, com ou sem leite condensado.
14	Saladas	Diversas montagens de saladas
15	Marmita Fit	Montagens com opções de proteína, salada e acompanhamento, embalagem para viagem.
16	Prato Executivo	Montagens com opções de proteína, salada e acompanhamento, para servir na hora.
17	Sopas	Porção individual de sopa de carne, legumes, feijão, caldo verde, canja, carne seca, dentre outros.

e) Lanchonete Linha Massas (Item 06):

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES MÍNIMAS
01	Pizza brotinho	Sabores diversos
02	Pizza média e grande	Sabores diversos: portuguesa, calabresa, queijo, frango, marguerita, e outros.
03	Esfirras abertas	Sabores diversos, doces e salgadas
04	Salgados assados	Sabores diversos.
05	Lasanha	Porção individual, sabores diversos.
06	Panqueca	Porção individual, sabores diversos.
07	Nhoque	Porção individual, sabores diversos.
08	Massas	Espaguete, fettutine, penne, fusilli.
09	Molhos	Branco, pomodoro, bolonhesa, carbonara, queijo.
10	Massas recheadas	Rondelli, caneloni, ravioli

f) Produtos comuns para todos:

ITEM	PRODUTO	INFORMAÇÕES MÍNIMAS
01	Água mineral sem gás	Garrafa pet 500ml.
02	Água mineral com gás	Garrafa pet 500ml.
03	Refrigerantes	Lata 350ml, sabores diversos.
04	Suco natural de frutas	Copo 300ml, sabores diversos.
05	Suco de polpa de frutas	Copo 300ml, sabores diversos.
06	Suco industrializado	Caixinha 200ml, sabores diversos.
07	Bombons/balas/chiclete	Variados

08	Chocolates	Variados
09	Sobremesas	Servidas em potes individuais, cremes, mousses, pudins.

5.1.2.2 A Concessionária poderá fornecer outros produtos não relacionados no cardápio mínimo, desde que os preços sejam compatíveis com os praticados no mercado de alimentação local, resguardando o direito de a Administração solicitar pesquisas, de forma a comprovar o preço praticado, se necessário.

5.1.2.3 No restaurante estilo *self-service*, a frequência para a composição das opções de prato principal do cardápio devem apresentar variação quanto à repetição, observando a melhor aceitação da clientela.

5.1.2.4 A UFAM poderá solicitar análise em laboratório microbiológico de amostras de alimentos sob suspeita de contaminação, devendo a Concessionária arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.

5.1.3 A Concessionária deverá apoiar e difundir a prática de consumo por alimentações saudáveis, em observação às diretrizes da Portaria Interministerial, nº 1010/06, de 08/05/2006, do Ministério da Saúde - MS e Ministério da Educação – MEC;

5.1.4 Não comercializar, em hipótese alguma, a venda de cigarros, bebidas alcoólicas e remédios;

5.1.5 Não será permitido o uso das instalações das cantinas e lanchonetes para preparação de qualquer atividade que não esteja ligada à UFAM;

5.1.6 Não será permitida a subcontratação/sublocação;

5.1.7 A Concessionária deverá adequar-se e cumprir as normas de funcionamento da UFAM e do Centro de Convivência, local onde estão situadas as salas;

5.1.8 A Concessionária deverá possuir todos os equipamentos, utensílios e materiais necessários para a perfeita execução, apresentação e ofertas de seu serviço.

5.1.9 O início da execução do objeto será de no máximo 30 (trinta) dias após a data da assinatura do contrato.

5.2 Além dos pontos acima, o Concessionário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato

## 6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1 Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da Concessionária e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

## 7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09 horas às 12 horas, devendo o agendamento ser realizado exclusivamente através do telefone: (92) 99152-6990.

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.

7.2.1 Para a vistoria, o licitante ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

7.3 Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, “pen-drive” ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.



7.4 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

7.5 A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

## 8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.1.1 O objeto consiste no uso da área concedida para comercialização de lanches, refeições e demais artigos alimentícios para atendimento à comunidade universitária (discentes, técnicos, docentes, terceirizados e visitantes).

8.1.2 Os serviços serão executados por empresa especializada no ramo de lanchonete e restaurante, na preparação e distribuição de alimentos, dispondo de equipe qualificada para o serviço.

8.1.3 O funcionamento deverá seguir o horário de funcionamento da UFAM de segunda a sexta-feira (excepcionalmente aos sábados), ressalvados os dias em que não houver expediente no Campus UFAM Manaus. O atendimento ao público se iniciará no horário de 08h com término às 21h de forma ininterrupta.

8.1.4 Para o restaurante, o fornecimento de refeição para almoço deverá ser das 11h às 14h30min, podendo o dia e horário sofrer alterações de acordo com a necessidade da UFAM e desde que acordado entre Contratante e Concessionária.

8.1.4.1 O fornecimento de refeição para o jantar poderá ser avaliado, pelo próprio contratado, em razão da demanda, podendo funcionar de 18h às 20h.

8.1.5 As refeições e lanches devem ter preços compatíveis com os praticados no mercado da cidade de Manaus, devendo a licitante apresentar, no momento da proposta, lista dos itens mínimos a serem comercializados com valores que serão cobrados.

8.1.6 O reajuste dos preços dos itens comercializados poderão ser realizados semestralmente, desde que permaneçam compatíveis com o do mercado local.

8.1.7 A Concessionária deverá manter afixado no espaço da lanchonete a tabela de preços dos produtos oferecidos.

8.1.8 Manter estoque suficiente para reposição dos itens comercializados de forma a evitar desabastecimento e reclamação dos usuários;

8.1.9 Os funcionários só poderão circular na área de preparação dos lanches devidamente uniformizados, com uso de calçados fechados, com proteção para cabelos (não será aceito o uso de bonés) e a higiene pessoal adequada e de acordo com a legislação vigente.

8.1.10 A limpeza e asseio do espaço disponibilizado será de total responsabilidade da Concessionária, devendo manter a área de preparo, bem como a de consumo rigorosamente limpa e arrumada.

8.1.11 Procedimentos a serem adotados no acondicionamento, descarte de lixo e higienização do ambiente:

8.1.11.1 Disponibilizar recipientes para o acondicionamento de lixo seco, orgânico e reciclável no espaço da lanchonete ou restaurante;

8.1.11.2 Separar o lixo seco do lixo orgânico em sacos coloridos de acordo com o tipo de resíduo;

8.1.11.3 Providenciar o descarte do óleo proveniente de fritura em local apropriado de acordo com a legislação vigente;

8.1.11.4 Utilizar produtos de limpeza adequados e com poder bactericida, promovendo ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha;

8.1.11.5 Disponibilizar “dispensers” de sabonete líquido bactericida, álcool em gel, “dispensers” de papel toalha e refis para higienização das mãos dos empregados da lanchonete ou restaurante;

8.1.11.6 Realizar programa de controle integrado de pragas, providenciando a desinsetização/dedetização e desratização da área trimestralmente;

8.1.11.7 O provimento, manutenção e lavagem de todas as roupas, panos de prato, toalhas de mesa, panos de chão e afins serão de responsabilidade da Concessionária e não poderão ser higienizados na mesma pia na qual se manuseia alimentos ou louças, devendo estas atividades serem realizados em área externa ao Campus Universitário.

8.1.12 A Administração do Centro de Convivência da UFAM, local onde estão localizadas as salas, poderá emitir demais normas de utilização e conservação dos espaços, devendo a Concessionária cumpri-las a fim de manter o bom uso do espaço e harmonia de sua permanência na área cedida.

8.1.13 Todos os utensílios fornecidos pela Concessionária deverão ser de primeira qualidade, podendo à fiscalização do contrato solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado;

8.1.14 Orientações mínimas para a conservação, preparação dos alimentos e exposição dos produtos:

8.1.14.1 Acondicionar os alimentos em geladeira, balcão refrigerado, *freezer* e todos os outros equipamentos necessários e indispensáveis à prestação dos serviços;

8.1.14.2 Os sucos deverão ser preparados com polpa ou frutas “*in natura*”, contemplando a variedade de sabores existentes no mercado e utilizar somente água mineral no preparo destes;

8.1.14.3 Proceder a adequada higienização de frutas, verduras e demais alimentos, de forma a retirar as impurezas em água corrente e, após, imergi-las em solução clorada para desinfecção, enxaguando em água corrente;

8.1.14.4 Utilizar equipamentos, utensílios e recipientes próprios para higienização, conservando-os limpos e em número suficiente, assim como armazená-los em local próprio e exclusivo para essa finalidade;

8.1.14.5 Utilizar matéria prima de qualidade que se enquadrem nos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais;

8.1.14.6 Utilizar luvas e toucas descartáveis na preparação e manipulação dos alimentos;

8.1.14.7 Preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de sódio e gordura possível, a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas;

8.1.14.8 Não deverão ser reaproveitados alimentos preparados no dia anterior.

8.1.15 A Concessionária deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com dinheiro em espécie (dispondo sempre de numerário suficiente para troco), com cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado, além da modalidade PIX;

8.1.15.1 Independentemente da modalidade utilizada para pagamento, a Concessionária deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários, disponibilizando a opção de cadastramento de CPF;

