



TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 07/2016, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS E A EMPRESA R M MACHADO E CIA LTDA.

A **FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS**, entidade mantenedora da Universidade Federal do Amazonas, CNPJ nº 04.378.626/0001-97, com sede e domicílio fiscal na cidade de Manaus, Estado do Amazonas, localizada na Av. Rodrigo Octávio, nº 6.200, Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho - Bairro Coroado I, neste ato representada pela Presidente de seu Conselho Diretor e, também, Reitora da UFAM, Professora Doutora **MÁRCIA PERALES MENDES SILVA**, brasileira, casada, CPF nº 214.861.902-00, Carteira de Identidade nº 0594352-3, domiciliada e residente nesta cidade, no Conjunto Parque Aripuanã, Rua 1, Nº 17 - D - Manaus/AM, doravante denominada **CONTRATANTE** e a empresa **R M MACHADO E CIA LTDA**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 01.742.429/0001-17, sediada no Beco Independência, nº 68, Sala B, Redenção, CEP 69.047-151, em Manaus/Am, doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. **RAFAEL MAFRA MACHADO**, portador da Carteira de Identidade nº 1147303-7, expedida pela SSP/AM, e CPF nº 594.604.152-53, tendo em vista o que consta no Processo nº 23105.067959/2016 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 008/2016, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de fornecimento de refeição pronta transportada, incluindo preparo e distribuição, destinado a assistir aos estudantes da Universidade Federal do Amazonas no Campus Universitário Artur Virgílio Filho, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

6

1.3. Objeto da contratação:

ITEM (SERVIÇO)	LOCAL DE EXECUÇÃO	QUANTIDADE	HORÁRIO/ PERÍODO	VALORES
01 - Serviço de refeição pronta transportada, incluindo preparo e distribuição – DESJEJUM.	Campus Universitário Artur Virgílio Filho, no Refeitório do Setor Norte - Centro de Convivência do Setor Norte, e no Refeitório do Setor Sul – Centro de Convivência da Faculdade de Ciências Agrárias – FCA.	60.600	De 06h00min as 08h30min. De segunda a sexta-feira (dias úteis).	R\$ 257.550,00
02 - Serviço de refeição pronta transportada, incluindo preparo e distribuição – ALMOÇO.		324.240	De 11h00min às 14h00min. De segunda a sexta-feira (dias úteis).	R\$ 2.269.680,00
03 - Serviço de refeição pronta transportada, incluindo preparo e distribuição – JANTAR.		67.080	De 17h30min às 20h30min. De segunda a sexta-feira (dias úteis).	R\$ 503.100,00

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de 04/04/2016 e encerramento em 03/10/2016.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor estimado da contratação é de R\$ 3.030.330,00 (Três milhões, trinta mil, trezentos e trinta reais). Os valores máximos cobrados pelas refeições correspondem a R\$ 4,25 (quatro reais e vinte e cinco centavos) o desjejum, R\$ 7,00 (sete reais) o almoço e R\$ 7,50 (sete reais e cinquenta centavos) o jantar, sendo que R\$ 0,30 (trinta centavos) do desjejum, R\$ 1,20 (um real e vinte centavos) do almoço e R\$ 1,20 (um real e vinte centavos) do jantar serão desembolsados diretamente pelo aluno à CONTRATADA, cabendo à CONTRATANTE desembolsar, a título de subsídio R\$ 3,95 (três reais e noventa e cinco centavos) pelo desjejum, R\$ 5,80 (cinco reais e oitenta centavos) pelo almoço e R\$ 6,30 (seis reais e trinta centavos) pelo jantar.

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.



UFAM

DCC
Fls. 4
me

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2016, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 154039/15256

Fonte: 0100000000

Programa de Trabalho: 108476

Elemento de Despesa: 339039

Pl: M4002G2386N

Nota de Empenho: 2016NE800313

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram se definidos no Edital.

