



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

Pregão 301/2018
TERMO DE REFERÊNCIA
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS
(Processo Administrativo n.º 23105. 054005/2017)

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha proposta mais vantajosa para a contratação de empresa para prestação de serviços de fornecimento de refeição pronta transportada para desjejum e almoço, incluindo preparo e distribuição, associada à concessão de uso de área em espaço físico de 173,85m², destinado a assistir os alunos do **Instituto de Educação, Agricultura e Ambiente da Universidade Federal do Amazonas**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Grupo	Item	CATSER	Descrição/ Especificação	Unidade de fornecimento	Quantidade de serviços	Valor Estimado Unitário das Refeições	Valor Estimado Global / Anual da Contratação
01	01	15210	Serviço de refeição pronta transportada, incluindo preparo e distribuição – DESJEJUM - para quantidade anual estimada em 25.464 (vinte e cinco mil e quatrocentos e quarenta e quatro) refeições.	Serviço	01	R\$ 4,25	R\$ 108.190,17
	02	15210	Serviço de refeição pronta transportada, incluindo preparo e distribuição – ALMOÇO - para quantidade anual estimada em 63.576 (sessenta e três mil e quinhentos e setenta e seis) refeições.	Serviço	01	R\$ 13,19	R\$ 838.408,50
Valor Estimado do Grupo:							R\$ 946.598,67

1.1.1. Quantidade anual estimada para desjejum informado na tabela acima: quantidade estimada diária (96 refeições) x quantidade de fornecimento mensal (22 dias) x quantidade de fornecimento anual (12 meses).

1.1.2. Quantidade anual estimada para almoço informado na tabela acima: quantidade estimada diária (241 refeições) x quantidade de fornecimento mensal (22 dias) x quantidade de fornecimento anual (12 meses).

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Considerando o número de estudantes matriculados no IEAA/UFAM, sendo um total de 989 alunos matriculados nos cursos de graduação e pós-graduação, principalmente os alunos que apresentam



dificuldades de ordem financeira, perfazendo um porcentual total de 40% dos alunos recebem auxílios e bolsas no IEAA, diante desta realidade, a Universidade deve apoiá-los em Programa de Assistência Estudantil, conforme o que estabelece o DECRETO Nº 7.234, DE 19 DE JULHO DE 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAESE, dentre eles, o fornecimento de alimentação de qualidade é considerado prioritário e essencial para permanência dos alunos nas Instituições de Ensino Superior.

- 2.2. A oferta de novos cursos de pós-graduação e graduação funcionando em período integral e a ampliação de programas de bolsas de pesquisa e iniciação científica são, também, aspectos que devem ser considerados. Nestas duas situações, o estudante tem sua presença exigida por longos períodos na Universidade.
- 2.3. Para que o estudante possa se desenvolver em sua plenitude acadêmica, é necessário associar, à qualidade do ensino ministrado, uma política efetiva inclusiva que cumpra os deveres relacionados à responsabilidade social, como de investimento em assistência, a fim de atender às necessidades básicas de moradia, **alimentação**, saúde, esporte, cultura e lazer, inclusão digital, transporte, apoio acadêmico entre outras condições. A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais e essenciais para o homem. Além das implicações fisiológicas envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos.
- 2.4. Quando falamos em alimentação coletiva, em especial a social ou institucional, estamos nos referindo aos serviços do Restaurante Universitário (RU) oferecendo uma refeição subsidiada e nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos, no intuito de promover a inclusão social e o acesso de alunos de baixa renda à Universidade, além da capacidade desta de garantir a permanência deles até o cumprimento do curso, garantindo que esta assistência seja de forma contínua. Dessa maneira, o serviço de um Restaurante Universitário tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.
- 2.5. O Restaurante Universitário, além de oferecer um serviço básico de qualidade, subsidiando a alimentação dos discentes, também é um importante espaço de convivência para os membros da comunidade universitária. Inteiram-se, assim, as ações de educação, formação profissional, saúde, alimentação e lazer, com vistas ao sucesso escolar. O IEAA/UFAM visando proporcionar aos seus alunos refeições e café da manhã a preços acessíveis e de boa qualidade vem legitimar e motivar o ato administrativo licitando a contratação de fornecimento de refeições, fornecendo os meios necessários para o pleno funcionamento do Restaurante Universitário.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 3.1. Por tratar-se de serviço, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado, considera-se que a natureza do objeto a ser contratado é comum nos termos do parágrafo único, do art. 1º da Lei 10.520 de 2002.
- 3.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.
- 3.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 4.1. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:



Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Instituto de Educação, Agricultura e Ambiente
Gerência de Licitação

- 4.1.1. A distribuição das refeições será realizada nas dependências do Campus Vale do Rio Madeira, na cidade de Humaitá – AM, em área de 173,85m² (**Área de Convivência, Bloco II** – Bloco Ipixuna, Instituto de Educação, Agricultura e Ambiente – IEAA da Universidade Federal do Amazonas), conforme Planta do Bloco II apresentada no ANEXO VII e foto lateral do Bloco II apresentada no ANEXO VIII.
- 4.1.1.1. A Área de Convivência, Bloco II não dispõe de mesas, cadeiras, balcões, sendo assim todos os materiais e equipamentos necessários para servir aos usuários é de responsabilidade da CONTRATADA.
- 4.1.1.2. O Valor da concessão do uso do espaço será de R\$ 1.593,15, recolhida na forma de Guia de Recolhimento Único GRU e deverá ser efetuado até o 10º dia útil ao mês subsequente.
- 4.1.1.2.1. O valor mensal da contrapartida será atualizado a cada 12 meses pelo índice do IGP-M/FGV.
- 4.1.1.2.2. O não pagamento das GRU's na data prevista implicará em cobrança, pela CONCEDENTE de multa de 10%, acrescido de juros legais de 1% ao mês sobre o valor devido.
- 4.1.2. O serviço a ser prestado é de refeições prontas transportadas, o que implica que todos os preparos, operacionalização, bem como os custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONTRATADA.
- 4.1.3. Todas as etapas do processo de preparo e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, entre elas a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004), especialmente em relação ao:
- 4.1.3.1. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- 4.1.3.2. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;
- 4.1.3.3. Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação, nas instalações da CONTRATADA;
- 4.1.3.4. Transporte da alimentação a serem distribuída, do local de preparo até o local de distribuição em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequada;
- 4.1.3.5. O transporte de refeições prontas para consumo imediato deve ser realizado em veículo fechado (utilizados unicamente para estes fins) logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado conservado a temperatura do produto entre 4°C e 6°C para alimentos frios e acima de 65°C para alimentos quentes.
- 4.1.3.6. No *campus* da CONTRATANTE as temperaturas dos alimentos deverão ser medidas e estes, imediatamente distribuídos nas trilhas quentes; e/ou frias (balcões apropriados com banho-maria, cubas cobertas) e serem mantidos na temperatura acima de 62°C (sessenta e dois graus Celsius) enquanto aguardam a distribuição.
- 4.1.3.7. Os veículos de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária, de forma a garantir a integridade dos alimentos transportados, devendo ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene;
- 4.1.3.8. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. É proibido transportar no compartimento destinado aos alimentos pessoas e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los. Em nenhuma circunstância, o veículo poderá



Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Instituto de Educação, Agricultura e Ambiente
Gerência de Licitação

transportar animais. Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.