8.1.16 As plantas com as metragens dos espaços físicos, objetos deste Projeto Básico, constam no Anexo II-A;

8.1.17 Os custos referentes à instalação, regularização e demais necessidades para o devido funcionamento são de total responsabilidade da Concessionária;

8.1.18 Cada área concedida apresentada nas tabelas acima determina uma linha/ramo de alimentação específico, devendo a Concessionária manter o foco de comercialização no ramo principal, podendo complementar com outros produtos não relacionados no cardápio mínimo, desde que os preços sejam compatíveis com os praticados no mercado local, resguardando o direito da Administração solicitar pesquisas, de forma a comprovar o preço praticado, se necessário;

8.1.19 A Concessionária pagará à UFAM, via Guia de Recolhimento da União, a contrapartida mensal pela concessão de uso do espaço público, no valor ofertado e vencido no processo licitatório, a partir do apresentado no tópico 1 deste Projeto Básico;

8.1.19.1 O valor mensal pela concessão engloba os custos pelo uso do espaço, incluindo o fornecimento de água e energia elétrica, e ainda *internet (wi-fi)*, não havendo outro valor a ser cobrado pelo uso do espaço;

8.1.19.2 A UFAM cuidará das atividades de vigilância patrimonial e limpeza/conservação das áreas comuns do Centro de Convivência. Sendo de responsabilidade da Concessionária a vigilância, limpeza e conservação dos seus espaços, bem como a instalação de *internet* para uso próprio.

8.1.19.3 A concessão onerosa deverá ser paga mensalmente até o 5º (quinto) dia útil, a partir do mês subsequente à assinatura do Contrato, por meio de Guia de Recolhimento da União/GRU, que deverá ser preenchida conforme orientações da CONTRATANTE, sendo apresentada a cópia do comprovante de pagamento da contrapartida estipulada.

8.1.19.4 Em caso de prorrogação contratual, o valor da contrapartida será reajustado anualmente de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo/IPCA, mediante apostilamento;

8.1.19.5 Excepcionalmente nos meses de férias acadêmicas, greve ou qualquer outro tipo de paralisação de atividades no Campus Universitário na fração igual ou superior a 15 (quinze) dias no referido mês, o valor da contrapartida devida será o correspondente a 50% (cinquenta por cento) do valor mensal pactuado no Contrato.

8.1.19.6 Por quaisquer motivos ou fatos supervenientes que suspendam ou impossibilitem as paralisações citadas no subitem 8.1.19.5, a contrapartida será referente ao valor integral mensal pactuado no Contrato;

8.1.19.8 A GRU será entregue mensalmente, pela equipe de fiscalização, à Concessionária.

## 9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1 Para a perfeita execução dos serviços, a Concessionária deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidade suficiente, promovendo sua substituição quando necessário:

9.1.1 São estes os materiais mínimos pertinentes a execução dos serviços, devendo a Concessionária obtê-los conforme a sua atividade específica:

MATERIAIS MÍNIMOS PERTINENTES A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS
Fogão, forno, microondas, sanduicheira, chapa quente, conforme necessidade.
Liquidificador, máquina de café, suqueira, espremedor de frutas, processador, conforme necessidade.
Balcão térmico, estufas e balcão expositor, suficiente para armazenar alimentos.
Freezer e/ou refrigerador, em quantidade suficiente para armazenar alimentos.
Mesas e cadeiras para as refeições.
Talheres de mesa, em quantidade suficiente para atender a demanda, embalados individualmente .
Colher de servir, pegador, concha, espátula e demais itens para servir.
Pratos de porcelana brancos (fundos e rasos, pequenos e grandes) em quantidade suficiente para atender à demanda.
Assadeira, tabuleiro, pirex, vasilhas e afins para servir os alimentos.
Copos e taças de vidro, xícaras de louça com pires.
Sachês de açúcar, adoçante, sal, ketchup, maionese, mostarda e demais temperos.

Palitos de madeira, guardanapos em suportes.
Copos e talheres descartáveis, palhetas para café.
Embalagens plásticas e/ou de isopor para o correto acondicionamento e transporte de lanches, refeições e bebidas.
Balança de cozinha para refeição self-service.
Máquina para pagamento por meio eletrônico.
Computador e caixa registradora, impressora de bilhete.
Materiais de limpeza e higienização, rodo, vassoura, lixeiras.
Luvas, toucas, avetais, máscaras descartáveis.
Dispenser abastecido com álcool em gel para higienização das mãos.

## 10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1 A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

10.1.1 A comunidade universitária do Campus Universitário Arthur Virgílio Filho é composta por discentes, servidores (técnicos e docentes), terceirizados, visitantes e estagiários, tendo como base os quantitativos mais expressivos como:

a) Discentes: 19.000 (dezenove mil) distribuídos nos três turnos de aula.

b) Servidores: 4.000 (quatro mil) ativos lotados no referido campus.

10.1.2 Os quantitativos apresentados referem-se a aos discentes efetivamente matriculados no semestre corrente, e servidores ativos, podendo haver variação em razão de desistências, não comparecimentos, recesso e férias acadêmicas, dentre outros motivos.

10.2 O horário de funcionamento do Campus é das 07:00h às 21:00h, das segundas às sextas-feiras, e eventualmente em sábados letivos.

10.3 O horário para disponibilização do almoço ocorre das 11h às 14:30h.

10.3.1 O fornecimento de refeição para o jantar poderá ser avaliado em razão da demanda, podendo funcionar de 18h às 20h.

10.4 Os *layouts* dos espaços destinados à lanchonete e restaurante constam no ANEXO II-A deste Projeto Básico;

10.5 Os espaços físicos a serem explorados possuem as seguintes características:

10.5.1 Salas do Centro de Convivência com 25,92m<sup>2</sup> que referem-se ao Item 01 (Sala 15), Item 02 (Sala 16) e Item 03 (Sala 17) descritos na tabela do Tópico 01 -Do Objeto: Possui 1 (um) ponto de água, 1 (um) ponto de esgoto, 1 (uma) porta de acesso ao corredor técnico, fachada com porta de vidro modelo de correr, 1 (um) ponto para instalação de ar condicionado, 1 (um) quadro elétrico específico da sala. Poderá ser feito uso de gás de cozinha até 13 kg a ser instalado no corredor técnico.

10.5.2 Salas do Centro de Convivência com 34,56m<sup>2</sup> que referem-se ao Item 05 (Sala 20) e Item 06 (Sala 21) descritos na tabela do Tópico 01 - Do Objeto: Possui 1 (um) ponto de água, 1 (um) ponto de esgoto, 1 (uma) porta de acesso ao corredor técnico, fachada com porta de vidro modelo de correr, 1 (um) ponto para instalação de ar condicionado, 1 (um) quadro elétrico específico da sala. Poderá ser feito uso de gás de cozinha até 13 kg a ser instalado no corredor técnico.

10.5.3 Sala (conjunta) do Centro de Convivência com 103,68m<sup>2</sup> + 34,56m<sup>2</sup> que refere-se ao Item 04 (Salas 18 e 19) descrito na tabela do Tópico 01 - Do Objeto: A sala maior dispõe de 1 (um) ponto de água, 1 (um) ponto de esgoto, fachada com 3 (três) portas de vidro modelo de correr, 3 (três) pontos para instalação de ar condicionado, 1 (um) quadro elétrico específico da sala. A sala menor dispõe de 1 (um) ponto de água, 1 (um) ponto de esgoto, 1 (uma) porta de acesso ao corredor técnico, fachada com porta de vidro modelo de correr, 1 (um) ponto para instalação de ar condicionado, 1 (um) quadro elétrico específico da sala. Poderá ser feito uso de gás de cozinha até 13 kg a ser instalado no corredor técnico.

10.5.4 As descrições informadas no item acima compõem a estrutura básica das salas, podem haver variações quanto ao posicionamento dos itens em função da face da sala, ou ainda em relação ao uso por Concessionário anterior que tenha deixado alguma benfeitoria no espaço, devendo o licitante confirmar as condições na vistoria.

10.5.5 Cabe a Concessionária realizar as benfeitorias e adaptações que julgar necessárias para o funcionamento do restaurante ou lanchonete, mediante autorização da Contratante, ficando estas incorporadas ao imóvel, sem que assista à Concessionária o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.

10.5.6 Deverá ser apresentado ao fiscal do contrato o projeto de instalação apresentando as intervenções pretendidas, a fim de ser avaliado pelo Departamento de Engenharia da Prefeitura do Campus para deferimento e autorização de intervenção.

10.5.7 As salas 15 (quinze), 16 (dezesesseis) e 17 (dezesete) poderão fazer uso de mesas na área externa localizada à frente da área cedida, a fim de disponibilizar melhor atendimento ao público. As demais salas não poderão fazer uso, pois já possuem mesas fixas frente às suas salas.

10.5.8 Caberá a Administração do Centro de Convivência informar a quantidade e o tipo de mesa que poderão ser usadas, a fim de melhor organizar o local.

10.6 Poderão ser feitas intervenções estruturais por parte da UFAM nas áreas concedidas, desde que façam parte de decisões da Administração Superior da Universidade, visando melhorias ou correções necessárias.