6. CLÁUSULA SEXTA – INEXISTÊNCIA DE REAJUSTE

6.1. O preço é fixo e irrevogável.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. A CONTRATADA prestará garantia no valor de R\$ 151.516,50 (Cento e cinquenta e um mil, quinhentos e dezesseis reais e cinquenta centavos), na modalidade de sua escolha, correspondente a 5 % (cinco por cento) de seu valor total, no prazo de 10 dias, observadas as condições previstas no Edital.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.



UFAM

DCC
Fis. 5...
mo.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:

12.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

12.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.



UFAM

DCC
Fls. 6
me

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária do Amazonas - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Manaus, 15 de Março de 2016.


Márcia Perales Mendes Silva

Presidente do Conselho Diretor da FUA e Reitora da UFAM


Rafael Mafra Machado

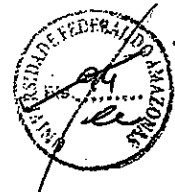
R M Machado e Cia Ltda

TESTEMUNHAS:

1. NOME: Fabiano Francisco Campelo Simões
CPF Nº: 456647572-72

2. NOME: Romão Potencaut do S. Siqueira
CPF Nº: 934.969.662-20

DCC
Fls. 03
wra



DCC
Fls. 03
R

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA Nº 10/2016

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de serviços de fornecimento de refeição pronta transportada, incluindo preparo e distribuição, destinado a assistir aos estudantes da Universidade Federal do Amazonas no Campus Universitário Artur Virgílio Filho, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento:

Grupo	Item	CATSER	Descrição/ Especificação	Unidade de fornecimento	Quantidade de serviços	Valor Estimado Unitário das Refeições	Valor Estimado Global / Semestral da Contratação
01	01	15210	Serviço de refeição pronta transportada, incluindo preparo e distribuição – DESJEJUM - para quantidade semestral estimada em 60.600 (sessenta mil e seis)	Serviço	60.600	R\$ 6,18	R\$ 374.508,00
	02	15210	Serviço de refeição pronta transportada, incluindo preparo e distribuição – ALMOÇO - para quantidade semestral estimada em 324.240 (trezentos e vinte quatro mil e duzentos e quarenta)	Serviço	324.240	R\$ 11,76	R\$ 3.813.062,40
	03	1521	Serviço de refeição pronta transportada, incluindo preparo e distribuição – JANTAR -- para quantidade semestral estimada em 67.080 (sessenta e sete mil e oitenta)	Serviço	67.080	R\$ 11,76	R\$ 788.860,80
Valor Estimado do Grupo							R\$ 4.976.431,20

1.1.1. Quantidade semestral estimada para desjejum informado na tabela acima:
quantidade diária (505 refeições) x quantidade de fornecimento mensal (20 dias) x
quantidade de fornecimento semestral (6 meses).



DCC
Fls. 8
une

DCC
Fls. 8
R

1.1.2. Quantidade semestral estimada para almoço informado na tabela acima: quantidade diária (2.702 refeições) x quantidade de fornecimento mensal (20 dias) x quantidade de fornecimento semestral (6 meses).

1.1.3. Quantidade semestral estimada para jantar informado na tabela acima: quantidade diária (559 refeições) x quantidade de fornecimento mensal (20 dias) x quantidade de fornecimento semestral (6 meses).

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. O objeto deste termo tem a intenção de contratar uma empresa especializada no serviço de preparo e transporte de comida para atender a comunidade universitária, tendo em vista a execução da reforma do Restaurante Universitário, localizado no Bloco N, Setor Sul. Cabe ressaltar que o espaço onde será feita a reforma, atualmente funciona a cozinha para o preparo das refeições servidas nos refeitórios do Setor Sul e Norte do Campus Universitário Artur Virgílio Filho e a sua readequação aos padrões exigidos é indispensável para a prestação de serviço adequado de higiene e limpeza.

