



PODER EXECUTIVO
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS



Processo N.º _____

Assunto _____

Processo: 23105.012758/2015

Contratação emergencial para a prestação de serviços de exploração de atividades comerciais em restaurante da Contratante para fornecimento de refeições, nas espécies desjejum, almoço e jantar.

Dispensa de Licitação nº 59/2015

Interessado _____

Contrato: 12/2015

CONTRATADA: CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS – EPP.

VOLUME 02

Interessado _____

Data	Destino	Data	Destino
/ /		/ /	
/ /		/ /	
/ /		/ /	
/ /		/ /	
/ /		/ /	
/ /		/ /	
/ /		/ /	
/ /		/ /	
/ /		/ /	
/ /		/ /	
/ /		/ /	
/ /		/ /	
/ /		/ /	
/ /		/ /	
/ /		/ /	
/ /		/ /	
/ /		/ /	
/ /		/ /	

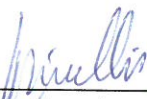


Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Pró-Reitoria de Administração e Finanças
Departamento de Contratos e Convênios
Coordenação de Contratação



TERMO DE ABERTURA DE VOLUME

Ao primeiro dia do mês de julho de 2015, procedemos à abertura deste volume n.º 02 do processo n.º 23105. 012758/2015, que se inicia com a folha n.º 201.



Fabiano Francisco Campelo Spinellis

Centerclin
Clínica Médica Laboratorial Ltda
Rua Monsenhor Coutinho, 891 - Centro - Fones: (92) 3622-6892 / 3213-7892
E-mail: centerclinmanaus@gmail.com - Cep.: 69.010-110 - Manaus - AM

CARTEIRA SANITÁRIA

* Válido somente com a apresentação da Identidade

Nome: Vilma Coudinho de Oliveira
Nacionalidade: Brasileira
Data de Nascimento: 1/1/1
Cor: Estado civil:
Profissão: aux. cozinha
Residência:
Local da Emissão: Manaus
11.6.15

VÁLIDA POR 06 (SEIS) (MESES)

Exame Clínico: S/P
Geral: S/P
Dermatológico: S/P
Exames Complementares:
Parasit. de Fezes:
Hemograma:
V.D.R.L.:
Outros:

Resultado: ☒ - APTO
☐ - INAPTO TEMPORARIAMENTE
☐ - INAPTO

Manaus, 11 de junho de 2015
Dr. Potuati M. de Moraes
CRM 487 - AM / SMT 19906
Clínica Médica - Medicina (P) Trabalho

Centerclin
Clínica Médica Laboratorial Ltda
Rua Monsenhor Coutinho, 891 - Centro - Fones: (92) 3622-6892 / 3213-7892
E-mail: centerclinmanaus@gmail.com - Cep.: 69.010-110 - Manaus - AM

* Válido somente com a apresentação
da Identidade

CARTEIRA SANITÁRIA

Nome: Vanderlei Jose
Pereira Pimentel
Nacionalidade: Brasileira
Data de Nascimento: 1 / 1 / 1
Cor: Estado civil:
Profissão: adv. criminal
Residência:
Local da Emissão: Manaus
11. 06. 15

VÁLIDA POR 06 (SEIS) (MESES)

Exame Clínico: S/P
Geral: S/P
Dermatológico: S/P
Exames Complementares:
Parasit. de Fezes:
Hemograma:
V.D.R.L.:
Outros:

Resultado: ☒ - APTO
☐ - INAPTO
TEMPORARIAMENTE
☐ - INAPTO
Manaus, 01 de Julho de 2015

Dr. Popucen M. de Moraes
CRM 28.484-0/AM - RPPSMT 19906
Clínica Médica - Medicina do Trabalho

CLM Centerclin
Clínica Médica Laboratorial Ltda
Rua Monsenhor Coutinho, 891 - Centro - Fones: (92) 3622-6892 / 3213-7892
E-mail: centerclinmanaus@gmail.com - Cep.: 69.010-110 - Manaus - AM

CARTEIRA SANITÁRIA

* Válido somente com a apresentação da Identidade

Nome: Tatiana Oliveira
de Araújo
 Nacionalidade: Brasileira

Data de Nascimento: 1 / 1 / 1
 Cor: Estado civil:
 Profissão: atendente
 Residência:
 Local da Emissão: Manaus
11. 6. 2015

Exame Clínico: S/P
 Geral: S/P
 Dermatológico: S/P
 Exames Complementares:
 Parasit. de Fezes:
 Hemograma:
 V.D.R.L.:
 Outros:

Resultado:
☒ - APTO
☐ - INAPTO TEMPORARIAMENTE
☐ - INAPTO

Manaus, 11 de Junho de 2015
Dr. Pojucan M. de Moraes
 CRM 467 - AM / SSMX 19906
 (CÁRTER DO TRABALHO)
 Clínica Médica Laboratorial Ltda



Centerclin
Clínica Médica Laboratorial Ltda
Rua Monsenhor Coutinho, 891 - Centro - Fones: (92) 3622-6892 / 3213-7892
E-mail: centerclinmanaus@gmail.com - Cep.: 69.010-110 - Manaus - AM

*** Válido somente com a apresentação da Identidade**

CARTEIRA SANITÁRIA

Nome: TSAINY SILVA E SILVA

Nacionalidade:

Data de Nascimento: 1 / 1 /

Cor: Estado civil:

Profissão: CS X QUÍMICA

Residência:

Local da Emissão: MANAUS 11.6.15

VÁLIDA POR 06 (SEIS) (MESES)

Exame Clínico: S/D

Geral: S/D

Dermatológico: S/D

Exames Complementares:

Parasit. de Fezes:

Hemograma:

V.D.R.L.:

Outros:

Resultado: ☒ - APTO

☐ - INAPTO TEMPORARIAMENTE

☐ - INAPTO

Manaus, 11 de Junho de 2015

Dr. Policarpo M. de Moraes
CRM 48777 - Medicina
Clínica Médica - Medicina



Centerclin
Clínica Médica Laboratorial Ltda
Rua Monsenhor Coutinho, 891 - Centro - Fones: (92) 3622-6892 / 3213-7892
E-mail: centerclinmanaus@gmail.com - Cep.: 69.010-110 - Manaus - AM

** Válido somente com a apresentação da Identidade*

CARTEIRA SANITÁRIA

Nome: LEONIS RAIMUNDO
RIBEIRO

Nacionalidade:

Data de Nascimento: 1 / 1 / 1

Cor: Estado civil:

Profissão: AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS

Residência:

Local da Emissão: MANAUS 11.6.15

VÁLIDA POR 06 (SEIS) (MESES)

Exame Clínico: S/P

Geral: S/P

Dermatológico: S/P

Exames Complementares:

Parasit. de Fezes:

Hemograma:

V.D.R.L.:

Outros:

Resultado: ☒ - APTO
☐ - INAPTO TEMPORARIAMENTE
☐ - INAPTO

Manaus, 11 de Junho de 2015

Dr. Pojikan M. de Moraes 20
CRM 467 - AM I SSMT 19906
Clínica Médica Laboratorial Ltda



Centerclin

Clinica Médica Laboratorial Ltda
Rua Monsenhor Coutinho, 891 - Centro - Fones: (92) 3622-6992 / 3213-7892
E-mail: centerclinmanaus@gmail.com - Cep.: 69.010-110 - Manaus - AM

* Válido somente com a apresentação
da Identidade

CARTEIRA SANITÁRIA

Nome: Luciano Soares da Paz
Nacionalidade:
Data de Nascimento: 1 / 1 /
Cor: Estado civil:
Profissão: AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS
Residência:
Local da Emissão: MANAUS PA - G. 15

VÁLIDA POR 06 (SEIS) (MESES)

Exame Clínico: S/P

Geral: S/P

Dermatológico: S/P

Exames Complementares:

Parasit. de Fezes:

Hemograma:

V.D.R.L.:

Outros:

Resultado:

- ☒ APTO
☐ INAPTO
TEMPORARIAMENTE
☐ INAPTO

Manaus, 09 de Setembro de 2015

Dr. Pádua M. de Moraes de 20
CRM 467 - AM / SSMT 19906
Clínica Médica - Manutenção do Trabalho



Centerclin

Clinica Médica Laboratorial Ltda
Rua Monsenhor Coutinho, 891 - Centro - Fones: (92) 3622-6892 / 3213-7892
E-mail: centerclinmanaus@gmail.com - Cep.: 69.010-110 - Manaus - AM