- 4.1.3.9. O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (estrados, cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte;
- 4.1.3.10. Quando a natureza do alimento assim o exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados removíveis constituídos de material liso, resistente, impermeável e fácil higienização, de forma a evitar danos e contaminação.
- 4.1.3.11. Para o porcionamento uniforme das refeições, a CONTRATADA deve utilizar-se de utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados;
- 4.1.3.12. Higienização e limpeza dos equipamentos utilizados para servir os usuários são de responsabilidade exclusivamente da CONTRATADA;
- 4.1.3.13. Os utensílios de cozinha e os utensílios ou materiais não descartáveis utilizados na prestação do serviço de alimentação transportada deverão ser higienizados fora das dependências do IEAA, ou seja, deverão ser limpos e higienizados nas instalações da CONTRATADA.
- 4.1.4. A CONTRATADA deverá providenciar os serviços de limpeza após a utilização do local de distribuição das refeições, bem como os materiais (tais como mesas, cadeiras, bandejas, etc.) utilizados, em quantidades suficientes para atendimento de todos os usuários.
- 4.1.5. As refeições serão preparadas nas instalações da CONTRATADA para que sejam trazidas prontas para serem servidos com meia-hora de antecedência do horário estabelecido no item 9.1.1 deste Termo de Referência.
- 4.1.6. A CONTRATADA deverá providenciar o imediato recolhimento das louças, logo após sua utilização, deixando o ambiente limpo e arrumado, evitando contaminação, sendo que as sobras de alimentos prontos que foram servidos ou alimentos prontos que foram transportados, mesmo que não tenham sido expostos a distribuição não devem ser reaproveitados.
- 4.1.7. A contratada deverá guardar a amostra com o objetivo de esclarecimento de ocorrência de enfermidade transmitida por alimentos prontos para o consumo.
 - 4.1.7.1. As amostras que devem ser colhidas são componentes do cardápio da refeição servida, na distribuição, 1/3 do tempo antes do término da mesma, utilizando a técnica adequada para coleta dos alimentos e armazenando por 72 horas sob congelamento ou refrigeração até 4°C.
- 4.1.8. A CONTRATADA deverá iniciar as atividades no prazo de até 10 (dez) após a assinatura do contrato.
- 4.1.9. A CONTRATADA deverá cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária em local visível, dentro do prazo de validade.
- 4.2. É vedado à CONTRATADA:
 - 4.2.1. Utilizar as dependências da CONTRATANTE para fins diversos do objeto contratado;
 - 4.2.2. Servir alimento contaminado ou deteriorado e com data de validade vencida;
 - 4.2.3. Deixar de cumprir o horário de funcionamento determinado pela CONTRATANTE;



4.2.4. A utilização das dependências do local onde será distribuído as refeições para qualquer outro fim não o previsto neste Termo de Referência, sendo vedado ainda, ao CONTRATADO, transferir a permissão, locar, sublocar, ceder ou emprestar o imóvel, ainda que parcialmente.

4.2.5. Deixar de implantar o Manual de Boas Práticas.

5. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

5.1. A estimativa dos serviços constam no item 1. do **OBJETO** deste Termo de Referência.

5.1.1. A prestação de serviços será exclusivamente a alunos assistidos pelo Plano Nacional de Assistência Estudantil.

5.1.2. Caberá ao Instituto de Educação, Agricultura e Ambiente da Universidade Federal do Amazonas criar mecanismos de efetivo controle que viabilize tal exclusividade no acesso ao Restaurante Universitário.

5.2. A estimativa mensal de refeições servidas (desjejum e almoço) poderá ser alterada conforme demanda, seguindo o calendário acadêmico e levando em consideração os períodos letivos, férias e recessos.

5.3. Os serviços serão subsidiados em parte pela Fundação Universidade do Amazonas em até 90% do valor da refeição (desjejum e almoço) como parte do Plano Nacional de Assistência Estudantil, conforme valores definido no Termo de Contrato.

5.4. Considerando a realidade e o mercado local, além dos vários estabelecimentos que oferecem refeições nas proximidades do IEAA, a preços compatíveis ao do objeto deste processo. Considerando também a quantitativo baixo e esporádico de usuários flutuantes:

5.4.1. O Restaurante Universitário do IEAA não atenderá professores, servidores, estagiários, visitantes, ou outras pessoas que não estejam enquadradas no que estabelece o item 5.1.1 deste Termo de Referência.

5.5. O espaço físico a ser explorado pela Contratada possui as seguintes características:

5.5.1. Área física de 173,85m², cobertura tipo laje, piso tipo cerâmica, sem paredes e sem portas de acesso, conforme Planta do Bloco II apresentada no ANEXO VII e foto lateral do Bloco II apresentada no ANEXO VIII.

6. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.