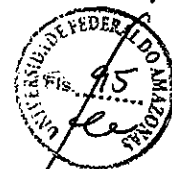
2.2. Esta contratação objetiva atender o quadro discente da Universidade Federal do Amazonas no Campus Universitário Artur Virgílio Filho, em Manaus - AM. Estes estudantes participam diariamente das atividades de ensino, pesquisa e extensão desta Universidade. Desta forma, a contratação deste serviço contribuirá para a permanência e a conclusão de curso dos estudantes da UFAM, sob a perspectiva da inclusão social e democratização do ensino, assegurando-lhes os meios necessários para o pleno desempenho acadêmico, dentre eles a alimentação que proporcionará maior tempo de permanência dos discentes no Campus, participando de suas atividades acadêmicas sem a necessidade de deslocamento para realizar refeições básicas como desjejum, almoço e jantar.

2.3. O atendimento poderá eventualmente se estender a professores, técnicos administrativos e eventuais visitantes, quando devidamente autorizados, porém sem o subsídio da Universidade Federal do Amazonas.

2.4. A quantia estipulada baseia-se em média do levantamento realizado pela fiscalização do Restaurante Universitário correspondente aos meses de janeiro, abril e maio de 2015 para o DESJEJUM e ALMOÇO e correspondente aos meses de janeiro, abril e outubro de 2015 para o JANTAR.

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 pessoalidade e subordinação direta.

4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

4.1.1. A distribuição das refeições será realizada nas dependências do Campus Universitário Artur Virgílio Filho, no Refeitório do Setor Norte - Centro de Convivência do Setor Norte, e no Refeitório do Setor Sul – Centro de Convivência da Faculdade de Ciências Agrárias – FCA.

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:

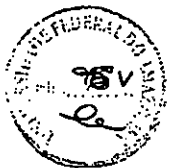
4.1.3.1. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

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 ser distribuída, do local de preparo até o local de distribuição em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequadas;

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



DCC
FIS. 10
MMA

DCC
FIS. 06
R

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 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 de todas as dependências, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela CONTRATADA.

4.1.3.13. A CONTRATADA deverá iniciar as atividades no prazo de até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato.



4.1.3.14. 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.

4.1.3.15. A CONTRATADA deverá providenciar os serviços de limpeza após a utilização do local de distribuição das refeições, bem como o material (tais como mesas, cadeiras, bandejas, etc.) utilizados.

4.1.3.16. As refeições serão preparadas nas instalações da CONTRATADA para que sejam trazidas prontas para serem servidas com meia-hora de antecedência do horário estabelecido no item 9.1.1 deste Termo de Referência.

4.1.3.17. 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.

4.1.3.18. A contratada deverá guardar a amostra com o objetivo de esclarecimento de ocorrência de enfermidade transmitida por alimentos prontos para o consumo.

4.1.3.19. 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.

4.2. 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 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.



DCC
Fis. 12
12
Fis. 12
12

DCC
Fis. 12
12
Fis. 12
12

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

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.

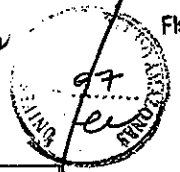
6.1.3. Os profissionais de nutrição da CONTRATADA deverão estar devidamente registrados e credenciados pelo respectivo conselho profissional.

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 5.1.1 deste Termo de Referência:

6.1.4.1. Refeição: **DESJEJUM**

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

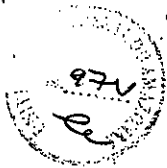
REFEIÇÃO: DESJEJUM		
Tipo Composição	Porção por usuário	Forma de distribuição
	-	Bandejas plásticas pequenas ou suporte para lanches;
Café c/ leite, achocolatado, e o suco de fruta in natura.	01 porção	Copo descartável de 200ml;
Pão: escolhidos entre as opções de pão francês, pão doce, pão de massa fina, e pão integral.	02 porções	Em guardanapos de papel;



Guarnição	01 porção conforme item 6.1.4.2	Fracionada em porções individuais de acordo com as necessidades de acondicionamento e distribuição.
Complementos: Margarina, açúcar e adoçante.	Quantidade: self-service	Em refratários adequados dispostos no balcão
* As porções deverão ser servidas pelo funcionário da empresa, sem direito a repetição.		
* Devem ser disponibilizados aos comensais os seguintes materiais descartáveis: copos, guardanapos de papel, mexedor e colheres (para mingau ou sopa).		