* Válido somente com a apresentação
da Identidade

CARTEIRA SANITÁRIA

Nome: LUIZ CARLOS PEREIRA
Nacionalidade:
Data de Nascimento: 1/1/1965
Cor: Estado civil:
Profissão: AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS
Residência:
Local da Emissão: MANAUS 07-06-05

VÁLIDA POR 06 (SEIS) (MESES)

Exame Clínico: S/P
Geral: S/A
Dermatológico: S/P
Exames Complementares:
Parasit. de Fezes:
Hemograma:
V.D.R.L.:
Outros:

Resultado: ☒ - APTO
☐ - INAPTO TEMPORARIAMENTE
☐ - INAPTO

Manaus, 07 de Junho de 2005

Dr. Potuacan M. de Moraes
CRM 1467 AM 15/07/1996
Cirurgião Especialista em Cirurgia Geral
Clínica Médica - Medicina Geral



Centerclin

Clinica Medica Laboratorial Ltda
Rua Monsenhor Coutinho, 891 - Centro - Fones: (92) 3622-6892 / 3213-7892
E-mail: centerclinmanaus@gmail.com - Cep.: 69.010-110 - Manaus - AM

* Válido somente com a apresentação
da Identidade

CARTEIRA SANITÁRIA

Nome: LUIZ CARLOS SILVA DE
SOUZA
Nacionalidade:
Data de Nascimento: 1 / 1 /
Cor: Estado civil:
Profissão: AUXILIAR DE COZINHA
Residência:
Local da Emissão: MANAUS 11-6-05

VÁLIDA POR 06 (SEIS) (MESES)

Exame Clínico: S/N

Geral: S/N

Dermatológico: S/N

Exames Complementares:

Parasit. de Fezes:

Hemograma:

V.D.R.L.:

Outros:

Resultado:

☒ - APTO

☐ - INAPTO

TEMPORARIAMENTE

☐ - INAPTO

Manaus, 11 de Junho de 20 05

Dr. Polycar M. de Moraes

CRM 467 - AM / SSM / 19906

CRM 467 - AM / SSM / 19906

CRM 467 - AM / SSM / 19906

CRM 467 - AM / SSM / 19906

CRM 467 - AM / SSM / 19906

CRM 467 - AM / SSM / 19906

CRM 467 - AM / SSM / 19906

CRM 467 - AM / SSM / 19906

CRM 467 - AM / SSM / 19906

CRM 467 - AM / SSM / 19906

CRM 467 - AM / SSM / 19906

CRM 467 - AM / SSM / 19906

CRM 467 - AM / SSM / 19906

CLM Centerclin
Clínica Médica Laboratorial Ltda
Rua Monsenhor Coutinho, 891 - Centro - Fones: (92) 3622-6892 / 3213-7892
E-mail: centerclinmanaus@gmail.com - Cep.: 68.010-110 - Manaus - AM

*** Válido somente com a apresentação da Identidade**

CARTEIRA SANITÁRIA

Nome: MARIA IZALINA AGUIAR
VIANNA

Nacionalidade:

Data de Nascimento:/...../.....

Cor: Estado civil:

Profissão: ATENDENTE

Residência:

Local da Emissão: MANAUS 11.6.15

Exame Clínico: S/N

Geral: S/N

Dermatológico: S/N

Exames Complementares:

Parasit. de Fezes:

Hemograma:

V.D.R.L.:

Outros:

Resultado: ☒ - APTO ☐ - INAPTO TEMPORARIAMENTE ☐ - INAPTO

Manaus, 11 de Junho de 2015

Dr. Poffucan M. de Moraes, 19906
CRM 467 - AM I SSMV Trabalho
Clínica Médica Laboratorial (MÉDICO)



CLM Centerclin
Clínica Médica Laboratorial Ltda
Rua Monsenhor Coutinho, 891 - Centro - Fones: (92) 3622-6892 / 3215 7892
E-mail: centerclinmanaus@gmail.com - Cep.: 69.010-110 - Manaus - AM

*** Válido somente com a apresentação da Identidade**

CARTEIRA SANITÁRIA

Nome: ANDRÉIA LIRA DA SILVA

Nacionalidade:

Data de Nascimento:/...../.....

Cor: Estado civil:

Profissão: COZINHEIRA FII

Residência:

Local da Emissão: MANAUS

Exame Clínico: S/A

Geral: S/A

Dermatológico: S/A

Exames Complementares:

Parasit. de Fezes:

Hemograma:

V.D.R.L.:

Outros:

Resultado:

☒ - APTO

☐ - INAPTO TEMPORARIAMENTE

☐ - INAPTO

Manaus: 11 de Junho de 2015

Dr. Jefferson de Almeida Moraes 20

CRM 457 - AM - SSMT - 1993

Clínica Médica - Medicina do Trabalho

(CARIMBO E ASSINATURA DO MÉDICO)



Carteira Sanitária

A fim de atender ao disposto no artigo 395, inciso I do Decreto Municipal n. 431 / 76 e artigo n. 2494 A / 73

Ano - 20 ____

Revisão Semestral Válida por 06 (Seis) Meses

1ª Revisão em:

Resultado:

☐ - APTO

☐ - INAPTO
TEMPORARIAMENTE

☐ - INAPTO

Visto:

(CARIMBO E CRM DO MÉDICO)

2ª Revisão em:

Resultado:

☐ - APTO

☐ - INAPTO
TEMPORARIAMENTE

☐ - INAPTO

Visto:

(CARIMBO E CRM DO MÉDICO)



BEMFICA - SERVIÇOS

Formulário de Coleta de Amostra

Mês de Referência: _____

Assinatura do Responsável

PREPARAÇÕES

DATA	Hora								ÁGUA	SOBREMESA
		ACOMP.	ACOMP.	GUARN	PT. PRINCIPAL	OPÇÃO	ACOMP.	ACOMP.		

1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										



Cronograma de Higiênização - Quinzenal
Cisterna

Mês de Referência: _____

Data	Quem?	O Que?	Responsável	Supervisionado
		CISTERNA		
		CISTERNA		
		CISTERNA		
		CISTERNA		
		CISTERNA		
		CISTERNA		
		CISTERNA		
		CISTERNA		

Responsável: _____

CONTROLE DE RECEPÇÃO DE PRODUTOS

DATA: ____/____/____

Observar no recebimento: Temperatura, características sensoriais, integridade da embalagem e condições de transporte.