6.1. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

6.1.1. Os cardápios serão elaborados previamente, a cada mês, por profissional de nutrição da CONTRATADA, com pelo menos 15 (quinze) dias corridos de antecedência de sua implementação, e devem ser autorizados pela CONTRATANTE.

6.1.2. Após a autorização regular no item 6.1.1 deste Termo de Referência, os cardápios não poderão ser alterados, salvo em casos emergenciais, devidamente justificados por motivo de força maior, e só poderão ser efetivadas após serem apreciadas por profissional de nutrição e autorizadas pela CONTRATANTE.

6.1.3. Os profissionais de nutrição da CONTRATADA deverão estar devidamente registrados e credenciados pelo respectivo conselho profissional.

6.1.4. Para o serviço de fornecimento de refeição pronta transportada, será elaborado um cardápio diário a partir das diretrizes e componentes especificadas a seguir, e de forma a atender os quantitativos especificados no item 1 deste Termo de Referência:

6.1.4.1. Refeição: **DESJEJUM e ALMOÇO:**

6.1.4.1.1. Da composição, forma de distribuição e porcionamento do desjejum e do almoço, deverão ocorrer conforme o disposto a seguir:



Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Instituto de Educação, Agricultura e Ambiente
Gerência de Licitação

CARDÁPIO 1ª E 3ª SEMANA		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM		CAFÉ C/ LEITE / ACHOCOLATADO/ PÃO / MORTADELA	CAFÉ C/ LEITE / ACHOCOLATADO/ PÃO / MOLHO DE SALSICHA	CAFÉ C/ LEITE / ACHOCOLATADO/ PÃO / SOPA	CAFÉ C/ LEITE / ACHOCOLATADO/ PÃO / IOGURTE	CAFÉ C/ LEITE / ACHOCOLATADO/ PÃO / MINGAU DE BANANA C/ CANELA
ALMOÇO	SALADA	CRUA	CRUA + SOJA	CRUA / COZIDA	VINAGRETE	CRUA + COUVE
	1ª OPÇÃO	FRANGO EMPANADO	PANQUECA DE FRANGO	CARNE ASSADA	PEIXE EMPANADO	FEIJOADA COMPLETA
	2ª OPÇÃO	LASANHA BOLONHESA	CARNE C/ BATATA IMPERIAL	SALPICÃO	ESPETINHO MISTO (carne + calabresa)	ISCA DE FRANGO À CHINESA
	COMPLEMENTO	ARROZ / FEIJÃO / FAROFA / ESPAGUETE C/ MANJERICÃO	ARROZ / FEIJÃO / FAROFA / ESPAGUETE C/ AO ALHO E ÓLEO	ARROZ / FEIJÃO / FAROFA / ESPAGUETE C/ AO ALHO E ÓLEO	ARROZ / FEIJÃO / BAIÃO / VATAPÁ / FAROFA	ARROZ / FEIJÃO / FAROFA / ESPAGUETE C/ AO ALHO E ÓLEO
	SOBREMESA	GELATINA	GELADINHO	DOCE	BANANA	LARANJA

CARDÁPIO 2ª E 4ª SEMANA		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
DESJEJUM		CAFÉ C/ LEITE / ACHOCOLATADO/ PÃO / QUEIJO	CAFÉ C/ LEITE / ACHOCOLATADO/ PÃO / MOLHO DE CARNE	CAFÉ C/ LEITE / ACHOCOLATADO/ PÃO / SOPA	CAFÉ C/ LEITE / ACHOCOLATADO/ PÃO / MOLHO DE SALSICHA	CAFÉ C/ LEITE / ACHOCOLATADO/ PÃO / MUNGUZÁ
ALMOÇO	SALADA	CRUA	COZIDA + SOJA	CRUA	VINAGRETE	CRUA C/ COUVE
	1ª OPÇÃO	LINGUIÇA TOSCANA	ALMÔNDEGAS DE CARNE AO MOLHO SUGO	CARNE ASSADA AO MOLHO	PEIXE EMPANADO	FEIJOADA COMPLETA
	2ª OPÇÃO	STROGONOFF DE FRANGO	FRANGO XADREZ	SALPICÃO	ISCA MISTA À CHINESA	FRANGO A PASSARINHO
	COMPLEMENTO	ARROZ / FEIJÃO / FAROFA / ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO	ARROZ / FEIJÃO / FAROFA / PENNE AO MOLHO	ARROZ / FEIJÃO / FAROFA / ESPAGUETE C/ AO ALHO E ÓLEO	ARROZ / FEIJÃO / BAIÃO / VATAPÁ / FAROFA	ARROZ / FEIJÃO / FAROFA / ESPAGUETE C/ CALABRESA
	SOBREMESA	GELATINA	GELADINHO	DOCE	BANANA	LARANJA