10.7 Danos ou prejuízos estruturais causados pelo mal uso ou conservação do espaço, deverão ser custeados pela Concessionária, com brevidade, logo após a identificação e notificação do fiscal do contrato.

## **11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

11.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Concessionária, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

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

11.3 Notificar a Concessionária por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se de que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

11.4 Não praticar atos de ingerência na administração da Concessionária, tais como:

11.4.1 exercer o poder de mando sobre os empregados da Concessionária, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto;

11.4.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa Concessionária;

11.4.3 promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Concessionária, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

11.4.4 considerar os trabalhadores da Concessionária como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

11.5 Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

11.6 Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

11.7 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Concessionária;

11.8 Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

11.9 Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a Concessionária houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.10 Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela Concessionária, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

## **12. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

12.1 Executar o contrato conforme especificações deste Projeto Básico e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Projeto Básico e em sua proposta;

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

12.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Concessionária, o valor correspondente aos danos sofridos;

12.4 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos do objeto a ser executado, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

12.5 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

12.6 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a Concessionária deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

12.7 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

12.8 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

12.9 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

12.10 Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

12.11 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

12.12 Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Projeto Básico, no prazo determinado.

12.13 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

12.14 Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

12.15 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;

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

12.17 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a Concessionária houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

12.18 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

12.19 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;

12.20 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

12.21 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

12.22 Cumprir prazo máximo, para iniciar a execução do serviço, de 30 (trinta) dias, a contar da data de assinatura do contrato.

12.23 Realizar as benfeitorias que julgar necessárias no espaço físico, somente mediante autorização da contratante, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.

12.24 Cumprir com o horário estabelecido para funcionamento e o horário de disposição do almoço e jantar.

12.25 Não vender ou dar exposição de bebidas alcoólicas, cigarros e remédios, nem quaisquer substâncias ilícitas.

12.26 Assumir integral responsabilidade pela boa execução e eficiência dos serviços que efetuar, qualidade dos produtos produzidos e comercializados, pela distribuição dos gêneros alimentícios, equipamentos, bem como por quaisquer danos decorrentes da realização destes serviços, causados a UFAM ou a terceiros.

12.27 Manter o foco de comercialização no ramo principal de acordo com o item objeto vencedor da licitação, a fim de que na instalação de todos, se possa diversificar as opções de alimentação, podendo ainda complementar com outros produtos alimentícios não relacionados no cardápio mínimo, desde que os preços sejam compatíveis com os praticados no mercado local, resguardando o direito de a Administração solicitar pesquisas, de forma a comprovar o preço praticado, se necessário.

12.28 Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte itens das tabelas divulgadas.

12.29 O manuseio dos alimentos e as preparações devem obedecer ao Manual de Boas Práticas (MBP) conforme resolução RDC ANVISA nº 216/2004 e Portaria nº 1.428/1993, do Ministério da Saúde.

12.30 Produzir e distribuir as refeições dentro dos padrões de higiene estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, com ótima apresentação, devendo obrigatoriamente, prepará-las no dia de sua distribuição, levando em consideração ainda, que o alimento deve permanecer o menor tempo entre o seu preparo e o consumo.

12.31 Dispor de equipamentos suficientes para a correta prestação dos serviços, todos eles em boas condições de funcionamento e higiene, sendo de responsabilidade da contratada realizar manutenção preventiva e corretiva bem como reposição imediata em caso de defeito dos mesmos, não sendo aceitável a má execução dos serviços por falta destes.

12.32 Providenciar a correta conservação dos alimentos, de seus estoques e do material necessário ao seu preparo.

12.33 Apresentar, sempre que solicitada amostra de qualquer material a ser empregado nos serviços.

12.34 Cumprir todas as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo aos responsáveis pela execução dos serviços, os equipamentos de proteção individual adequados, além de trajes condizentes com a atividade, que deverá ser usado diuturnamente.

12.35 Dispor de funcionários em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura, sempre oferecer atendimento cordial, rápido e eficiente. Assegurando que o responsável pelo caixa e pela limpeza das dependências da cantina não participe da manipulação de alimentos.

12.36 Fazer uso de trajes condizentes com a atividade, incluindo proteção para os cabelos, como redes ou toucas (não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos), aventais e sapatos. Além do uso de máscara de proteção facial conforme orientação das autoridades de saúde.

12.37 Manter a área cedida, em perfeito estado de higiene, limpeza e conservação, cabendo-lhe os custos sobre a manutenção ou adequação de suas instalações.

12.38 Prover medidas para prevenir o ingresso, abrigo, estabelecimento e proliferação de pragas ao longo de todas as instalações onde alimentos são manipulados e armazenados.

12.39 Realizar, trimestralmente, dedetização dentro da área cedida de acordo com as recomendações da Vigilância Sanitária. A dedetização deverá ser no final de semana, devendo após o período adequado ser realizada faxina geral, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações.

12.40 Não deixar de realizar a higienização das paredes, fachadas, mesas, cadeiras, tetos, freezers, refrigeradores, fogões, bancadas e demais equipamentos e utensílios.

12.41 Manter limpa e organizada a área técnica que dá acesso a sua sala, nesta área se dá o acesso com insumos de produção e abastecimento, instalação de gás, condensadoras de ar condicionado e saída com lixo.

12.42 Acondicionar e recolher o lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes.

12.43 Manter total controle sobre o descarte de resíduos na tubulação da pia, tais como resto de comida provenientes do preparo ou da lavagem de pratos a fim de não entupir as caixas de esgoto.

12.44 Realizar, semestralmente, ou antes, se necessário, limpeza das caixas de gordura provenientes do uso da área de cedida.

12.45 Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização, ou ainda pelo clientela, sem condições de serem consumidos por estarem estragados.

12.46 Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

12.47 Fornecer e manter, de acordo com as normas oficiais de segurança, extintores de incêndio.

12.48 Assumir inteira responsabilidade pelo serviço de segurança, pelos riscos decorrentes de transporte, guarda de valores e documentos de sua propriedade ou terceiros.

12.49 Entregar a área nas mesmas condições que recebeu, conforme Termo de Recebimento a ser firmado entre as partes, que passará a integrar o Contrato de Cessão para todos os efeitos.



**13. DA SUBCONTRATAÇÃO**

13.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

**14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

14.1 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.

**15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

15.1 A fiscalização 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.

15.2 A conformidade do material/técnica/equipamento 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 Projeto Básico, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.3 O representante da Contratante 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.

15.4 O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Concessionária ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Projeto Básico e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.5 As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

15.6 A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.

15.7 Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Concessionária a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.8 O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Concessionária a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.9 Em hipótese alguma, será admitido que a própria Concessionária materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.10 A Concessionária poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

15.11 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Concessionária de acordo com as regras previstas neste Projeto Básico.

15.12 O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

15.13 As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

15.14 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 corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

## 16. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

16.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo I-A deste Projeto Básico, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a Concessionária:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

16.1.1 A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

16.2 A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

16.2.1 Participarão da gestão contratual os seguintes atores, com suas respectivas responsabilidades:

16.2.2 Gestor do Contrato: responsável pela coordenação das atividades relacionadas à gestão do Contrato, bem como pela formalização dos procedimentos que envolvam prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, aplicação de sanções, dentre outros. É também o responsável pelo recebimento definitivo dos serviços.

16.2.3 Fiscal Técnico: responsável pela avaliação da execução do objeto nos moldes contratados, aferindo se a quantidade, qualidade, tempo e modo de prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de desempenho previstos neste Projeto Básico.

16.2.4 Os mecanismos de comunicação entre a UFAM e a Concessionária serão o *e-mail*, utilizado preferencialmente os ofícios e notificações. Telefonemas não serão considerados para fins de decisões administrativas sobre a execução contratual.

16.2.5 As ocorrências acerca da execução contratual serão registradas durante toda a vigência da concessão, cabendo ao gestor e aos fiscais a adoção de providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

16.2.6 Quando da prestação dos serviços será realizado, pelo Fiscal Técnico, o relatório de Fiscalização, em consonância com suas atribuições, contendo registro, análise e conclusão, acerca das ocorrências verificadas na execução do Contrato. O relatório deverá ser encaminhado ao Gestor do Contrato após a execução dos serviços, juntamente com o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo a ser definido durante a execução do Contrato.

16.2.7 O Gestor do Contrato analisará o relatório da fiscalização e o IMR, solicitando as correções necessárias à Concessionária, se necessário, e comunicando-a sobre o nível de satisfação sobre os serviços prestados. Esse instrumento de avaliação servirá de base para justificar a realização de novos serviços, assim como poderá nortear a aplicação de penalidades previstas no item 20 deste Projeto Básico.

16.2.8 O Departamento de Contratos e Convênios da UFAM poderá incluir e/ou alterar os atores da Fiscalização, adaptando ao melhor modelo para gestão contratual.

16.2.9 O objeto será constantemente avaliado mediante inspeção minuciosa de todos os serviços executados, dos documentos apresentados e das cláusulas contratuais.