ITEM	PRODUTO/ DESCRIMINADO	Unid	CONFORME	NÃO CONFORME	ITEM	PRODUTO/DESCRIMINADO	Unid	CONFORME	NÃO CONFORME
1	Açúcar	KG			61	Mucilon de Arroz 230 gr	und		
2	Achocolatado	KG			62	all nutri milho	PCT		
3	Adoçante líquido	UND			63	all nutri macaxeira	PCT		
4	Arroz	KG			64	Oleo de Soja	UND		
5	Arroz Integral	KG			65	Pó p/ Pudim	KG		
6	Amaciante de Carne	UND			66	pure de batata	PCT		
7	Atum	UND			67	Queijo ralado	PCT		
8	Aveia(250g)	UND			67	Sal	KG		
9	Azeite olivia 500 ml	UND			68	Sardinha	UND		
10	Azeite Dende (200ml)	VD			70	Suco de acerola	UND		
11	Azeitona (100g)	pct			71	Suco de abacaxi	UND		
12	Batata Palha	UND			72	Suco de goiaba	UND		
13	Biscoito Doce 400g	UND			73	Suco de caju	UND		
14	Biscoito Salgado 400g	UND			74	Farinha de Kibe	KG		
15	Cafê em pó	KG			75	Vinagre	UND		
16	Caldo de Carne	KG			76	Macarrão Talharin	KG		
17	Caldo de Galinha	UND			77	Macarrão Penne	KG		
18	Canela em pó	UND			78	Gelatina de uva	KG		
19	Catchup 3,0	UND			79	TEMPEROS			
20	Cereja	UND			80	Açafrão	KG		
21	Crema de Leite 200g	UND			81	Chá de camomila	CX		
22	Goiabada 600g	UND			82	Chá de Erva doce	CX		
23	Doce em Tabl. Pé de Moleque	Pte			83	Colorau	KG		
24	Doce em Tablete de Goiaba	Pte			84	Cominho	KG		
25	Doce em Tablete bananinha	Pte			85	Farinha de tapioca	KG		
26	Ervilha 200 gr	UND			86	Folha de louro	GR		
27	Extrato de tomate 1 kg	UND			87	Milho Branco	KG		
28	Farinha Mandioca Branca	KG			88	Oregano	KG		
29	Farinha Amarela	KG			89	Soja texturizada	KG		
30	farinha de rosca	KG			90	Coco Ralado 100 gr	PCT		
31	Farinha de trigo	KG			91	Margarina Folheada	KG		
32	Farinha láctea 300g	UND			92	Pimentã do reino	KG		
33	Feijão carioca	KG			93	Molho de Pimenta GOTA	uND		
34	Feijão Branco	KG			94	nissin miojo 80 gr	Pct		
35	Feijão Praia	KG			95	Chocolate granulado	KG		
36	Feijão Preto	KG			96	Gordura Vegetal	KG		
37	Fermento biológico 500g	PC			97	uva passas	KG		
38	Fermento Químico	und			98	seleta 200 gr	UND		
39	Gelatina em pó limão	KG			99	Ameixa em caldas	lt		
40	Gelatina em pó morango	KG			100	Pêssego	lt		
41	Leite Condensado	UND			101	Abacaxi em caldas	lt		
42	Leite de Coco200ML	UND				BEBIDAS			
	Leite desnatado	LTS			101	Água com gás	UND		
44	Leite em pó 400g	KG			102	Água sem gás	UND		
45	Leite líquido	UND			103	Refrigerante Flesh 350 ml	UND		
46	Lentilha	UND			104	Refrigerante pet 2 Lts	UND		
47	Macarrão espaguete	KG			105				
48	Macarrão Parafuso	KG			106				
49	Massa para sopa	KG			107				
50	Massa para lasanha	KG			108				
51	Margarina 16,4 kg	BLD			109				
52	Maionese (3 kg)	UND			110				
53	Maisena	KG			111				
54	Milharina	KG			112				
55	Milho verde 2 kg	UND			113				
56	Molho Ingles 900 ml	UND			114				
57	Molho shoyu 900 ml	UND			115				
58	Mostarda 900 gr	UND			116				
59		und			117				
60		und							

CONTROLE DE RECEPÇÃO DE PROTEÍNA

DATA: / /

PRTEÍNA		Temperatura		Características Sensorias		Integridade da Embalagem		Transporte	
		CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME	CONFORME	NÃO CONFORME
FRIO	Mortadela								
	Apresuntado								
	Queijo								
	Hamburguer								
AVES	Coxa s/ Coxa								
	Peito c/ Osso								
PEIXE	File de Dourado								
CARNE BOVINA	Acém								
	Paleta								
	Bife do Vazio								
	Cupim								
	Carne Moída s/ Músculo								
EMBUTIDOS E SUÍNOS	Fraldinha								
	Feijoad								
	Língua de Frango								
	Língua Calabresa								
	Salsicha								
CARNE DE PORCO	Língua Toscana								
	Carré								
	Bisteca Suína								
	Lombo								





Controle Temperatura Equipamentos

Mês: _____



Dia	Equipamento	Temperatura °C 07:00 h	Temperatura °C 16:00 h
01	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
02	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
03	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
04	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
05	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
06	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
07	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
08	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
09	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
10	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
11	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
12	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
13	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
14	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
15	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		

Dia	Equipamento	Temperatura °C 07:00 h	Temperatura °C 16:00 h
16	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
17	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
18	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
19	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
20	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
21	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
22	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
23	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
24	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
25	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
26	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
27	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
28	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
29	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
30	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		
31	Câmara Frigorífica		
	Freezer 01		
	Freezer 02		
	Expositor Hortifrut		



Plano de Treinamento

COLABORADOR	ASSUNTO/CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	TIPO (T / OJ)	CARGA HORÁRIA	INSTRUTOR	STATUS P / S	PLANEJAMENTO ANO : 2015											
						DATA DA ELABORAÇÃO : 23/06/15											
						JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ					
Equipe Cozinha (todos)	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS	T	60 min		P	X		X		X		X					
Equipe Cozinha (todos)	HIGIENE DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS	T	60 min		S		X										
Equipe Cozinha (Cozinheiros e aux de cozinha)	HIGIENE NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	T	60 min		P	X			X			X					
Equipe Cozinha (todos)	SEGURANÇA NO TRABALHO	T	40 min		S		X		X		X						
Estoquista e Aux de Estoque	ORGANIZAÇÃO DO ESTOQUE	T	40 min		P	X		X		X		X					
Equipe Cozinha (todos)	ATENDIMENTO AO CLIENTE	T	40 min		S		X		X		X						

Assinatura do Responsável	Data da Atualização
 Greicy Bragagnolo Nutricionista CRNº 3402	

LEGENDA		
Tipo	Status	Preenchimento do Quadro
T = Teórico OJ = On The Job	P = Planejado S = Situação	X = Treinamento Planejado R = Treinamento Realizado P = Treinamento Postergado C = Treinamento Cancelado





TERMO DE REFERÊNCIA
SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NA UFAM – MODALIDADE RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

1. DO OBJETO

1.1 Este termo trata das condições para prestação de serviços de alimentação por empresa, doravante denominada **CONTRATADA**, cuja contratação será efetuada pela Fundação Universidade do Amazonas (FUA), doravante denominada **CONTRATANTE**, com a finalidade de oferecer tais serviços à comunidade universitária – professores, estudantes e técnico-administrativos, e a eventuais visitantes dessa universidade devidamente autorizado. O valor pago pelos estudantes da UFAM terão parte subsidiada.

1.2 Tais serviços de alimentação, objeto deste termo, serão realizados em espaços físicos definidos pela Universidade Federal do Amazonas (UFAM), situados no campus universitário Senador Arthur Virgílio Filho, em Manaus-Am e unidades externas ao campus, conforme estabelecido no Quadro 1, e serão prestados única e exclusivamente na modalidade restaurante, conforme segue:

- a) desjejum – realizado diariamente de segunda a sexta, no horário de 06:30h às 08:30h;
- b) almoço – realizado diariamente de segunda a sexta-feira, no horário de 11h às 14h;
- c) jantar - realizado diariamente de segunda a sexta-feira, no horário de 17:30h às 19:30h.

Quadro 1 – Localização dos serviços de alimentação na UFAM em Manaus-Am, na modalidade restaurante.

ITEM	ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DIÁRIA DE REFEIÇÕES	LOCALIZAÇÃO DO RESTAURANTE	
		ÁREA DE PRODUÇÃO	ÁREA DE CONSUMAÇÃO
1	1900 refeições (almoço e jantar) 500 desjejuns	Bloco N – Setor Sul / Campus Universitário	Bloco N – Setor Sul / Campus Universitário
	2100 refeições (almoço e jantar) 300 desjejuns		Centro de Convivência – Setor Norte/Campus Universitário

Considera-se área de produção ou cozinha industrial, o espaço destinado a produção, preparação, armazenamento e manuseio de alimentos.

Considera-se área de consumo ou refeitório, o espaço destinado a expor e servir refeições prontas.

1.3 Para atender a **EVENTUAL** solicitação da **CONTRATANTE**, poderá haver funcionamento do refeitório e/ou restaurante aos sábados, domingos e feriados,

2. DAS CONDIÇÕES BÁSICAS GERAIS

2.1 A **CONTRATANTE** cobrará da **CONTRATADA** o valor mensal conforme estabelecido no Quadro 2, pelos serviços de abastecimento de água, energia elétrica e coleta de esgoto sanitário pela utilização de cada um dos espaços físicos, cujas características atuais constam nos Anexos A a D, os quais serão destinados aos serviços de alimentação objeto deste termo.



Quadro 2 – Estimativa e Localização dos serviços de alimentação e valor da Permissão onerosa de uso.

ITEM	ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DIÁRIA DE REFEIÇÕES	LOCALIZAÇÃO DO RESTAURANTE		PERMISSÃO ONEROSA DE USO
		ÁREA DE PRODUÇÃO	ÁREA DE CONSUMAÇÃO	VALOR
1	1900 refeições (almoço e jantar) 500 desjejuns	Bloco N – Setor Sul / Campus Universitário	Bloco N – Setor Sul / Campus Universitário	R\$ 3.000,00
	2100 refeições (almoço e jantar) 300 desjejuns		Centro de Convivência – Setor Norte/Campus Universitário	

2.2 Os serviços de alimentação objeto deste termo serão contratados pelo prazo de até 180 (cento e oitenta) dias ou até que se finalize o processo licitatório para nova contratação.