6.1.4.1.2. Guarnição do desjejum: 02 (dois) itens de acompanhamento a ser oferecido entre seguintes opções: sopa, frios, fruta in natura, mingau, iogurte, macaxeira cozida ou cará cozido, ovo cozido/frito (unidade), tapioca, bolos, salgado, molhos. Podem ser variados e sem repetição durante a semana quanto ao tipo de guarnição servida, sendo uma porção por comensal. Cada usuário só deverá escolher um dos itens de acompanhamento conforme abaixo:

Sopa	Carne, legumes, feijão e frango em porções de 200 ml.
Frios	Apresentado, presunto, mortadela, queijo mussarela ou prato em fatia de 30g
Fruta	Laranja, melancia, abacaxi, maçã, banana e melão servidas por unidade ou porção de 80-100g
Mingau	Arroz, aveia, banana, mungunzá e tapioca em porções de 200ml.
Iogurte	Embalagem individual de 100ml.
Frutas cozidas e raízes e tubérculos cozidos	Macaxeira, pupunha, banana e cará.
Tapioca	Com manteiga ou sem (unidade).
Bolos	Milho, macaxeira, chocolate e trigo em fatias (50g)
Salgados	Somente assado
Ovos	Cozido/frito em unidade



DCC
Fls. 14
wra

DCC
Fls. 10
R

Molhos	Carne moída, salsicha e frango em porções de 50g
--------	--------------------------------------------------

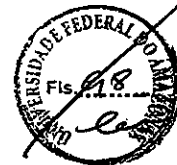
6.1.4.2. Refeição: **ALMOÇO e JANTAR:**

6.1.4.2.1. A composição, forma de distribuição e porcionamento da refeição deverão ocorrer da seguinte forma:

REFEIÇÃO: ALMOÇO E JANTAR:		
TIPO COMPOSIÇÃO	PORÇÃO POR USUÁRIO	FORMA DE DISTRIBUIÇÃO
Arroz, feijão, guarnição, farinha e salada	self-service	Em pratos de duralex ou outro material (de fácil higienização), acompanhado de talheres em inox.
Molhos/temperos	self-service	Deverão ficar em embalagens dispostas nos balcões apropriados para molhos.
Sobremesas doces/frutas em unidades ou em pedaços	01 porção	Em recipiente individual descartável, capacidade de 100 ml, e protegida de forma a garantir a qualidade durante o transporte.
Carne/opção	01 porção	No mesmo prato do arroz e feijão.

6.1.4.2.2. A CONTRATADA deverá elaborar um cardápio diário a partir dos componentes e diretrizes especificadas a seguir:

Entrada	Saladas - podem ser simples ou elaboradas: soja, verduras cruas, leguminosas, legumes crus, legumes cozidos, maionese, grão de bico, lentilha, tabule;
Prato Principal e opção	Devem oferecer distinção de preparo. Exemplos a serem evitados como: duas preparações com molho ao sugo, ou ainda duas preparações de difícil execução. Pratos com pouca aceitação devem trazer opções que agradem. Devem ser servidos 2 tipos de carne diariamente. Se uma preparação for ao molho/ensopada a outra deve ser sem molho. Evitar preparações fritas ou preparações que precisem