16.2.10 Serão avaliados o bom uso da área concedida, o foco no tipo/ramo de alimentação a qual se refere cada lanchonete/restaurante, a qualidade nos produtos e atendimento ao público, podendo ser realizadas pesquisas entre a comunidade usuária e consumidora, no critério que couber.

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

16.2.12 A Concessionária fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização verificar até que sejam sanadas todas as eventuais pendências.

## 17. DO PAGAMENTO

17.1 Pelas características do objeto da licitação (concessão onerosa de uso de espaço público), não haverá pagamentos pela Contratante à Concessionária.

## 18. DO REAJUSTE

17.1 Pelas características do objeto da licitação (concessão onerosa de uso de espaço público), não haverá previsão de reajuste de preços pela Contratante à Concessionária.

## 19. GARANTIA DA EXECUÇÃO

19.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

19.1.1 Pelas características do objeto da licitação (concessão onerosa de uso de espaço público), a Administração avaliou que o objeto ora contrato não é complexo, sendo uma concessão pública, sem ônus financeiro e optou pela não exigência da garantia contratual.

## 20. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, a Concessionária que:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

20.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à Concessionária as seguintes sanções:

i) Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

ii) Multa de:

(1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

(2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

(3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

(4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

(5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará

a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

(6) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

iii) 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;

iv) 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 Concessionária ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

20.3 As sanções previstas nos subitens “i”, “iii” e “iv” poderão ser aplicadas à Concessionária juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados

20.4 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

20.5 Também fica sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Concessionária que:

20.5.1 tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

20.5.2 tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

20.5.3 demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

20.6 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Concessionária, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

20.7 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

20.7.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

20.8 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

20.9 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.

20.10 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

20.11 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

20.12 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

20.13 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA CONCESSIONÁRIA**

21.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

21.2 Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

21.3 Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo Concessionário serão:

21.3.1 As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável;

21.3.1.1 O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

21.4 Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

21.4.1 O valor mínimo pela concessão onerosa de uso do espaço público, conforme detalhamento na tabela do subitem 1.1.

21.5 O critério de julgamento da proposta é o maior valor ofertado pela concessão onerosa de uso do espaço público.

21.6 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

## 22. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

22.1 Pelas características do objeto da licitação (concessão onerosa de uso de espaço público), não haverá estimativas de preços e referenciais, excluindo-se os valores de concessão onerosa.

## 23. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

23.1 Pelas características do objeto da licitação (concessão onerosa de uso de espaço público), não haverá indicação de dotação orçamentária, pois a presente licitação não gerará custos à Administração.

### Equipe de Planejamento responsável pela elaboração dos artefatos técnicos (Documento de Formalização da Demanda, Estudo Técnico Preliminar, Mapa de Riscos e Projeto Básico)

*(assinado eletronicamente)*

ADRIANE CRISTINA E. DO NASCIMENTO  
Presidente da Equipe de Planejamento

*(assinado eletronicamente)*

SANDRA CILENE CRUZ DA SILVA  
Membro da Equipe de Planejamento

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União  
Versão Adaptada do Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Não Continuados  
Atualização: Julho/2021  
Disponível em <https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoescontratos/servicos-nao-continuados-pregao>

## ANEXO I-A

### INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

#### 1 DA DEFINIÇÃO

1.1 Este documento apresenta os critérios de avaliação do objeto: concessão do uso de espaço público para instalação das atividades de lanchonete e restaurante, identificando indicadores, metas, mecanismos de cálculo, forma de acompanhamento e necessidade de aplicação de sanções por não atendimento das metas estabelecidas.

1.2 Este anexo é parte indissociável do Contrato, firmado a partir do Edital da licitação e anexos.

#### 2 DOS INDICADORES, DAS METAS E DOS MECANISMOS DE CÁLCULO

2.1 A Concessionária será avaliada por meio de 03 (três) indicadores de qualidade:

2.1.1 Uso do espaço público.

2.1.2 Manutenção da linha/ramo de alimentação específico para cada sala.

2.1.3 Qualidade dos serviços prestados.

2.2 Aos indicadores serão atribuídos pontos de qualidade, conforme critérios apresentados nas tabelas abaixo.

2.3 Cada indicador contribui com uma quantidade diferenciada de pontos de qualidade. Essa diferença está relacionada à essencialidade do indicador para a qualidade dos serviços.

2.4 A pontuação final de qualidade dos serviços pode resultar em valores entre 0 (zero) e 100 (cem), correspondentes respectivamente às situações de serviço desprovido de qualidade e serviço com qualidade elevada.

2.5 As tabelas abaixo apresentam os indicadores, as metas, os critérios e os mecanismos de cálculo da pontuação de qualidade.

<b>INDICADOR 1 - USO DO ESPAÇO PÚBLICO</b>	
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
FINALIDADE	MENSURAR O USO ADEQUADO DO ESPAÇO PÚBLICO DE ACORDO COM A DESTINAÇÃO ESPECÍFICA
META A CUMPRIR	FAZER BOM USO DO LOCAL
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	CONSTATAÇÃO FORMAL DE OCORRÊNCIAS (NOTIFICAÇÕES)
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	PESSOAL. PELO FISCAL DO CONTRATO ATRAVÉS DE REGISTROS DE OCORRÊNCIAS.
PERIODICIDADE	BIMESTRALMENTE/OU CONFORME NECESSIDADE.
MECANISMO DE CÁLCULO	VERIFICAÇÃO DA CONDIÇÕES DE USO, ASSEIO, ORGANIZAÇÃO DO LOCAL, CUMPRIMENTO DAS NORMAS.
INÍCIO DE VIGÊNCIA	A PARTIR DO INÍCIO DA VIGÊNCIA DO CONTRATO.
FAIXAS DE MENSURAÇÃO	SEM NOTIFICAÇÃO = 10 PONTOS 1 NOTIFICAÇÃO = 8 PONTOS 2 NOTIFICAÇÕES = 6 PONTOS 3 NOTIFICAÇÕES = 4 PONTOS 4 NOTIFICAÇÕES = 2 PONTO 5 NOTIFICAÇÕES = 0 PONTOS
SANÇÕES	CONFORME ITEM 20
OBSERVAÇÕES	O QUE SE BUSCA COM ESSE INDICADOR É CONSTATAR O BOM USO DO ESPAÇO PÚBLICO EM CUPRIMENTO AO OBJETO DO CONTRATO.
<b>INDICADOR 2 - MANUTENÇÃO DA LINHA/RAMO DE ALIMENTAÇÃO ESPECÍFICO</b>	
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
FINALIDADE	MANTER A LINHA/RAMO DE ALIMENTAÇÃO ESPECÍFICO CONFORME DETERMINADO NO PROJETO BÁSICO
META A CUMPRIR	OFERECER PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PRÉ-ESTABELECIDOS
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	CONSTATAÇÃO FORMAL DA OFERTAS DOS PRODUTOS
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	PESSOAL. PELO FISCAL DO CONTRATO ATRAVÉS DE REGISTROS
PERIODICIDADE	BIMESTRALMENTE
MECANISMO DE CÁLCULO	VERIFICAÇÃO DE OCORRÊNCIA NA OFERTA DOS PRODUTOS
INÍCIO DE VIGÊNCIA	A PARTIR DO INÍCIO DA VIGÊNCIA DO CONTRATO
FAIXAS DE MENSURAÇÃO	SEM OCORRÊNCIAS = 35 PONTOS UMA OU MAIS OCORRÊNCIAS = 0 PONTOS
SANÇÕES	CONFORME ITEM 20

OBSERVAÇÕES	O QUE SE BUSCA COM ESSE INDICADOR É PROMOVER A DIVERSIFICAÇÃO NA OFERTA GERAL DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, UMA VEZ QUE CADA CONTRATADO MANTENHA O SEU FOCO ESPÉCÍFICO.
<b>INDICADOR 3 - QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS</b>	
ITEM	DESCRIÇÃO
FINALIDADE	GARANTIR O NÍVEL DE QUALIDADE GLOBAL NA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO ALIMENTÍCIO
META A CUMPRIR	QUALIDADE DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	PESQUISA DE SATISFAÇÃO POR MEIO DE FORMULÁRIO ELETRÔNICO
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	APLICAÇÃO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO
PERIODICIDADE	BIMESTRAL
MECANISMO DE CÁLCULO	DESCRITA NA PLANILHA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS
INÍCIO DE VIGÊNCIA	A PARTIR DO INÍCIO DA VIGÊNCIA DO CONTRATO
FAIXAS DE MENSURAÇÃO	DE 0 A 25 PONTOS CONFORME RESULTADOS DA PESQUISA
SANÇÕES	CONFORME ITEM 20
OBSERVAÇÕES	O QUE SE BUSCA É QUE OS CESSIONÁRIOS OFERTEM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE QUALIDADE À COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA

### 3 CHECK LIST PARA A AVALIAÇÃO DE NÍVEL DOS SERVIÇOS

INDICADOR	CRITÉRIO (FAIXAS DE PONTUAÇÃO)	PONTOS	AVALIAÇÃO
1 – USO DO ESPAÇO PÚBLICO	SEM NOTIFICAÇÃO	10	
	1 NOTIFICAÇÃO	8	
	2 NOTIFICAÇÕES	6	
	3 NOTIFICAÇÕES	4	
	4 NOTIFICAÇÕES	2	
	5 NOTIFICAÇÕES	0	
2 – MANUTENÇÃO DA LINHA/RAMO DE ALIMENTAÇÃO ESPECÍFICO	SEM OCORRÊNCIAS	35	
	UMA OU MAIS OCORRÊNCIAS	0	
3 – QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS	CONFORME RESULTADOS DA PESQUISA	0 – 25	
<b>PONTUAÇÃO TOTAL DO SERVIÇO</b>			



Documento assinado eletronicamente por **Adriane Cristina Everton do Nascimento, Administrador**, em 04/05/2023, às 10:27, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Sandra Cilene Cruz da Silva, Assistente em Administração**, em 04/05/2023, às 11:05, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).