2.3 Na licitação, contratação e execução dos serviços de alimentação objeto deste termo, serão adotados, no que couber, as definições e procedimentos gerais e específicos, constantes nas referências relacionadas no final deste documento.

2.4 Constitui condição prévia para a realização da licitação, contratação e funcionamento dos serviços de alimentação objeto deste termo, a apresentação, publicação e implementação dos documentos relacionados a seguir:

2.4.1 Laudo de Vistoria Sanitária (expedido pela DVISA), Laudo de vistoria dos veículos de transporte da alimentação (expedido pela DVISA) e Licença Sanitária – (expedido pela DVISA); Alvará de Funcionamento, Licença Ambiental de Operação, Atestado de Capacidade Técnica, constando o fornecimento de no mínimo 20% (vinte por cento) do total de refeições previstas no presente termo, devidamente comprovado através de notas fiscais, referentes aos espaços físicos, estabelecimentos e cozinhas industriais da **CONTRATADA**; Comprovação de responsável técnico devidamente registrado no seu conselho competente.

2.4.2 Manual de Boas Práticas contendo principalmente os itens relacionados a seguir, elaborados por profissional competente, conforme estabelecido na RDC N° 216 (BRASIL, 2004)

a) Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), especialmente

- POP de Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- POP de Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- POP de Higienização dos reservatórios de água;
- POP de Higiene e saúde dos manipuladores de alimentos;

b) Programa de capacitação continuada de todos os funcionários da **CONTRATADA**, com carga horária total mínima de 15 (quinze) horas, devidamente aprovado pela **CONTRATANTE**, e



respectivo registro de realização periódica, abrangendo todo o período de vigência do contrato de prestação de serviços de alimentação no campus da **CONTRATANTE**;

- c) Plano e registro de limpeza dos componentes do sistema de climatização, incluindo a troca de filtros e a manutenção de equipamentos;
- d) Plano e registro de manutenção programada e periódica de equipamentos e utensílios;
- e) Plano e registro de calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição;
- f) Registro das operações de limpeza e desinfecção não rotineiras;
- g) Registro da higienização semestral do(s) reservatório(s) de água;
- h) Laudo semestral de potabilidade para consumo humano, da água armazenada em reservatório(s) e obtida nos pontos de consumo – pias, tanques, lavatórios, filtros e outros aparelhos sanitários existentes;
- i) Registro do controle de saúde dos manipuladores de alimentos (carteiras de vacinação e de saúde ou Atestado de Saúde Ocupacional – ASO);
- j) Registro do controle de temperatura das matérias-primas, ingredientes e alimentos prontos que necessitam de controle especial, nas etapas de recepção, armazenamento, produção, transporte e manutenção;
- k) Registro do monitoramento da temperatura dos alimentos transportados quentes e alimentos frios;
- l) Registro do monitoramento da temperatura dos expositores quentes, frios e do armazenamento de alimentos congelados;

3. DAS REFEIÇÕES

3.1 Os cardápios serão elaborados previamente, a cada mês, por nutricionista da **CONTRATADA** e, com pelo menos 15 (quinze) dias corridos de antecedência de sua implementação, serão analisados e aprovados por nutricionista da **CONTRATANTE** e devidamente autorizados por gestor dos serviços de alimentação da **CONTRATANTE**.

3.2 Após a aprovação regular prevista no item 3.1 deste termo, 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**.

3.3 Os profissionais de nutrição da **CONTRATANTE** e da **CONTRATADA** deverão estar devidamente registrados e credenciados pelo respectivo conselho profissional, para atuação em Manaus-Am.

3.4 Para o serviço de alimentação do desjejum, especificado no item 1.2 deste termo, será praticado um cardápio diário elaborado a partir das diretrizes e componentes especificados a seguir:

- a) 2 (dois) pães de 50g cada um, escolhidos entre as opções de pão francês e pão de massa fina, com manteiga (no mínimo duas vezes por semana) ou margarina;



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

- b) 1 (um) copo de 200 ml de achocolatado (com padrão de qualidade Nestlé) ou café com leite;
- c) 1 (um) item de acompanhamento escolhido entre as seguintes opções: sopa (200ml), queijo mussarela ou prato (fatia de 20g), presunto (fatia de 15g), fruta *in natura* (unidade), mingau (200ml), iogurte (180ml), macaxeira cozida ou cará cozido (200g), banana cozida (200g), ovo cozido (unidade).
- 3.5 Para o serviço de alimentação do almoço e jantar, especificado no item 1.2 deste termo, será praticado um cardápio diário elaborado a partir das diretrizes e componentes especificados a seguir:
- a) 1 (uma) opção de **salada**, escolhidas dentre salada com soja, verduras cruas, leguminosas, legumes crus, legumes cozidos, maionese, macarrone, grão de bico, lentilha, tabule e salpicão de frango;
- b) 2 (duas) opções de **prato principal** de carnes bovina, suína, vísceras (fígado e língua), aves, soja e peixe, elaboradas de modo diferenciado – grelhado, ensopado, guisado, cozido, assado, empanado, bife, iscas, *stroganoff*, carne moída e desfiada (almôndega, panqueca, torta, lasanha), de maneira que não haja preparação idêntica dessas carnes;
- c) 1 (uma) opção de **guarnição**, isto é, acompanhamentos harmonizados com as opções oferecidas como prato principal, escolhidas entre as seguintes sugestões – purê, vatapá, macaxeira frita, macaxeira cozida, couve à mineira, creme de milho, legumes gratinados, batata frita, batata palha, batata *saute*, entre outras;
- d) **arroz** comum (diariamente);
- e) **farofa** (diariamente);
- f) **macarrão** (diariamente) ao alho e óleo, ou à bolonhesa, ou ao molho branco;
- g) **feijão** cozido (diariamente), do tipo preto ou marrom (diariamente), **feijoada** deve ser oferecido uma vez por semana; (somente no almoço).
- h) 1 (uma) opção de **sopa ou caldo** dentre os tipos – carne, legumes, feijão, ervilha, canja, caldo verde; (somente no jantar)
- i) 1 (uma) opção de **sobremesa**, sendo três vezes por semana frutas *in natura* e duas 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.

3.6 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.

3.7 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



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

CONTRATADA, utilizando-se prato de vidro ou de porcelana, de fácil higienização, acompanhado de talheres de aço inoxidável.

- 3.8 Devem estar situados na área de consumação os pratos e talheres, estes embalados individualmente, armazenados em armário de material liso, resistente e impermeável de fácil higienização com portas de vidro.
- 3.9 No almoço e jantar, a **CONTRATADA** deverá praticar o preço de R\$ 6,51 (seis reais e cinquenta e um centavos) e no desjejum deverá praticar o preço de R\$ 1,59 (um real e cinquenta e nove centavos) por unidade (por pessoa).
- 3.10 O Quadro 3 apresenta o padrão de qualidade dos alimentos a serem utilizadas pela **CONTRATADA** nas preparações para o desjejum, almoço e jantar servidos no refeitório da **CONTRATANTE**.

Quadro 3 – Tipos de carnes e respectivas preparações para desjejum, almoço e jantar

CARNES	TIPOS	PREPARAÇÕES
BOVINA	músculo, pá, agulha	sopa
	coxão duro, acém, paleta, língua, músculo	ensopado, guisado
	coxão mole, contra-filé, alcatra, bife do vazio, fígado	bifes, iscas, <i>stroganoff</i>
	coxão mole, patinho, lagarto e cupim	assado de forno
	coxão mole, patinho, músculo	carne moída
AVES	peru, chester, coxa, sobrecoxa e peito de frango	assado, ensopado, guisado ou desfiado
	peito de frango sem osso	<i>stroganoff</i> , iscas, grelhado
PEIXES	pirarucu, tambaqui, pescada, tucunaré, pacu, sardinha, surubim, dourado, jaraqui, bacalhau	cozido, ensopado, assado de forno, grelhado, frito
SOJA	proteína vegetal texturizada	lasanha, picadinho, ensopado etc.