6.1.4.1.2. As porções deverão ser servidas pelo funcionário da empresa, sem direito a repetição.

6.1.4.1.3. Devem ser disponibilizados aos comensais os seguintes materiais descartáveis: copos, guardanapos de papel, mexedor e colheres (para mingau ou sopa).

6.1.4.1.4. Deverão acompanhar as refeições os Molhos/temperos que deverão ficar em embalagens dispostas nos balcões apropriados para molhos.

6.1.4.1.5. Os doces poderão ser: Pudim, gelatina, goiabada, doce de leite, cremes de frutas (cupuaçu, maracujá, araçá), sorvete, picolé, bolos, tortas.

6.1.5. A CONTRATADA deverá fixar em local de fácil visualização, o cardápio diário para todos os itens que compõem este Termo de Referência.

6.1.5.1. Após a aprovação os cardápios não devem passar por nenhuma alteração, salvo em casos emergenciais, devidamente justificados por motivo de força maior, e tais alterações emergenciais só poderão ser efetivadas após serem apreciadas pelas nutricionistas responsáveis pela elaboração e análise dos cardápios originalmente aprovados, além de devidamente autorizadas para implementação por gestor dos serviços de alimentação da CONTRATANTE.

6.1.5.2. Todas as preparações dos cardápios do desjejum e almoço deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos adequados, separados por componentes do cardápio, para posterior transporte em veículo da CONTRATADA, adequado para esse fim, até chegarem ao refeitório, onde permanecerão acondicionados em balcões térmicos adequados, quente ou frio, em recipientes individuais e tampados, até serem servidas.



6.1.6. As refeições serão servidas por sistema de auto-serviço (self-service), no refeitório da CONTRATANTE, onde o próprio comensal porciona os acompanhamentos, enquanto o prato principal será servido pela CONTRATADA, utilizando-se de bandeja em plástico, prato de vidro ou de porcelana, de fácil higienização, acompanhado de talheres de aço inoxidável.

6.1.6.1. Devem estar situados na área de consumação às bandejas, os pratos e talheres, estes embalados individualmente, armazenados em armário de material liso, resistente e impermeável de fácil higienização com portas de vidro.

7. UNIFORMES

7.1. Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

7.1.1. O uniforme: uniformes completos, de cor clara, bem conservados e limpos e com troca diária de utilização somente nas dependências internas do estabelecimento.

7.1.2. Os sapatos devem ser fechados, em boas condições de higiene e conservação. Devem ser utilizadas meias.

7.1.3. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água, não devendo ser utilizado próximo ao calor.

7.1.4. Não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. Não carregar no uniforme: canetas, lápis, batons, escovinhas, isqueiros, relógios e outros adornos. Nenhuma peça de uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.

7.1.5. Os uniformes da CONTRATADA devem ser completos, com a utilização de todos os equipamentos de proteção Individual (EPI) definidos pelo Manual de Boas Práticas, bem conservados, adequadamente limpos.

7.2. O fornecimento dos uniformes deverá ser efetivado da seguinte forma:

7.2.1. 02 (dois) conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses.

7.2.1.1. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;

7.3. Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

8. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

8.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

8.1.1. A CONTRATADA deverá providenciar os balcões térmicos para servir as refeições conforme norma de higiene, balcão com viseira de vidro – evitando o contato do usuário com os alimentos (cabelo, espirro, fala).

8.1.2. O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONTRATADA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais;

8.1.3. A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como, talheres, colheres e conchas.

8.1.4. Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes.