DCC
Fis.....
12

	de muita manipulação. As carnes devem ser certificadas pelo órgão competente. Conforme o item 6.1.4.5
Guarnição	<p>É o acompanhamento do prato principal e opção, devendo haver harmonia entre ambos, sendo oferecido apenas uma opção diária, sem repetição durante a semana.</p> <p>Alguns pratos têm guarnição pré-estabelecida, como strogonoff/batata palha ou feijoada/couve e farofa, escolhidas entre as seguintes sugestões – purê, vatapá, macaxeira frita, macaxeira cozida, couve à mineira, creme de milho, legumes gratinados, batata frita.</p>
Prato base (arroz e feijão)	O arroz e feijão compõem esse item do cardápio de acordo com a tradição brasileira. Sugere-se que sejam utilizados no seu preparo, temperos simples como: alho, cebola, louro ou cheiro-verde, pois devem agradar a todos ou pelo menos a maioria.
Macarrão	90 g per capita (diariamente) ao alho e óleo, ou à bolonhesa, ou ao molho branco;
Farofa	Diariamente
Sobremesa	1 (uma) opção de sobremesa, sendo duas vezes por semana frutas in natura 80 -100g per capita e três vezes por semana escolhida entre as seguintes sugestões – compotas de frutas, doce de leite, gelatina, torta, bolo, pudim, creme, manjar, sorvete, goiabada e doces em geral 50 - 100g per capita.
Complementos	Molho de pimenta, vinagre, azeite de oliva, farinha (mandioca tipo 1, grupo: seca, amarela, ova), etc.
Sopa	1 (uma) opção de sopa ou caldo dentre os tipos – carne, legumes, feijão, ervilha, canja, caldo verde; (somente no jantar).
Suco	1 (um) copo de suco de 200 ml de frutas in natura ou água mineral. Diariamente podem ser alternados e não repeditos

6.1.4.2.3. Deverão ser oferecidas 02 (duas) opções de prato principal de carnes bovina, suína, vísceras (fígado, coração e língua), aves, soja e peixe, elaboradas de modo diferenciado – grelhado, ensopado, guisado, cozido, assado, empanado, bife, iscas, strogonoff, carne moída e desfiada (almôndega, panqueca, torta, lasanha), salpicão de frango, de maneira que não haja preparação idêntica dessas



DCC

Fis.....16

une

DCC

Fis.....12

R

carnes. O usuário poderá optar somente por uma porção ou meia porção de cada, conforme tabela abaixo:

Carne bovina	Para ensopados / guisados: coxão duro, acém, paleta, músculo. Para bife / strogonoff / íscas: coxão mole, patinho, contra-filé, bife do vazio. Assado de forno: cupim, coxão mole, patinho. Carne moída: músculo, patinho.
Frango	Para / strogonoff / íscas: filé de frango sem osso. Para ensopados / guisados: coxa, sobrecoxa e peito de frango. Linguça
Peixe	Filé: pirarucu, aruanã, dourado. Em postas: surubim, pirarara. Peixe com espinhas: jaraqui, pacu, tucunaré, jatuarana. Para caldeirada: tambaqui, pirapitinga, tucunaré.
Carne suína	Bisteca: carré. Feijoada: pé, orelha, paio, calabresa e lombo. Assado de forno: Lombo.
Viscera	Fígado, coração e Língua.

6.1.4.2.4. Deverá ser oferecida 01 (uma) opção de prato principal vegetariano, escolhido dentre grão de bico; lentilha; lasanha de berinjela, feijoada vegetariana.