- 3.11 A **CONTRATADA**, deverá realizar todo o manejo dos alimentos (matéria prima, ingredientes, embalagem e produto acabado) desde recebimento, armazenamento, preparação, manutenção, e distribuição final, de acordo com as normas estabelecidas pela RDC N° 216/02 ANVISA.
- a) Para aquisição de qualquer matéria prima, ingredientes e/ou embalagens, devem ser estabelecidos critérios para avaliação e seleção de seus fornecedores;



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

- b) A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área específica protegida e limpa, após recebimento devem ser submetidos a inspeção e aprovados. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras e serem descartadas imediatamente após a recepção. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento;
- c) Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente, devendo ser determinada a destinação final dos mesmos;
- d) O armazenamento das matérias-primas, os ingredientes e as embalagens deve ser em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade;
- e) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável;
- f) As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis quando expostos à temperatura ambiente não deverão ultrapassar o período de 2 horas para a preparação do alimento;
- g) Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original;
- h) Na cocção o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura através do uso de um termômetro devidamente calibrado e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento;
- i) Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos a quente a uma temperatura superior a 62°C (sessenta e dois graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas;
- j) Para os alimentos em que o fabricante recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devem ser seguidas as orientações constantes da rotulagem do produto;
- k) Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir o controle da temperatura dos óleos e gorduras utilizados que não devem ser superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça;

- l) Para os alimentos servidos frios sob refrigeração deve ser mantida uma temperatura mínima de 4° (quatro graus Celsius) não podendo ultrapassar 10° (dez graus Celsius), ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem;
- m) Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada conforme especificado no item 2.4.2.j e l;
- n) Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;
- o) O estabelecimento deve manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados, implantando o Manual de Boas Práticas.

3.12 A **CONTRATADA**, deverá realizar os procedimentos de transporte dos alimentos seguindo as normas estabelecidas no **Código Sanitário do Município de Manaus**.

- a) 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, conservada a temperatura do produto entre 4°C e 6°C para alimentos frios e acima de 65°C para alimentos quentes. No campus da **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, conforme anexo E) e serem mantidos na temperatura acima de 62°C (sessenta e dois graus Celsius) enquanto aguardam a distribuição.
- b) 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;
- c) 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;
- d) O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (estrados, cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte;



- e) 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. DA ESTRUTURA FÍSICA PARA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

- 4.1 Os Anexos de A a D apresentam memoriais e plantas com as características atuais dos espaços físicos a serem utilizados para prestação dos serviços de alimentação objeto deste termo, os quais deverão ser modificados sempre que constatada a necessidade de atender exigências legais e técnicas, pertinentes ao funcionamento adequado como refeitório e /ou cozinha industriais do restaurante.
- 4.2 Qualquer modificação desses espaços físicos só poderá ser realizada após análise e aprovação formal de uma proposta de reforma e/ou adequação, além da autorização expressa da **CONTRATANTE** e, para tanto, considerar-se-á:
- a) reforma – modificação que altera de maneira significativa e abrangente os elementos componentes desses espaços físicos, nos aspectos de acesso e acessibilidade, sinalização, arquitetura, engenharia, instalações e sistemas prediais;
 - b) adequação – modificações de pequeno porte nos aspectos mencionados no item anterior e abrangendo o mobiliário, equipamentos e elementos de sinalização a serem instalados pela **CONTRATADA** nesses espaços físicos.
- 4.3 As propostas de reforma e adequação dos espaços físicos dos refeitórios e /ou restaurantes devem atender as exigências legais e técnicas pertinentes, como também, no que couber, ao que estabelece o manual da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC).
- 4.4 A manutenção dos espaços físicos dos restaurantes compreende os serviços de limpeza e higienização em geral, principalmente de móveis, utensílios, reservatórios de água, e de todos os ambientes, abrangendo também os banheiros existentes na área dos restaurantes, além dos vestiários privativos dos funcionários da **CONTRATADA**, incluindo a respectiva reposição do material de consumo desses ambientes sanitários, tais como papel toalha, papel higiênico e sabonete líquido;
- 4.5 A manutenção compreende também serviços de pintura em geral; recomposição de revestimentos e das esquadrias; gerenciamento dos resíduos sólidos; reposição, desobstrução e limpeza dos elementos componentes das instalações e dos sistemas prediais existentes; substituição e reparos em equipamentos, mobiliário e utensílios.
- 4.6 Para que o espaço físico funcione como restaurante exige-se no mínimo as seguintes condições:
- a) acesso próximo e adequado para veículos de transporte de refeições prontas e semi-prontas, preparadas em cozinhas industriais da **CONTRATADA**, situadas fora do campus da **CONTRATANTE** e devidamente licenciada pelo órgão municipal de Vigilância Sanitária;



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

- b) acessibilidade para Pessoas com Necessidades Especiais (PNE), permitindo fácil acesso e locomoção de cadeirantes e outros deficientes físicos, além de pessoas com mobilidade reduzida, observadas as normas técnicas específicas;
- c) ambientes onde possam ser efetivadas pela **CONTRATADA** todas as etapas das atividades dos refeitórios e /ou restaurantes, inclusive aquelas afetas à manutenção, com dimensões e demais características estabelecidas neste termo, de modo a cumprir adequadamente as funções de
- atendimento;
 - pagamento;
 - consumação;
 - sinalização, com locais e suportes adequados para fixação de elementos de porte pequeno e médio, tais como avisos e outras informações indispensáveis, relacionadas com a atividade da Ufam;
 - recepção, acondicionamento e exposição das refeições e de alimentos prontos, em temperatura ambiente e em temperatura controlada;
 - aquecimento e refrigeração de alimentos;
 - armazenamento, lavagem e exposição de utensílios usados para consumo dos alimentos;
 - banheiros públicos;
 - serviço e armazenamento de materiais, utensílios e produtos para limpeza em geral e higienização;
 - segregação e armazenamento provisório de resíduos sólidos devidamente embalados.
- 4.7 Na área dos refeitórios e /ou restaurantes, e no seu entorno, é expressamente proibido haver quaisquer focos de insalubridade, devendo estar livres de inundações; de acúmulo de lixo; de substâncias tóxicas; de odores indesejáveis; de fumaça, pó e vapor excessivo; de objetos em desuso ou de uso não compatível; da presença e proliferação de animais em geral, principalmente insetos, cães, gatos, além de roedores e outras pragas urbanas.
- 4.8 É expressamente proibido alimentar cães, gatos e outros animais na área dos refeitórios e /ou restaurantes.
- 4.9 Nos refeitórios e /ou restaurantes, inclusive na área de consumação não é permitida a fixação de elementos de sinalização tais como cartazes, folhetos e avisos não relacionados com a atividade desses serviços de alimentação e, principalmente, quaisquer peças de publicidade e propaganda.
- 4.10 É obrigatória a fixação, em local visível para os consumidores dos refeitórios e /ou restaurantes, de quadros com as seguintes informações:
- a) alvará e licenças de funcionamento desses serviços de alimentação, devidamente atualizados;
 - b) nome, endereço e contatos das pessoas, e respectivos órgãos, responsáveis pelo funcionamento e pela fiscalização desses serviços de alimentação – **CONTRATADA, CONTRATANTE**, órgão de defesa do consumidor (PROCON) e órgão municipal de Vigilância Sanitária (Decreto N° 3.910/1997);
 - c) laudos atualizados da qualidade da água consumida nesses serviços de alimentação.
 - d) placas com os avisos:



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

- “Evite colocar sal nos alimentos – a adição de cloreto de sódio (sal) em excesso é prejudicial à saúde, podendo causar hipertensão arterial e outros males. Cuide de sua saúde!” (Lei N° 1.681/2012);
- “Proibido fumar”
- Disk – VISA 0800-092123