A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ufam.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ufam.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **1482990** e o código CRC **B41AC64F**.

---

# Estudo Técnico Preliminar 5/2023

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23105.000402/2023-36

## 2. Descrição da necessidade

A execução do serviço atenderá às necessidades da Universidade Federal do Amazonas, Campus Universitário Arthur Virgílio Filho, localizado em Manaus, no sentido de ofertar à comunidade universitária (discentes, técnicos administrativos, docentes, terceirizados e visitantes) variadas opções de alimentação dentro da área do campus. O referido Campus constitui-se no maior fragmento florestal urbano do Brasil dedicado à uma instituição superior de ensino, o terceiro maior fragmento verde em área urbana do mundo e o primeiro do país. Essa localização, dificulta o acesso a serviços na área externa, como exemplo, a aquisição de alimentos. O tempo prolongado de permanência diária dos membros da comunidade nas dependências da universidade, justifica ainda, a necessidade de cessão de espaços públicos para oferta de tais serviços.

Optamos pela modalidade de Concorrência, tipo "maior lance ou oferta", prevista na Lei nº 8.666/1993, haja vista que o TCU entende que a licitação para concessão de uso de bem público deve ser realizada sob a modalidade concorrência (Decisão nº 240/94, 2ª Câmara, publicada no DOU de 11.10.1994 e Decisão nº 112/96, Plenário, publicada no DOU de 26.03.1996). A nobre jurista Raquel Maria Trein também defende a utilização do tipo "maior lance ou oferta", aplicando, por analogia, o disposto no art. 45, § 1º, inc. IV da Lei nº 8.666/93 e desse modo a Administração fixaria no edital o preço mínimo a ser pago para a exploração do espaço, sagrando-se vencedor o autor da melhor oferta.

A exploração privativa de áreas em edifícios públicos por particulares para funcionamento de restaurantes e lanchonetes se dá pelo regime da concessão de uso, em que o particular é remunerado pela exploração comercial do espaço concedido, pagando um valor pelo uso do espaço público. Sendo assim, o Departamento de Engenharia da Prefeitura do Campus Universitário elaborou os laudos dos valores da cessão onerosa, que serão devidamente anexados ao processo licitatório.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Administração do Centro de Convivência	ADRIANE CRISTINA E. DO NASCIMENTO

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Em razão da demanda, da especialidade da supracitada atividade comercial e, sobretudo, da necessidade de contratação de mão de obra, em que a Cessionária deverá observar o cumprimento dos encargos de natureza trabalhista, previdenciária e tributária, faz-se necessário que a licitante apresente atestado de capacidade técnica, a fim de comprovar um mínimo de especialidade no ramo.

O prazo de vigência da cessão onerosa de uso será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

Tendo em vista que as atividades do Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho ocorrem nos períodos matutino, vespertino e noturno, o horário de funcionamento da lanchonete/cantina será de 07h às 21h.

## 5. Levantamento de Mercado

Para a metodologia de pesquisas e levantamento de mercado, serão considerados como parâmetro, as contratações similares de outros *Campi*, assim como, a prospecção de orçamentos de preços dos itens que comporão o cardápio alimentar, junto aos estabelecimentos da região.

## 6. Descrição da solução como um todo

Cessão onerosa de uso de 06 (seis) espaços públicos, localizados no Centro de Convivência do Setor Norte, do Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho, para a exploração dos serviços de lanchonetes e restaurante, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Projeto Básico e seus anexos.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	CATSER E ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR MÍNIMO UNITÁRIO (MENSAL)	VALOR MÍNIMO TOTAL (ANUAL)
01	<p><b>19356 - Objeto:</b> Cessão de uso de área - imóvel público</p> <p><b>Local:</b> Sala 15 (quinze) - Centro de Convivência do Setor Norte - Campus Universitário Arthur Virgílio Filho</p> <p><b>Descrição Detalhada:</b> CAFETERIA -Fornecimento de alimentos com foco principal na linha de cafés simples e especiais, cappuccinos e demais bebidas à base de café, chás quentes e gelados, achocolatados, sucos, vitaminas refrigerantes e bebidas gaseificadas e similares (exceto qualquer bebida com álcool). Tortas salgadas e doces, salgados assados, pães e similares.</p> <p><b>Área da sala:</b> 25,92m<sup>2</sup></p>	Unidade	12	R\$ 1.542,01	R\$ 18.504,12
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO (12 MESES)</b>					R\$ 18.504,12

ITEM	CATSER E ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR MÍNIMO UNITÁRIO (MENSAL)	VALOR MÍNIMO TOTAL (ANUAL)
	<p><b>19356 - Objeto:</b> Cessão de uso de área - imóvel público</p> <p><b>Local:</b> Sala 16 (dezesesseis) - Centro de Convivência do Setor Norte - Campus Universitário Arthur Virgílio Filho</p> <p><b>Descrição Detalhada:</b> LANCHONETE REGIONAL - Fornecimento de alimentos com foco principal em lanches e comidas típicas da região amazônica, tais como tapiocas e</p>				

02	sanduíches com tucumã e afins, tacacá, salgados fritos e assados, pratos executivos com vatapá, pirarucu de casaca, caruru. Alimentos à base de açaí, cupuaçu, guaraná em pó. Bebidas quentes e geladas naturais e ou industrializadas diversas (exceto qualquer bebida com álcool). Sobremesas a base de frutas regionais, dentre outros.  <b>Área da sala:</b> 25,92m²	Unidade	12	R\$ 1.542,01	R\$ 18.504,12
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO (12 MESES)</b>					R\$ 18.504,12

ITEM	CATSER E ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR MÍNIMO UNITÁRIO (MENSAL)	VALOR MÍNIMO TOTAL (ANUAL)
03	<b>19356 - Objeto:</b> Cessão de uso de área - imóvel público  <b>Local:</b> Sala 17 (dezesete) - Centro de Convivência do Setor Norte - Campus Universitário Arthur Virgílio Filho  <b>Descrição Detalhada:</b> LANCHONETE HAMBURGUERIA - Fornecimento de alimentos com o foco principal em lanches estilo fast food, tais como sanduíches diversos, fritas, pastéis, salgados, milk shake. Bebidas geladas naturais e ou industrializadas diversas (exceto qualquer bebida com álcool).  <b>Área da sala:</b> 25,92m²	Unidade	12	R\$ 1.542,01	R\$ 18.504,12
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO (12 MESES)</b>					R\$ 18.504,12

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR MÍNIMO UNITÁRIO (MENSAL)	VALOR MÍNIMO TOTAL (ANUAL)
04	<b>19356 - Objeto:</b> Cessão de uso de área - imóvel público  <b>Local:</b> Sala 18 e 19 (dezoito e dezenove) - Centro de Convivência do Setor Norte - Campus Universitário Arthur Virgílio Filho  <b>Descrição Detalhada:</b> RESTAURANTE - Na sala 18, fornecimento de refeições no estilo self-service com opções variadas de proteínas, acompanhamentos, saladas, bebidas e sobremesas. Na sala 19, fornecimento de refeições no estilo à la carte ou pratos executivos, no estilo churrasco, bebidas e sobremesas diversas (exceto qualquer bebida com álcool).	Unidade	12	R\$ 7.058,79	R\$ 84.705,48

	Área da sala: 103,68m <sup>2</sup> e 34,56m <sup>2</sup> respectivamente. Salas unificadas, podem compartilhar da mesma área de preparo de alimentos, separando a área de mesas para o público.				
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO (12 MESES)</b>					<b>R\$ 84.705,48</b>

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR MÍNIMO UNITÁRIO (MENSAL)	VALOR MÍNIMO TOTAL (ANUAL)
05	<p><b>19356 - Objeto:</b> Cessão de uso de área - imóvel público</p> <p><b>Local:</b> Sala 20 (vinte) - Centro de Convivência do Setor Norte - Campus Universitário Arthur Virgílio Filho</p> <p><b>Descrição Detalhada:</b> LANCHONETE LINHA SAUDÁVEL - Fornecimento de lanches e refeições, sejam doces ou salgadas com foco na linha de alimentos saudáveis, fitness, com ingredientes funcionais, livres de gorduras, gluten, lactose e afins. Bebidas geladas naturais e ou industrializadas diversas (exceto qualquer bebida com álcool). Sobremesas diversas.</p> <p><b>Área da sala:</b> 34,56m<sup>2</sup></p>	Unidade	12	R\$ 1.910,27	R\$ 22.923,24
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO (12 MESES)</b>					<b>R\$ 22.923,24</b>