6.1.5. Per capita (líquido) geral previsto:

6.1.5.1. Salada: 100g (folhosos – 20g; outras hortaliças e miscelâneas – 80g);

6.1.6. Prato principal:

6.1.6.1. Preparações assadas/cozidas/fritas com osso: 280g

6.1.6.2. Preparações grelhadas sem osso: 180g

6.1.6.3. Preparações cozidas sem osso: 180g

6.1.6.4. Preparações refogadas sem osso: 180g

6.1.6.5. Preparações fritas sem osso (à milanesa, à dorê): 180g

6.1.6.6. Preparações com picadinho: 130g



6.1.6.7. Pertences para feijoada: 150g

6.1.7. Guarnição:

6.1.7.1. À base de tubérculos: 130g

6.1.7.2. Massas: 90g

6.1.8. Prato-base:

6.1.8.1. Arroz (branco tipo 1, classe: longo fino, subgrupo: polido): 150g

6.1.8.2. Feijão (carioca tipo 1, classe cores – grupo I – feijão comum): 100g

6.1.8.3. Feijão preto - feijão para feijoada (preto tipo 1, classe preto – grupo I – feijão comum): 140g

6.1.9. Sobremesa (porção):

6.1.9.1. Frutas: 1 unidade ou porção (80 a 100g)

Frutas	Laranja, melancia, abacaxi, maçã, banana, melão.
--------	--------------------------------------------------

6.1.9.2. Doces: 50 a 80g

Doces	Pudim, gelatina, goiabada, doce de leite, cremes de frutas (cupuaçu, maracujá, araçá), sorvete, picolé, bolos, tortas.
-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

6.1.10. Frequência de carnes (semanal):

6.1.10.1. 2x frango, 2x peixe, 4x carne vermelha, 1x vísceras e 1x carne suína. O tipo de preparação dos pratos principais deve ter harmonia, não devem repetir o tipo de preparação nem o tipo de carne durante a semana. Ex: Segunda – carne guisada/ frango guisado.

Exemplo de cardápio Mensal:

Semana 1

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Frango	Peixe	Frango	Peixe	Carne suína
Carne bovina	Carne bovina	Víscera	Carne bovina	Carne bovina

Semana 2:

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Peixe	Frango	Carne suína	Frango	Peixe
Carne bovina	Víscera	Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina



DCC
Fis. 18
wro

DCC
Fis. 18
wro

Semana 3:

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Frango	Peixe	Frango	Peixe	Carne suína
Carne bovina	Carne bovina	Viscera	Carne bovina	Carne bovina

Semana 4:

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Peixe	Frango	Carne suína	Frango	Peixe
Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina	Viscera	Carne bovina

Exemplo de cardápio Semanal (semana 2):

Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Salada	Salada	Salada	Salada	Salada
Peixe	Frango	Carne suína	Frango	Peixe
Carne bovina	Viscera	Carne bovina	Carne bovina	Carne bovina
Guarnição	Guarnição	Guarnição	Guarnição	Guarnição
Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Sobremesa (doce)	Sobremesa (fruta)	Sobremesa (doce)	Sobremesa (fruta)	Sobremesa (doce)

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

6.1.11.1. 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.



6.1.11.2. Todas as preparações dos cardápios do desjejum, almoço e jantar 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.

6.1.12. 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.

6.1.12.1. Devem estar situados na área de consumação: as 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;



DCC
Fls. 20
ma

DCC
Fls. 16
R

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.

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. A CONTRATADA deve disponibilizar mesas e cadeiras de plásticos para distribuição das refeições serviço, sendo o quantitativo mínimo necessário de 60 jogos para cada unidade, totalizando 120 jogos.

8.1.8. 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 o qual terá 06 (seis) meses de vigência, podendo ser prorrogado na forma do art. 57, § 1º, da Lei 8.666/93, na forma que segue:



9.1.1. O horário de distribuição das refeições será de 06h00min as 08h30min para o DESJEJUM (item 01), 11h00min às 14h00min para o ALMOÇO (item 02) e 17h30min às 20h30min para o JANTAR. (item 03). Ambos de segunda a sexta-feira (dias úteis).

9.1.1.1. Para atender a EVENTUAL solicitação da CONTRATANTE, poderá haver distribuição de refeições aos 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. DA VISTORIA

10.1. 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 celular (92) 99267-9296/98236-5018 Carla Alessandra.

10.2. 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.

10.3. Para a vistoria, o licitante ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.



DCC
Fls. 22
mrc

DCC
Fls. 23
jr

10.4. 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 eximir das obrigações assumidas em decorrência da execução do objeto deste Pregão.