- 4.11 Os refeitórios e /ou restaurantes do campus da **CONTRATANTE**, sempre que necessitarem de modificações (reformas e/ou adequações) da sua estrutura física, devem ter os respectivos projetos de modificações elaborados por **profissional** competente, registrado e credenciado no respectivo conselho profissional, para atuação em Manaus-Am.
- 4.12 Tais **projetos de modificações** (reformas e/ou adequações) nos espaços físicos dos refeitórios e /ou restaurantes, devem ser elaborados segundo a legislação e as normas técnicas pertinentes, atendendo principalmente as diretrizes definidas neste termo.
- 4.13 O **acesso** aos ambientes internos e às instalações desses refeitórios e /ou restaurantes deve ser controlado e independente, como também deve ser permitida ampla **acessibilidade** a funcionários e usuários desses serviços de alimentação, observada a NBR 9050, no que couber.
- 4.14 **Layout e fluxos** desses refeitórios e /ou restaurantes devem possibilitar o posicionamento, circulação e movimentação ordenadas de pessoal, mobiliário, equipamentos, utensílios, alimentos, refeições, resíduos sólidos e demais materiais, de modo a:
- a) impedir cruzamentos inadequados durante a realização de todas as etapas das atividades desses serviços de alimentação, inclusive as operações de manutenção, limpeza e desinfecção em geral;
 - b) facilitar que tais atividades e operações ocorram em condições higiênicas, desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção, até a obtenção do produto final;
 - c) dificultar a ocorrência de contaminação cruzada, por meios físicos ou outros meios eficazes que possibilitem a separação entre as diferentes atividades.
- 4.15 A **iluminação** dos ambientes desses refeitórios e /ou restaurantes deve atender ao que segue:
- a) ser uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros;
 - b) a superfície iluminante natural de cada ambiente será de, no mínimo, 1/5 (um quinto) da área total do piso desse ambiente;
 - c) na iluminação artificial, lâmpadas e luminárias devem ser apropriadas, protegidas contra explosão e quedas acidentais, estar limpas e em bom estado de conservação, não devendo alterar as características sensoriais dos alimentos.
- 4.16 A **ventilação** natural e artificial dos ambientes desses refeitórios e /ou restaurantes deve ser executada de modo a:
- a) evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, o acúmulo de poeira;
 - b) eliminar fluxos de ar contaminado;
 - c) impedir que a direção do ar venha de ambientes sujos e contaminados para ambientes limpos;



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

- d) evitar sempre que fluxos de ar incidam diretamente sobre alimentos e refeições;
- e) que a área de ventilação natural corresponda, no mínimo, a 2/3 (dois terços) da superfície iluminante natural;
- f) promover a climatização e/ou exaustão dos ambientes, com equipamentos adequados e em condições higiênicas.

4.17 Para as **esquadrias dos ambientes desses refeitórios e /ou restaurantes exige-se que:**

- a) as portas tenham superfície lisa e de cores claras, sejam de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático (mola ou similar), sem maçanetas, de modo a possibilitar abertura e fechamento sem uso das mãos;
- b) as portas dos acessos principais e as portas das áreas que têm comunicação com ambientes sanitários (cozinha, área de serviço, banheiro, vestiário, depósito de resíduos sólidos e similares) devem ser providas, no rodapé, de protetor que impeça efetivamente o acesso de insetos, roedores e outros vetores de contaminação;
- c) as janelas e outras aberturas para áreas externas devem ser providas de telas com malha de 2 milímetros, de fácil remoção para limpeza periódica e em bom estado de conservação;
- d) as janelas devem estar protegidas de modo a não permitir que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

4.18 Os **pisos dos ambientes desses refeitórios e /ou restaurantes devem:**

- a) ser de material antiderrapante, impermeável e lavável, de cores claras, resistente ao pisoteio constante e ao ataque de substâncias corrosivas, de fácil higienização (lavagem e desinfecção), sem depressões, não permitindo o acúmulo de alimentos ou sujidades e permanecer em bom estado de conservação;
- b) possuir drenos de piso (ralos e caixas sifonadas) nas áreas laváveis, em quantidade proporcional ao tamanho de cada área, fechados com tampas em grelha provida de dispositivo que permita seu fechamento completo;
- c) ter inclinação suficiente em direção aos drenos de piso (ralos e caixas sifonadas), de modo que a água não fique estagnada em nenhuma área.

4.19 As **paredes dos ambientes desses refeitórios e /ou restaurantes devem:**

- a) ter acabamento de cores claras, lisa, impermeável e lavável até a altura de de 2 metros, exceto na área de preparação de refeições, na qual deverá ser estendido esse revestimento até o teto;
- b) ser isentas de fungos (bolores) e permanecer em bom estado de conservação;
- c) possuir acabamento arredondado no encontro com o piso e o teto, além de ter rejuntas recobertos com silicone ou tinta epóxi, de modo a evitar a acumulação de resíduos e facilitar a higienização.

4.20 Os **forros e tetos dos ambientes desses refeitórios e /ou restaurantes devem:**

- a) ser obrigatórios nas área de manipulação de alimentos;
- b) ter acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras e permanecer em bom estado de conservação.;

- c) ser isentos de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor e descascamento;
- d) possuir tela com espaçamento de 2 milímetros, removíveis para limpeza, em eventuais aberturas para ventilação situadas no forro ou no teto;
- e) possibilitar pé direito mínimo de 3 metros no andar térreo e 2,7 metros em andares superiores.

4.21 A **área de manipulação**, de refeições prontas servidas nesses refeitórios e /ou restaurantes, deve possuir no mínimo os espaços e características discriminados a seguir, observadas as exigências referentes ao *layout* e fluxos:

- a) área para **recepção** de mercadorias, provida de cubas de pias em aço inox, com sifão roscável, em quantidade e tamanho compatíveis com a adequada pré-higiene, quando necessário, de embalagens (latas, pets, sacos plásticos, caixas e outras) e de produtos naturais tais como verduras, frutas e outros;
- b) área para **armazenamento em temperatura ambiente**, com alimentos e refeições estocados e separados por grupos, porcionados e acondicionados em recipientes adequados e íntegros, com identificação visível (rótulo original e etiquetagem) dos dados dos produtos – tipo, fabricante, endereço, número de registro, prazo de validade, etc., para permitir uma perfeita rastreabilidade dos produtos desde a recepção até o preparo final; recipientes e produtos embalados devem ser colocados em prateleiras ou bancadas distantes pelo menos 25 cm do chão, separados da parede e entre pilhas no mínimo 10 cm e distantes do forro pelo menos 60 cm, em ambiente com ventilação adequada, livre de entulho, material tóxico, materiais de limpeza e equipamentos que propiciem condições que interfiram na qualidade e nas condições sensoriais dos alimentos;
- c) área para **armazenamento em temperatura controlada**, destinada a acondicionar alimentos perecíveis ou rapidamente deterioráveis, cujas características devem ser similares àquelas estabelecidas no item anterior, acrescentando-se o posicionamento adequado de mobiliário e de equipamentos próprios para o controle de temperatura (quente ou frio) necessário a cada produto;
- d) área para **higiene e guarda de utensílios de preparação**, separada e isolada das áreas de processamento e de armazenamento, contendo cubas de pias em aço inox, com sifão roscável, em quantidade e tamanho compatíveis com os utensílios a serem higienizados, providas de água fria e quente (aquecimento pontual), além de espaço suficiente para guardar peças de equipamentos e utensílios, devidamente limpos, de modo que o retorno e a guarda de utensílios usados em preparações não ofereça risco de contaminação aos que já encontram-se guardados;
- e) área para **preparo de hortifruti** usado nas refeições, provida de bancadas, com cubas de pias em aço inox e sifão roscável, em quantidade e tamanho compatíveis com os produtos a serem preparados, além de equipamentos e utensílios para elaboração das preparações em condições higiênicas;
- f) área para **açougue** usada nas refeições, provida de bancadas, com cubas de pias em aço inox e sifão roscável, em quantidade e tamanho compatíveis com os produtos a serem preparados, além de equipamentos e utensílios para elaboração das preparações em condições higiênicas;
- g) área para **cocção/aquecimento** com equipamentos próprios (chapa, fogão comum e forno microondas) para aquecimento de refeições prontas, livre de quaisquer equipamentos refrigeradores ou congeladores, cujos motores e eficiência ficariam comprometidos pelo calor excessivo;



h) área para **higiene das mãos** dos funcionários, com pia ou lavatório exclusivo para tal, providos de torneira acionada sem contato manual, em quantidade suficiente e posição estratégica em relação ao fluxo de atividades e de acesso próximo e rápido, mesmo quando houver separação física entre as diversas áreas de manipulação dos alimentos; devem ter também instalações adequadas e convenientemente localizadas para disposição dos elementos e meios adequados e higiênicos para limpeza (sabonete líquido, detergente, desinfetante, entre outros) e para secagem das mãos, sendo permitido apenas o uso de toalhas descartáveis, além do coletor exclusivo (lixeira) para o respectivo descarte, com fechamento acionado exclusivamente por pedais.