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR MÍNIMO UNITÁRIO (MENSAL)	VALOR MÍNIMO TOTAL (ANUAL)
06	<p><b>19356 - Objeto:</b> Concessão de uso de área - imóvel público</p> <p><b>Local:</b> Sala 21 (vinte) - Centro de Convivência do Setor Norte - Campus Universitário Arthur Virgílio Filho</p> <p><b>Descrição Detalhada:</b> LANCHONETE LINHA MASSAS - Fornecimento de alimentos com foco na linha de massas, pizzas, esfirras e afins. Bebidas geladas naturais e ou industrializadas diversas (exceto qualquer bebida com álcool). Sobremesas variadas.</p> <p><b>Área da sala:</b> 34,56m<sup>2</sup></p>	Unidade	12	R\$ 1.910,27	R\$ 22.923,24
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO (12 MESES)</b>					<b>R\$ 22.923,24</b>

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): ,01

A presente contratação é de geração de receita para o órgão e não despesa. Sendo assim, destacaremos o valor simbólico de R\$ 0,01 para atendimento dos requisitos deste ETP.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando as características dos serviços a serem contratados, mediante cessão onerosa de uso de área física para instalação de lanchonetes/restaurante, não haverá parcelamento da solução.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há, no âmbito desta Instituição, contratações correlatas e/ou interdependentes ao objeto da contratação pretendida.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação ora pretendida guarda inteira conformidade com o documento final do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da Universidade Federal do Amazonas e, por tratar-se de contratação pública, mantém relação mais direta com os projetos de gestão estratégica, governança com gestão participativa e gerenciamento de recursos.

Objetivo estratégico: Redimensionar e ampliar a infraestrutura física e tecnológica, com foco na sustentabilidade. Adequar os espaços físicos existentes e dimensionar os futuros, de maneira a atender as necessidades pontuais e coletivas da comunidade acadêmica, comprometendo-se com o conforto, modernidade e uso de novas tecnologias construtivas que utilizem os recursos

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação tem por objetivo possibilitar o atendimento à demanda da comunidade acadêmica e demais usuários, relativamente ao fornecimento de lanches e refeições, proporcionando maior conforto e comodidade. O contrato não acarretará despesas à Universidade, tendo em vista o tipo de solução adotada, pela qual a Contratada (cessionária) deverá pagar um valor mensal à UFAM, em razão do uso do espaço a ser concedido.

## 13. Providências a serem Adotadas

Não haverá necessidade de adequação dos espaços físicos destinados à cessão onerosa de uso para funcionamento de lanchonetes/restaurante, pois já possuem essa destinação desde 2015.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratada deverá cumprir, no que couber, as exigências do art. 6º da Instrução Normativa MPOG nº01, de 19 de janeiro de 2010, que estabelece as práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, bem como o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis 2022, emitido pela Advocacia Geral da União/AGU, em especial:

a) Caso se enquadre nas hipóteses do artigo 20 da Lei nº 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, a Contratada deverá elaborar plano de gerenciamento de resíduos sólidos, sujeito à aprovação da autoridade competente.

a.1) Para a elaboração, implementação, operacionalização e monitoramento de todas as etapas do plano de gerenciamento de resíduos sólidos, nelas incluído o controle da disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, será designado responsável técnico devidamente habilitado.

b) São proibidas, à Contratada, as seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos:

b.1) lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos;

b.2) lançamento in natura a céu aberto, excetuados os resíduos de mineração;

b.3) queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade;

c) A Contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

d) A Contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, e a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

## 15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Os estudos técnicos preliminares evidenciaram que a contratação de empresa para prestação dos serviços de lanchonete/restaurante, mediante cessão onerosa de uso de espaço público, no Campus Universitário Senador Arthur Virgílio, mostra-se tecnicamente possível. Diante do exposto, entendemos ser viável a contratação da solução pretendida.

## 16. Responsáveis

ADRIANE CRISTINA E. DO NASCIMENTO

Presidente da Equipe de Planejamento

SANDRA CILENE CRUZ DA SILVA

Membro da Equipe de Planejamento



UASG 154039  
Riscos 5/2023

Matriz de Gerenciamento de

## Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Lei n. 9.636.1998 - Dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União.pdf (708.1 KB)
- Anexo II - Decreto n. 3.725.2001 - Regulamenta a Lei n. 9.636.1998.pdf (163.75 KB)
- Anexo III - Decreto Lei n. 9.760.1946 - Dispõe sobre os bens imóveis da União.pdf (491.36 KB)
- Anexo IV - IN SPUSEDMD ME 87\_2020 - Dispõe sobre os atos administrativos inerentes à cessão de uso. pdf (426.37 KB)
- Anexo V - IN SPU ME 67\_2022 - Dispõe sobre as diretrizes de avaliação dos imóveis da União ou de seu interesse.pdf (11.6 MB)

## ANEXO III

### Modelo de Declaração de Inexistência de Vínculo Familiar

**Concorrência Nº 001/2023**

### DECLARAÇÃO

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)

**ANEXO IV - Modelo de Atestado de Vistoria**

**Referência: Concorrência Nº 001/2023**

**Objeto: Concessão onerosa de uso de 06 (seis) espaços públicos, localizados no Centro de Convivência do Setor Norte, do Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho, para a exploração dos serviços de lanchonetes e restaurante**

Atestamos, para fins \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ participação no processo licitatório em referência, que a empresa \_\_\_\_\_, localizada na cidade de \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, através do seu responsável técnico o Sr. \_\_\_\_\_, carteira do CREA nº \_\_\_\_\_, fez a vistoria nos locais onde serão executados os serviços da **Concorrência Nº xxxx/2023**.

Município de \_\_\_\_\_, XX de (MÊS) de 2023.

\_\_\_\_\_  
(assinatura do Representante legal da Empresa)

\_\_\_\_\_  
(assinatura do Coordenador Administrativo ou seu representante) Nome e SIAPE

## ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA À VISTORIA

**Concorrência N.º 001/2023**

**(O licitante deverá apresentar apenas uma das duas redações abaixo)**

Declaramos para os devidos fins que conhecemos as condições locais para execução do objeto, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

Declaramos que para os devidos fins que temos pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não se utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

Município de\_, XX de (MÊS) de 2023

---

**Assinatura do representante legal e carimbo da empresa**



Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Administração do Centro de Convivência e Auditório Eulálio Chaves

## MINUTA DE CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO ONEROSA

Por este instrumento contratual, com força de escritura pública, na forma do art. 74 do Decreto-Lei nº 9.760, de 5 de setembro de 1946, lavrado na FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS, as partes adiante mencionadas e qualificadas têm, entre si, justo e contratada a CONCESSÃO DE USO ONEROSA, conforme elementos constantes no processo administrativo 23105.000402/2023-36, mediante as cláusulas, termos e condições seguintes:

### QUALIFICAÇÃO DAS PARTES

#### A1- OUTORGANTE CEDENTE:

A **FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS**, entidade mantenedora da Universidade Federal do Amazonas, com sede na Avenida Rodrigo Otávio, 6.200, Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho, Coroado, CEP 69080-900, na cidade de Manaus/AM, inscrita no CNPJ sob o nº 04.378.626/0001-97, neste ato representada pelo Presidente de seu Conselho Diretor e Reitor da UFAM, Professor Doutor **SYLVIO MÁRIO PUGA FERREIRA**, brasileiro, casado, RG nº 0977440-8 SSP/AM, CPF nº 405.295.092-53, doravante denominada **CONTRATANTE**.

#### A2 - OUTORGADO CONCESSIONÁRIO

Pessoa Física -[NOME], [CPF nº], [RG nº], [órgão expedidor]/[UF emissora], emitida em[data de emissão], [nacionalidade], estado civil com regime de bens, se casado; se união estável, informar "convivente em união estável",nascido em[data de nascimento], [profissão], residente e domiciliado na[rua/quadra/avenida], nº [número logradouro], [nome município], [nome Estado].

Pessoa Jurídica -[RAZÃO SOCIAL], [CNPJ nº], sediada na [logradouro], [nome do Município], [nome do Estado], representada neste ato por: [NOME REPRESENTANTE LEGAL], [CPF nº], [RG nº], [órgão expedidor]/[UF emissora], emitida em [data de emissão], [nacionalidade], [estado civil com regime de bens, se casado; se união estável, informar "convivente em união estável"], [profissão], residente e domiciliado na [rua/quadra/avenida], nº [número logradouro], [nome município], [nome Estado] Dados complementares: [se não houver dados complementares de qualificação, este campo não deve aparecer no contrato].

PROCURADOR:[se houver] - [NOME], [CPF nº], [RG nº], [órgão expedidor]/[UF emissora], emitida em [data de emissão], [nacionalidade], [estado civil], nascido em [data de nascimento], [profissão], residente e domiciliado na [rua/quadra/avenida], nº[número logradouro], [Nome município], [Nome Estado], representante do vendedor neste ato, conforme procuração lavrada em [data], no Cartório de Notas [nome do Cartório de Notas].