- 8.1.5. As refeições deverão ser servidas em pratos de porcelana branca, tipo fundo, as bebidas em copo descartável de 200ml, as porções individuais de acordo com as necessidades de acondicionamento e distribuição, além de guardanapos de papel.
- 8.1.6. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela aquisição de todos os equipamentos e utensílios necessários para a realização das atividades que compõem o objeto desta licitação (do preparo à distribuição), bem como sua manutenção.
- 8.1.7. Poderá a CONTRATANTE, mediante cautela, ceder equipamentos e utensílios de seu patrimônio, desde que estejam em desuso, à CONTRATADA, que se responsabilizará pela sua conservação e manutenção.

9. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E SEU RECEBIMENTO

- 9.1. A execução dos serviços será iniciada em até 10 dias após a assinatura do contrato, na forma que segue:
 - 9.1.1. O horário de distribuição das refeições será de 06h30min as 08h30min para o DESJEJUM (item 01), 11h00min às 14h00min para o ALMOÇO (item 02). Ambos de segunda a sexta-feira (dias úteis).
 - 9.1.1.1. Para atender a EVENTUAL solicitação da CONTRATANTE, poderá haver distribuição de refeições sábados e feriados.
 - 9.1.2. Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
 - 9.1.3. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, à custa da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.
 - 9.1.4. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 01 (um) dia, contado a partir do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
 - 9.1.4.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
 - 9.1.4.2. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

10. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS EXECUTADOS

- 10.1. Para fins de avaliação dos serviços a serem prestados, bem como seu aceite, os fiscais do Contrato enviarão mensalmente aos gestores, comunicação escrita avaliando a qualidade da prestação dos serviços, apontando falhas se houver.
- 10.2. Promover semestralmente Pesquisa de Satisfação junto ao usuário do Restaurante Universitário do IEAA para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e fazer proposições para melhoria dos serviços, quando for o caso, utilizando o formulário especificado no ANEXO VI – Pesquisa de Satisfação.
- 10.3. A pesquisa de satisfação deverá ser feita com no mínimo de 50 (cinquenta) usuários, para avaliação com precisão dos itens a serem respondidos e nível de satisfação.

11. DA VISTORIA

- 11.1. 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 e de 14 horas às 17horas, devendo o



agendamento ser efetuado previamente pelo telefone fixo da secretaria do IEAA (97) 3373-1180 ou celular da Coordenação Administrativa do IEAA (92) 99318-3015, ou por e-mail: licita.ieaa@gmail.com.

- 11.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até 02 dias úteis anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.
- 11.3. Para a vistoria, o licitante ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.
- 11.4. Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, os licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas em decorrência da execução do objeto deste Pregão.
- 11.5. A licitante deverá apresentar, quando da visita, o Termo de Vistoria (**conforme Anexo V do Edital**) devidamente assinado pelo responsável legal da empresa e validado com assinatura e carimbo por servidor indicado pela UFAM nos municípios vistoriados.
- 11.6. **A licitante deverá apresentar, quando da renúncia de vistoria, o Termo de renúncia (conforme Anexo V do Edital)** devidamente assinado pelo responsável legal da empresa.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 12.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 12.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, **por servidor especialmente designado**, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 12.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 12.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 12.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, em conformidade com o item 6, ANEXO XI, da IN nº 05/2017.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 13.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 13.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 13.3. **Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração;**
- 13.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 13.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 13.6. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual – EPI e coletiva - EPC, quando for o caso, sem passar qualquer custo a eles.
- 13.7. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;



- 13.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 13.9. Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;
- 13.10. Manter a carteira de saúde de seus funcionários devidamente atualizada e apresentar obrigatoriamente os resultados dos exames de saúde no início do contrato e renová-los semestralmente conforme: exame de sangue (hemograma), exame de fezes (protozoários e helmintos), exame sumário de urina e raio x dos pulmões.
- 13.11. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 13.12. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 13.13. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 13.14. 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;
- 13.15. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 13.16. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 13.17. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 13.18. Arcar com todos os custos de recrutamento, seleção, treinamento e capacitação, exames médicos admissionais, periódicos e demissionais.
- 13.19. Manter nas atividades, total e exclusiva responsabilidade por seus atos e de seus empregados, isentando a CONTRATANTE de toda e qualquer responsabilidade.
- 13.20. Deve-se aplicar um programa eficaz e contínuo de controle das pragas. Os estabelecimentos e as áreas circundantes devem manter inspeção periódica com vistas a diminuir conseqüentemente os riscos de contaminação.
- 13.21. Providenciar todas as licenças e autorizações necessárias para o funcionamento da empresa.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 15.1. 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.

16. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 16.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a



Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Instituto de Educação, Agricultura e Ambiente
Gerência de Licitação

- assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.
- 16.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
 - 16.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
 - 16.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.
 - 16.5. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:
 - 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.
 - 16.6. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
 - 16.7. 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 CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
 - 16.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
 - 16.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
 - 16.10. A CONTRATADA 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.
 - 16.11. 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 CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
 - 16.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
 - 16.13. O fiscal técnico, 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 art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
 - 16.14. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
 - 16.15. 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.



- 16.16.O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 16.17.As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 16.18.A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:
- 16.18.1. Fiscalizar como lhe aprouver e no seu exclusivo interesse, o cumprimento das cláusulas e condições contratuais.**
- 16.18.2. Exigir da CONTRATADA reparação de danos causados pelo uso indevido dos equipamentos e instalações físicas fornecidas para execução dos serviços.**
- 16.18.3. Informar à CONTRATADA, antecipadamente, qualquer evento ou atividade que altere, impeça ou paralise suas atividades comerciais tais como a realização de concursos e outras atividades de interesse da Instituição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.**
- 16.18.4. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relativas à execução do objeto do contrato que estejam em desacordo com o avençado e notificar a CONTRATADA, para que sejam adotadas as devidas providências.**
- 16.18.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.**
- 16.19.A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 16.19.1. A qualquer momento, poderão ser realizadas visitas para fiscalização na área de produção de alimentos da empresa contratada.**
- 16.19.1.1. Serão considerados como visitantes todos que necessitem entrar nas dependências da CONTRATADA, tais como supervisores, consultores, fiscais, auditores e demais pessoas que não fazem parte do quadro de funcionários que atuam na área de manipulação de alimentos, e que constituem potenciais focos de contaminação dos alimentos e refeições.**
- 16.19.1.2. Para proceder às suas funções os visitantes deverão estar devidamente paramentados com uniformes fornecidos pela CONTRATADA, tais como avental, rede ou gorro para proteger os cabelos e se necessários botas ou protetores para os pés, sendo proibidos e impedidos de:**
- 16.19.1.2.1. tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento;**
- 16.19.1.2.2. comer, fumar, mascar goma (chiclete) durante visita;**
- 16.19.1.2.3. entrar na área de manipulação de alimentos quando portadores de ferimentos expostos, gripados, ou apresentando qualquer outro quadro clínico que representem risco de contaminação ambiental que possa atingir, direta ou indiretamente, os alimentos e refeições.**

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 17.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- 17.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 17.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;



Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Instituto de Educação, Agricultura e Ambiente
Gerência de Licitação

-
- 17.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 17.1.4. comportar-se de modo inidôneo; e
- 17.1.5. cometer fraude fiscal.
- 17.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 17.2.1. 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;
- 17.2.2. Multa de:
- 17.2.2.1. 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;
- 17.2.2.2. 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 anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- 17.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 17.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e
- 17.2.2.5. 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;
- 17.2.2.6. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 17.2.3. 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;
- 17.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 17.2.5. 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;
- 17.3. As sanções previstas nos subitens 17.2.1, 17.2.3, 17.2.4 e 17.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 17.4. 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 consequências 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
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	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
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

17.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

- 17.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 17.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 17.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.



Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Instituto de Educação, Agricultura e Ambiente
Gerência de Licitação

- 17.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 17.7. 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.
- 17.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Humaitá, 08 de janeiro de 2018.

Alexandro Relvas Pereira

Gerência de Patrimônio IEAA/UFAM - Portaria no 2347/2015
Fiscal do Contrato 041/2013 - Portaria 0133/2016 - Reitoria

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