4.22 A **área de consumo ou refeitório** deve ter tamanho e demais características compatíveis e suficientes para circulação de usuários e funcionários, bem como para disposição do mobiliário de atendimento (mesas e cadeiras), além dos armários fechados contendo utensílios para refeições (pratos e talheres) e equipamentos para distribuição de alimentos tais como balcões térmicos (quente e refrigerado), refresqueiras, geladeira para bebidas (refrigerantes); será permitida a existência de ventiladores de teto ou chão, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os alimentos e utensílios usados nas refeições.

4.23 A **área para recipientes com gás GLP** (botijões e/ou cilindros), com fins de armazenamento e instalação dos mesmos e de seus acessórios, para uso somente em restaurantes, deve ser exclusiva para tal uso, delimitada com tela ou grades metálicas, ou outro processo construtivo que evite o acesso de pessoas estranhas à operação e manutenção dessa instalação e permita uma constante e ampla ventilação, além das demais providências relativas à segurança contra incêndio e explosões, previstas na legislação específica e normas técnicas pertinentes.

4.24 Os **banheiros públicos e os banheiros e vestiários privativos** dos funcionários não devem se comunicar diretamente com as áreas de manipulação de alimentos ou com a área de consumo (refeitórios); devem ser organizados, higienizados e mantidos em adequado estado de conservação; devem ser bem iluminados e ventilados, com janelas teladas e portas externas dotadas de fechamento automático (mola ou similar), com paredes e piso de cores claras e de material resistente ao pisoteio constante, lavável e impermeável; os banheiros públicos devem ser separados para cada gênero (feminino e masculino) e constituído de aparelhos em quantidade compatível com o público que frequenta esses serviços de alimentação e respectiva rotina de uso de banheiros, possuindo cada um no mínimo dois vasos sanitários com respectivos assentos, tampas e caixas de descarga externas, além de dois lavatórios e, no caso do masculino, um mictório com descarga automática; deve haver também pelo menos um banheiro público destinado a PNE, com pelo menos uma bacia sanitária e um lavatório adequados a esses usuários; os banheiros privativos dos funcionários devem atender as mesmas exigências dos banheiros públicos, acrescentando-se, em cada banheiro, espaço para vestiário com armários individuais e um chuveiro para cada 20 funcionários; todos os banheiros e vestiários devem ser providos de produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido ou sabão anti-séptico, toalhas de papel, de cor clara, não reciclado) e recipiente para descarte e coleta de papel higiênico, papel toalha e outros resíduos sólidos (lixeiras), com tampas acionadas por pedais, sem contato manual.



4.25 A **área de serviço** desses refeitórios e /ou restaurantes será utilizada somente para armazenamento de materiais, produtos e utensílios de limpeza em geral e de higienização, provida de um tanque inoxidável com dimensões compatíveis exclusivamente para lavagem desse utensílios, inclusive dos coletores de resíduos sólidos (lixeiras), sem haver armazenamento de resíduos sólidos (lixo), ensacados ou não.

4.26 As **áreas para coleta e armazenamento de resíduos sólidos (lixo)** produzidos nos ambientes desses refeitórios e /ou restaurantes, devem ser compatíveis em quantidade e em dimensões, com as rotinas de funcionamento desses serviços de alimentação e a correspondente produção desse resíduos, seus volumes e demais características, além de serem definidas segundo um planejamento prévio do gerenciamento desses resíduos; deve ser praticada a recepção seletiva desses resíduos, com recipientes (lixeiras) separados para cada tipo de resíduo sólido existente, desinfetados após o uso diário; após a frequente remoção dos sacos de resíduos no interior dos recipientes captadores (lixeiras), os resíduos devem permanecer devidamente ensacados e tais sacos com resíduos sólidos dos refeitórios e /ou restaurantes deverão ser provisoriamente acondicionados em depósito interno (produção diária) e, ao final do dia, acondicionados temporariamente (no máximo dois dias) em depósito externo, até sua coleta em veículo próprio e encaminhamento para destinação final; os depósitos de resíduos, interno e externo, serão exclusivos para tal finalidade, situados completamente separados dos demais ambientes dos refeitórios e /ou restaurantes, devidamente ventilados, com aberturas externas teladas e portas com dispositivos junto ao piso que impeçam o acesso de moscas, roedores e outros vetores, abrindo diretamente para a área externa dos refeitórios e /ou restaurantes.

4.27 Todos os refeitórios e /ou restaurantes devem possuir os seguintes **sistemas e instalações prediais**, em conformidade com a legislação e normas técnicas específicas:

- água fria (AF),
- esgoto sanitário (ES),
- manejo de águas pluviais (AP),
- prevenção e combate a incêndios (INC),
- manejo de resíduos sólidos (RS),
- energia elétrica,
- climatização,
- exaustão, e
- gás.

4.28 Todos os pontos do **sistema predial de água fria** devem fornecer água potável para consumo humano, cuja qualidade deve ser analisada a cada 6 (seis) meses, quanto aos respectivos parâmetros físicos, químicos e microbiológicos, por laboratório devidamente credenciado, às expensas da **CONTRATADA**, e o correspondente laudo encaminhado à **CONTRATANTE**, para publicação e providências, quando necessário.



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

- 4.29 É obrigatória a existência de **reservatório** elevado de água fria, exclusivo dos refeitórios e /ou restaurantes, com as seguintes características básicas:
- a) ter capacidade adequada, compatível com as necessidades diárias de consumo de água fria em todos os ambientes do refeitórios e /ou restaurantes, inclusive nos ambientes sanitários;
 - b) constituído de material adequado, que garanta estanqueidade e perfeita vedação, além de não comprometer a qualidade da água armazenada;
 - c) localizado de modo a facilitar o acesso para manutenção e higienização periódica, observando-se também outros aspectos tais como de segurança sanitária e estrutural, pressão adequada na distribuição de água, etc.;
 - d) ser provido de todos os acessórios adequados para seu funcionamento e manutenção, tais como abertura para inspeção com tampa, bóia para controle de níveis, tubulações de limpeza, de alimentação, de distribuição e extravasor;
 - e) permanecer isento de rachaduras e sempre tampado, devendo passar por limpeza e desinfecção quando for instalado, a cada 6 (seis) meses e por ocasião de ocorrências que possam contaminar a água armazenada.
- 4.30 No **sistema predial de esgoto sanitário** dos refeitórios e /ou restaurantes, para receber o esgoto das pias, é obrigatória a existência de caixas de gordura, cujas dimensões sejam compatíveis com a quantidade de esgoto gerado por esses serviços de alimentação e que seja instalada e conservada segundo normas técnicas específicas, além de obrigatoriamente providas de:
- a) peneira de resíduos resistente e durável, removível, em aço inox, alumínio ou material similar, posicionada dentro dessas caixas de gordura, junto às tubulações de entrada das mesmas, com a finalidade de reter os resíduos sólidos que venham a ser inapropriadamente lançados nas cubas de pias e de tanques, e evitar assim o entupimento das respectivas tubulações do sistema predial e da rede geral de esgoto existente no local;
 - b) tampa resistente, durável e removível, que permita perfeita vedação, facilite a remoção frequente da peneira de resíduos, além de outros serviços periódicos de manutenção e inspeção dessas caixas.
- 4.31 No sistema predial de esgoto sanitário dos refeitórios e /ou restaurantes, as caixas de inspeção deverão ter seção mínima de 60 (sessenta) centímetros, de modo a permitir a inspeção e desobstrução da rede predial de esgoto, como também possuir tampa resistente, durável e removível, que permita perfeita vedação e facilite sua remoção.
- 4.32 As caixas de gordura e de inspeção do sistema predial de esgoto dos refeitórios e /ou restaurantes devem estar localizadas em área livre e descoberta, nas proximidades dos refeitórios e ou restaurantes, fora da área de manipulação e armazenamento de alimentos e da área de consumação, além de terem suas tampas identificadas.
- 4.33 A manutenção do sistema predial de água e de esgoto dos refeitórios e /ou restaurantes deve ser procedida nos horários em que tais serviços de alimentação não estejam funcionando, sempre às expensas da **CONTRATADA** e sempre sob supervisão da **CONTRATANTE**, principalmente no caso de



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

operações de higienização de reservatórios de água fria, desobstrução de tubulações e a limpeza periódica de caixas de gordura e de inspeção, inclusive o respectivo descarte de resíduos, a ser realizado segundo legislação e normas técnicas específicas.