Dados complementares: [se não houver dados complementares de qualificação, este campo não deve aparecer no contrato]

#### B - DESCRIÇÃO DO IMÓVEL OBJETO DO CONTRATO

B1 - Natureza: [terreno se imóvel urbano, rural e/ou espelho d'água]

B2 - Nº Inscrição Municipal [se urbano] / Nº CNIR [se rural]: XXXX

B3 - Localização: [Logradouro], [nº], [complemento], [CEP] [Município], [Estado]

B4 - Área total do empreendimento: [área]m<sup>2</sup>

B5 - Área total do terreno da União: [área]m<sup>2</sup>

B6 - Área total construída no terreno da União: [área]m<sup>2</sup>

B7 - Área total da estrutura sobre a água: [área]m<sup>2</sup>

B8 - Área total do espelho d'água: [área]m<sup>2</sup>

B9 - ÁREA TOTAL DA CESSÃO DE USO: [área]m<sup>2</sup>

B10- CARTÓRIO: [Nome do Cartório]

B11- MATRÍCULA (S): [nº da matrícula do imóvel no Cartório]

B12- MEMORIAL DESCRITIVO: [descrever as poligonais do terreno e do espelho d'água, em coordenadas georreferenciadas]

**CLÁUSULA PRIMEIRA - IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO** - A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS é senhora e legítima possuidora do imóvel (transcrever dados conforme inseridos descritos nos itens B1 a B11), por força [do, da] [fundamento legal - citar artigo, inciso e/ou alínea da Constituição Federal, lei, decreto-lei ou decreto que originou o domínio da União].

**CLÁUSULA SEGUNDA - FINALIDADE DA DESTINAÇÃO** - Neste ato, a Outorgante Concedente formaliza a concessão das áreas constituídas por [conforme o caso, terrenos e/ou espaço físico em águas públicas] ao Outorgado Concessionário, que se incumbirá da administração, uso, conservação e demais responsabilidades sobre as despesas oriundas do(s) imóvel(is) destinados à [descrever finalidade da concessão e especificar o empreendimento, se for o caso, inclusive com denominação do empreendimento].

**CLÁUSULA TERCEIRA - PRAZO CONTRATO** - A vigência do contrato será pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura do contrato, prorrogável por aditamento até o limite de 60 (sessenta) meses, a critério e conveniência da FUA.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - O prazo para início da concessão será de 15 (quinze) dias, a contar da assinatura do contrato.

**CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO DE IMPLANTAÇÃO** - Fica concedido ao outorgado concessionário o prazo de 30 (trinta) dias, para implantação do .....(cantina/lanchonete), a contar da assinatura do contrato.

**CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO DE CARÊNCIA E FORMA DE RETRIBUIÇÃO**: Fica concedido ao outorgado concessionário, o prazo de 60 (sessenta) dias, de carência para o início do pagamento da retribuição devida à FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS pela utilização do imóvel descrito na Cláusula Primeira, a contar da assinatura do contrato, com início imediato do pagamento pela retribuição ao término da carência concedida ou ao início das atividades, ou o que vier primeiro.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO**. O outorgado concessionário iniciará o pagamento referente ao período de carência em GRU específica, acompanhando o vencimento das parcelas de retribuição de utilização, sendo parcelado da seguinte forma: pagamento do valor total do período da carência, em parcela única, automaticamente ao início das atividades;

**PARÁGRAFO SEGUNDO**. O prazo concedido de carência, está contido dentro da vigência do contrato de concessão de uso.

**PARÁGRAFO TERCEIRO.** Em caso de desistência da utilização do imóvel no período de carência concedida, cabe ao concessionário informar à FUA no prazo máximo de 15 (quinze) dias, que emitirá a GRU correspondente ao tempo em que o imóvel ficou em sua posse, para o imediato pagamento.

**PARÁGRAFO QUARTO.** Em caso de desistência da utilização do imóvel no período de carência concedida, sem a devida comunicação à FUA, incidirá sobre o concessionário as sanções legais cabíveis pelo abandono do imóvel, bem como juros legais e multas correspondente à 10% sobre o valor venal do imóvel, referente ao prazo em que o imóvel esteve sob sua posse.

**CLÁUSULA SEXTA - VALOR DE RETRIBUIÇÃO - ENTES PRIVADOS** - Fica o Outorgado Concessionário obrigado a pagar anualmente à FUA, a título de retribuição pelo uso do imóvel, o valor de R\$ [valor] (valor por extenso), que deverá ser recolhido diretamente à FUA em parcelas mensais e sucessivas vencíveis até o quinto dia útil de cada mês pelo valor proporcional.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO.** O valor da retribuição pelo uso do imóvel será reajustado anualmente, utilizando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, divulgado pela Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, ou índice que vier a substituí-lo.

**PARAGRAFO SEGUNDO.** O valor da retribuição pela utilização do imóvel poderá ser revisado a qualquer tempo, desde que comprovada a existência de fatores supervenientes que alterem o equilíbrio econômico do contrato, nos termos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

**PARÁGRAFO TERCEIRO.** As parcelas não pagas ["mensais - entes privados" ou "semestrais - entes públicos"] até a data do vencimento serão acrescidas de multa de mora calculada à taxa de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, até o limite de 20% (vinte por cento), e juros de mora equivalentes à taxa referencial do Sistema Especial de Liquidação e de Custódia (Selic) para títulos federais, acumulada mensalmente, do primeiro dia do mês posterior ao vencimento até o mês anterior ao efetivo pagamento, acrescida de 1% (um por cento) relativo ao mês do pagamento.

**PARÁGRAFO QUARTO.** Todos os pagamentos serão feitos mediante Guia de Recolhimento da União/GRU, emitidas pela fiscalização do contrato no portal de serviços do Governo Federal, na internet.

**CLÁUSULA SÉTIMA - OCUPAÇÃO PRETÉRITA** - Fica o Outorgado Concessionário obrigado a arcar com as retribuições devidas entre a data da ocupação do imóvel e a assinatura do contrato de concessão de uso onerosa relativamente à área ocupada sem autorização prévia, podendo o montante ser parcelado no prazo de até 60 (sessenta) meses.

**CLÁUSULA OITAVA - DA CARÊNCIA E APLICABILIDADE** - A carência concedida de acordo com as condições estabelecidas na Cláusula Quinta, será aplicada com fulcro no art. 19 Lei nº 9.636, de 1998, e na Instrução Normativa de Concessão de Uso, com as seguintes obrigações.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO.** O término do período de carência autorizado, dar-se-á com o final do prazo concedido ou o início das atividades, ou o que vier primeiro;

**PARÁGRAFO SEGUNDO.** O início da retribuição referente ao período de carência concedido, pela utilização do imóvel, dar-se-á concomitantemente, com o início da retribuição do valor devido à FUA, de acordo com o contrato celebrado entre as partes, na forma disposta na Cláusula Sexta e parágrafos;

**PARÁGRAFO TERCEIRO.** O pagamento da retribuição do período de carência na forma pactuada neste contrato, será efetuado em GRU's emitidas separadamente, até a sua devida quitação, pelo concessionário, pelo código de receita nº XXXX;

**PARÁGRAFO QUARTO.** No caso de inadimplência referente ao pagamento da retribuição do período de carência, incidirão nas parcelas não pagas até a data do vencimento, multa de mora calculada à taxa de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, até o limite de 20% (vinte por cento), e juros de mora equivalentes à taxa referencial do Sistema Especial de Liquidação e de Custódia (Selic) para títulos federais, acumulada mensalmente, do primeiro dia do mês posterior ao vencimento até o mês anterior ao efetivo pagamento, acrescida de 1% (um por cento) relativo ao mês do pagamento.

**CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONCESSIONÁRIO** - O Outorgado Concessionário fica ainda obrigado a:

- I - por quaisquer usos ou intervenções realizadas nas áreas concedidas, zelar pela integridade física dos bens recebidos em concessão, utilizando-se de todos os meios legais para a proteção desses bens contra a ameaça de turbacão ou esbulho;
- II - requerer a averbação quando houver incorporaçao de benfeitorias nas áreas cedidas, perante à FUA em cadastro próprio, bem como na matrícula do imóvel, no cartório de registro de imóvel competente;
- III - incorporar aos bens da FUA todas as benfeitorias realizadas pelo concessionário na área concedida, em qualquer momento e/ou ao final do contrato sem direito a indenizações;
- IV - obter autorizações, licenças ou alvarás necessários para a implantaçao do empreendimento, bem como suas renovações, se for o caso;
- V - manter a regular situaçao das autorizações, licenças ou alvarás aplicáveis ao empreendimento, para a eficácia contratual;
- VI - arcar com o valor de indenizaçao estabelecida em virtude de supressão autorizada de terrenos;
- VII - ater-se, para realizaçao de obras, a execuçao das condições vinculadas à viabilidade ambiental;
- VIII - atualizar o cadastro a cada dois anos, sob pena de rescisao contratual.
- IX - O concessionário, quando se tratar de entidade da Administração Pública Federal, inclusas autarquias, sociedades de economia mista e empresas públicas, ou a Administração Pública dos Estados, Distrito Federal e Municípios, se obriga, em caso de conflitos ou discordância com o concedente, enquanto vigente o contrato, a buscar a resoluçao arbitral da divergência.
- X - atender e aplicar as normas de acessibilidade das pessoas portadoras de deficiência ou com mobilidade reduzida, bem como de segurança e sustentabilidade, de acordo com as Leis nº 10.048, de 2000, e nº 10.098, de 2000, regulamentadas pelo Decreto no 5.296, de 2004, ou outros normativos que vierem a substituí-los;
- XI - desenvolver Plano de Prevenção e Combate a Incêndios - PPCI, nos termos da Lei nº 13.425, de 30 de março de 2017, quando necessário.
- XII - Atender as obrigações previstas no Projeto Básico.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO.** O concessionário, além das obrigações previstas na Cláusula Nona, fica, também, obrigado a:

- I - pagar pontualmente os encargos (taxas e serviços públicos, despesas de manutenção e conservaçao) legais e contratualmente exigíveis, no prazo estipulado relativo ao período vigente do contrato.
- II - levar imediatamente ao conhecimento do concedente o surgimento de qualquer dano ou defeito cuja reparação a este incumba, bem como as eventuais turbacões de terceiros;
- III - realizar a imediata reparação dos danos verificados no imóvel, ou nas suas instalações, provocadas por si, seus usuários;
- IV - não modificar a forma interna ou externa do imóvel sem o consentimento prévio e por escrito do concedente;
- V - fica o concessionário responsável, no período da vigência do contrato, entregar imediatamente ao concedente qualquer intimação, notificação, multa ou exigência de autoridade pública, referente ao imóvel ocupado, ainda que dirigida a ele;
- VI - pagar as despesas de concessão de serviços públicos (telefone, internet, consumo de luz, gás, água e esgoto, etc);



**PARÁGRAFO ÚNICO.** As despesas decorrentes de taxas públicas, serviços ou de manutenção e conservação do imóvel, referente ao período de vigência do contrato, deverão estar quitadas no ato da devolução do imóvel ao concedente, acompanhadas de comprovantes emitidos pelos responsáveis pela prestação dos serviços (municípios, concessionárias de energia, água, condomínio - se for o caso).

**CLÁUSULA DÉCIMA - O CONCESSIONÁRIO NA POSSE E USO DO IMÓVEL:** O concessionário na posse e uso do bem da FUA concedido, sem prejuízos das demais obrigações, poderá:

I - realizar obras especificadas, observando as delimitações e o prazo para sua;

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - FISCALIZAÇÃO** - a FUA realizará a primeira fiscalização, em 30 (trinta) dias após a homologação do contrato, para averiguar o pleno cumprimento das cláusulas contratuais.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO.** O imóvel, objeto do presente contrato, terá fiscalizações periódicas de acordo com o Projeto Básico, em consonância com os normativos legais da FUA.

**PARÁGRAFO SEGUNDO.** O concessionário que, diretamente ou indiretamente, por ação ou omissão, incorrer no descumprimento das obrigações previstas nas cláusulas deste contrato, será notificado pela FUA, que informará as sanções e penalidades legais, abrindo os prazos do devido processo legal, para a defesa.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - ALTERAÇÃO DO CONTRATO POR TERMO ADITIVO:** Toda e qualquer alteração ao presente contrato deverá ser processada mediante celebração de Termo Aditivo, vedada a alteração do objeto, assim como quaisquer modificações na destinação ou utilização.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - RESCISÃO:** Considerar-se-á rescindido o presente Contrato, observado ao disposto nos arts. 78 a 80 da Lei nº 8.666, de 1993, retornando o imóvel à Outorgante Concedente, sem direito a qualquer indenização ao Outorgado Concessionário, inclusive por benfeitorias realizadas, nos seguintes casos:

I - Descumprimento ou irregularidades das cláusulas contratuais pactuadas quanto as suas aplicabilidades, especificações, projetos ou prazos;

II - a concessão ou transferência, total ou parcial, do bem imóvel da FUA - objeto do contrato, diversa da prevista em cláusula contratual.

III - a não permissão de agente competente designada para acompanhar e fiscalizar a implantação/execução do empreendimento, assim como as de seus superiores;

IV - falecimento do concessionário;

V - a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

VI - a dissolução da sociedade e/ou o falecimento de um dos sócios que gere impedimentos que acarrete em descumprimento do contrato;

VII - quando a sociedade tiver como objeto a alteração do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, sem a devida comunicação e solicitação de repactuação com a FUA;

VIII - atraso superior a 180 (cento e oitenta) dias consecutivos ou em até um período de 12 meses intercalados dos pagamentos devidos à FUA decorrente dos valores de retribuição devida pela utilização do imóvel (período concedido de carência e/ou valor pactuado no referido contrato);

IX - A não atualização cadastral que o concessionário tem por obrigação, a cada dois anos;

X - em caso de desistência/abandono do imóvel no período de carência concedida, sem a devida comunicação à FUA pelo concessionário.

XI - por ato unilateral da Administração;

XII - unilateralmente pelo concessionário, mediante notificação à FUA com justificativa e antecedência mínima de 180 (cento e oitenta) dias, sujeitas às responsabilizações inerentes ao tempo de utilização do imóvel até a entrega;

XIII - amigável, entre as partes, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a Administração;

XIV - judicial;

**PARÁGRAFO PRIMEIRO.** Quando a rescisão for solicitada, e o imóvel com partes da área e/ou benfeitorias eventualmente aderidas, desnecessárias ao seu uso, e tenha sido objeto de locação ou arrendamento a terceiros, o concessionário deverá apresentar:

I - comunicação expressa sobre o pedido da rescisão;

II - cópia dos contratos firmados com terceiros; e

III - relatório circunstanciado atualizado, informando a situação de cada um daqueles instrumentos contratuais e de outros encargos assumidos.

**PARÁGRAFO SEGUNDO.** Nos casos de rescisão por iniciativa da Administração caberá indenização ao concessionário, nos termos da legislação em vigor.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DISPOSIÇÕES FINAIS** - Responderá a Outorgada Concessionária, judicial e extrajudicialmente, por quaisquer reivindicações que venham a ser efetuadas por terceiros concernentes aos imóveis de que trata este contrato, inclusive com relação às obrigações trabalhistas e tributárias, bem como no que se refere às benfeitorias ali existentes.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Incumbirá a Outorgada Concessionária o pagamento dos impostos, taxas e tarifas incidentes, ou que venham a incidir, sobre os bens ora concedidos ou sobre a sua utilização.

**CLAUSULA DÉCIMA QUINTA - DA INDENIZAÇÃO** - Em hipótese alguma caberá à FUA indenizar ou remunerar o outorgado concessionário pela rescisão, anulação ou distrato do(s) contrato(s) firmado(s) entre eles, salvo na hipótese prevista no parágrafo segundo da cláusula décima terceira deste contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA CONCILIAÇÃO E ARBITRAGEM** - Em caso de existência de qualquer conflito decorrente da interpretação ou execução deste Contrato, as Partes convencionam em solucioná-la por mediação e arbitragem, de acordo com as disposições do Regulamento da Câmara de Conciliação e Arbitragem da Advocacia-Geral da União, em consonância com o Decreto nº 7.392, de 2010, art. 18 do Anexo I.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA- DO FORO** - Fica eleito o foro da Justiça Federal do Amazonas, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente instrumento contratual.

Pela FUA e pelo Outorgado Concessionário foi dito que aceitavam o presente contrato, em todos os seus termos e sob o regime estabelecido, para que produza os devidos efeitos jurídicos.

E, assim, por se acharem ajustados e contratados, assinam a FUA, como Outorgante Concedente, e [nome do outorgado concessionário], como Outorgado Concessionário, por meio de seus representantes, acompanhado das testemunhas abaixo assinadas e identificadas, presentes a todo o ato, depois de lido e achado conforme o presente instrumento o qual é lavrado sistema próprio da FUA, valendo o mesmo como escritura pública, nos termos do artigo 74, do Decreto-Lei nº 9.760, de 5 de setembro de 1946.

[Local], [data de assinatura por extenso]

.....  
FUA  
[nome do Representante]

[na/no/em] [nome estado]

.....  
OUTORGADO CONCESSIONÁRIO

Nome do(s) Concessionário(s)

[nome do representante legal] [nº do CPF]

Testemunha (nome e qualificação)

Testemunha (nome e qualificação)



Documento assinado eletronicamente por **Adriane Cristina Everton do Nascimento, Administrador**, em 28/03/2023, às 15:50, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Sandra Cilene Cruz da Silva, Assistente em Administração**, em 28/03/2023, às 15:59, conforme horário oficial de Manaus, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ufam.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ufam.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **1433341** e o código CRC **69FA790B**.

Avenida General Rodrigo Octávio, 6200 - Bairro Coroado I Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho - Telefone:  
CEP 69080-900, Manaus/AM, [centrodeconvivencia@ufam.edu.br](mailto:centrodeconvivencia@ufam.edu.br); [auditorioeulaliochaves@ufam.edu.br](mailto:auditorioeulaliochaves@ufam.edu.br)

Referência: Processo nº 23105.000402/2023-36

SEI nº 1433341