10.5. A licitante deverá apresentar, quando da visita, o Termo de Vistoria (**conforme Anexo IV do Edital**) devidamente assinado pelo responsável legal da empresa e validado com assinatura e carimbo por servidor indicado pela UFAM nos municípios vistoriados.

10.6. 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.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

11.2. 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;

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

11.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

11.4.1. O pagamento dar-se-á mediante medição do fornecimento diário das refeições, o qual a contratante deverá emitir formulário próprio, "Medição Diária", especificando as quantidades de desjejum, almoço e jantar servido no dia. O documento deve ser assinado pelo representante da contratante e por representante da contratada, que em posse de uma via desse documento a contratada deverá emitir nota fiscal ao final de cada mês.

11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, em conformidade com o art. 36, §8º da IN SLTI/MPOG N. 02/2008.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. 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;

DCC
Fls. 23
MMD



DCC
Fls. 19
R

- 12.2. 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;
- 12.3. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração;
- 12.4. 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;
- 12.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 12.6. 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.
- 12.7. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 12.8. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 12.9. 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;
- 12.10. 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.
- 12.11. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 12.12. 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;
- 12.13. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 12.14. 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;



DCC
Fls. 24
ma

DCC
Fls. 20
R

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

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

12.17. 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.

12.18. Arcar com todos os custos de recrutamento, seleção, treinamento e capacitação, exames médicos admissionais, periódicos e demissionais.

12.19. Manter nas atividades, total e exclusiva responsabilidade por seus atos e de seus empregados, isentando a CONTRATANTE de toda e qualquer responsabilidade.

12.20. 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. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

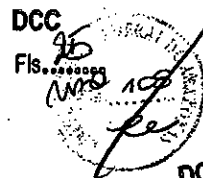
14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução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

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da 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.

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

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



DCC
Fis. 100
R

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

15.4. 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.

15.5. 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.

15.6. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, aplicável no que for pertinente à contratação.

15.7. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

15.7.1. Fiscalizar como lhe aprouver e no seu exclusivo interesse, o cumprimento das cláusulas e condições contratuais.

15.7.2. Exigir da CONTRATADA reparação de danos causados pelo uso indevido dos equipamentos e instalações físicas fornecidas para execução dos serviços.

15.7.3. 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.

15.7.4. 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.

15.7.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

15.8. 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.

15.8.1. A qualquer momento, poderão ser realizadas visitas para fiscalização na área de produção de alimentos da empresa contratada.



DCC
Fis. 26
MMA

DEC
Fis. 22
MMA

15.8.1.1. 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.

15.8.1.2. 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:

15.8.1.2.1. tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento;

15.8.1.2.2. comer, fumar, mascar goma (chiclete) durante visita;

15.8.1.2.3. 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.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

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

16.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

16.1.3. fraudar na execução do contrato;

16.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

16.1.5. cometer fraude fiscal;

16.1.6. não mantiver a proposta.

16.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

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

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

16.2.2.1 em se tratando de inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia, ainda que seja para o reforço, aplicar-se-á multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois

por cento), de modo que o atraso superior a 25 (vinte cinco) dias autorizará a Administração contratante a promover a rescisão do contrato;

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

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

16.2.4. 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;

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

16.2.6. 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;

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

16.2.7.1. tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

16.2.7.2. tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

16.2.7.3. demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

16.2.8. 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.

16.3. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

16.4. 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 Contratante, observado o princípio da proporcionalidade.

16.5. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Manaus - Am, 02 de fevereiro de 2016.



DCC
Fis. 28
MTO

DCC
Fis. 24
R

DANIEL FERREIRA DE CASTRO

Diretor do Departamento de Assistência Estudantil

Eu, **GUIOMAR RAMOS MIRANDOLA**, Pró-Reitora de Administração e Finanças em exercício, **APROVO** o presente Termo de Referência e **AUTORIZO** a abertura do processo licitatório para aquisição dos materiais.