- 4.34 Todas as **pias e tanques** dos refeitórios e /ou restaurantes, inclusive as bancadas adjacentes a tais aparelhos sanitários, devem ser em aço inoxidável, providas de sifão rígido e roscável que permita fácil substituição e frequentes inspeções e desobstruções, como também terão cuba em tamanho compatível com os utensílios a serem lavados.
- 4.35 Deverão existir **lavatórios** exclusivos para higiene das mãos, nas áreas de manipulação de alimentos, em quantidade compatível com o tamanho dessas áreas e a respectiva quantidade de funcionários, além de providos de sabonete líquido, inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não recicladas e lixeira com tampa acionada por pedal, sem contato manual.
- 4.36 Todos os recipientes para captação (**lixeiras**) de resíduos sólidos gerados pelos refeitórios e /ou restaurantes, devem:
- a) ser devidamente identificados para captação seletiva;
 - b) ser confeccionados de material leve, de fácil transporte e limpeza;
 - c) ser providos de sacos plásticos de lixo apropriados;
 - d) permanecerem em bom estado de conservação, íntegros e higienizados;
 - e) estar distribuídos em todos os ambientes dos refeitórios e /ou restaurantes, em quantidade e capacidade suficientes para conter os resíduos gerados nesses ambientes;
 - f) ser providos de tampa acionada por pedal, sem contato manual.
- 4.37 As **instalações elétricas** dos refeitórios e /ou restaurantes devem ser embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras, de tal forma a permitir a completa higienização dos ambientes onde se encontram.
- 4.38 Os **equipamentos, mobiliário e utensílios** dos refeitórios e /ou restaurantes devem:
- a) estar de acordo com o que estabelece legislação e normas técnicas pertinentes e recomendações do manual da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC);
 - b) ser dimensionados segundo o volume e demais características das refeições e outros produtos, considerando ainda o sistema adotado para distribuição;
 - c) ser dotados de superfície resistente, lisa e impermeável, de fácil limpeza e desinfecção, em cores claras;
 - d) passar por freqüente manutenção, permanecendo organizados e em adequado estado de conservação e funcionamento, sem sinais de corrosão, sem gotejamento de graxa e acúmulo de gelo.
- 4.39 Todo equipamento e utensílio que possa entrar em contato com alimentos devem ser confeccionados com materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores, que sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.



- 4.40 As superfícies das bancadas devem ser lisas, compactas e resistentes, isentas de rugosidades, depressões, frestas e outras imperfeições que sejam potenciais fontes de contaminação e possam comprometer a higiene dos alimentos.
- 4.41 Os balcões térmicos (quente e frio), para exposição das refeições e alimentos do almoço na área de consumo, devem ser de acordo com as especificações do Anexo E.
- 4.42 Para aquecer refeições, serão admitidos apenas fornos dos tipos microondas e a gás, além de chapa e de fogão a gás, ficando expressamente vedada a utilização de outros equipamentos elétricos para aquecimento e cocção de alimentos.
- 4.43 Fogões e chapas deverão ser dotados de coifa e, quando necessário, os demais ambientes dos refeitórios e /ou restaurantes deverão possuir exaustor adequado e suficiente, de modo a evitar o superaquecimento e o viciamento do ar pela fumaça, resultantes do aquecimento das refeições.
- 4.44 Os equipamentos de refrigeração e congelamento devem estar de acordo com as necessidades dos tipos de alimentos e refeições armazenados e produzidas, devendo permanecer regulados para o alimento que necessite de menor temperatura.
- 4.45 Os equipamentos utilizados para climatização (ar-condicionado) devem estar conservados, e sua limpeza e manutenção devem ser realizadas periodicamente, inclusive com a substituição de filtros, quando necessário, conforme legislação e normas técnicas específicas.

5. DA EQUIPE DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

- 5.1 A **CONTRATADA** deverá contratar profissionais e/ou possuir quadro de funcionários, capacitados de acordo com as áreas de atuação necessárias e em quantidade suficiente para atender todas as atividades dos refeitórios e /ou restaurantes e para possibilitar a produção e atendimento rápido e eficiente do público frequentador desses serviços de alimentação, observadas as especialidades e quantidades mínimas.
- 5.2 Os funcionários dos refeitórios e /ou restaurantes devem usar uniforme, segundo a função de cada um, de modo que os mesmos possam ser identificados com facilidade, tenham boa apresentação e, principalmente, atendam às condições de higiene pessoal exigidas e recomendadas, pela legislação e normas técnicas pertinentes, para funcionários desses serviços de alimentação, de acordo com o respectivo Manual de Boas Práticas.
- 5.3 Os uniformes dos funcionários dos refeitórios e /ou restaurantes devem ser completos, com a utilização de todos os equipamentos de proteção individuais (EPIs) definidos pelo respectivo Manual de Boas Práticas, bem conservados, adequadamente limpos e com troca diária de utilização somente no vestiário do estabelecimento. Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.
- 5.4 Os funcionários responsáveis pela higienização dos refeitórios e /ou restaurantes deverão usar uniforme diferenciado dos demais funcionários que manuseiam alimentos e refeições.



- 5.5 A **CONTRATADA** deve substituir imediatamente qualquer um de seus funcionários ou prepostos que sejam considerados, pelo gestor da **CONTRATANTE**, como inconvenientes à boa ordem de trabalho ou ainda aqueles que deixam de observar as regras de cortesia no trato com os usuários e às normas disciplinares estabelecidas para esses serviços de alimentação.
- 5.6 O trabalho nos refeitórios e /ou restaurantes deve ser supervisionado por técnico competente para tal finalidade e realizado por funcionários capacitados, aptos a exercer suas funções, inclusive em aspectos referentes à saúde exigidos para trabalhadores de serviços de alimentação e definidos no respectivo Manual de boas práticas, não podendo ser portadores, aparentes ou não, de doenças infecciosas ou parasitárias.
- 5.7 Serão considerados como visitantes todos que necessitem entrar nas dependências dos refeitórios e /ou restaurantes, 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.
- 5.8 Para proceder às suas funções, os visitantes devem estar devidamente paramentados com uniforme fornecido pela empresa, tais como avental, rede ou gorro para proteger os cabelos e se necessário, botas ou protetores para os pés, sendo proibidos e impedidos de:
- a) tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento;
 - b) comer, fumar, mascar goma (chiclete) durante a visita;
 - c) entrar na área de manipulação de alimentos quando portadores de ferimentos expostos, gripados, ou apresentando qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação ambiental que possa atingir, direta ou indiretamente, os alimentos e refeições.

6. DAS OBRIGAÇÕES E ENCARGOS DA CONTRATANTE

- 6.1. Entregar o espaço físico a **CONTRATADA** nas condições exigidas pelos órgãos competentes (DVISA e ANVISA), para que possam ser realizadas as adequações necessárias às instalações dos equipamentos e funcionamento dos refeitórios e /ou restaurantes.
- 6.2. Fornecer à **CONTRATADA** água e energia elétrica necessárias às suas atividades.
- 6.3. 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 horas.
- 6.4. Relacionar as dependências das instalações físicas, os bens de sua propriedade colocados à disposição da licitante vencedora durante a execução dos serviços, com a indicação do estado de conservação.
- 6.5 Exigir da **CONTRATADA** reparação de danos causados pelo uso indevido dos Equipamentos e instalações físicas fornecidas para execução dos serviços.



6.6. Permitir e facilitar o livre acesso dos empregados da **CONTRATADA** para execução dos serviços nos dias úteis das 06h às 23h, aos sábados das 06 às 18h, e dos fornecedores das 8h às 10h e das 15h às 17h. Qualquer modificação no horário só por meio de autorização da **CONTRATANTE**.

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

6.8. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relativas a execução do objeto do contrato que estejam em desacordo com o avençado e notificar a **CONTRATADA**, para que sejam adotadas as devidas providências.

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

6.10 Verificar mensalmente o recolhimento de INSS e demais encargos trabalhistas da **CONTRATADA**.

6.11 Reserva-se o direito de modificar a qualquer tempo e circunstância os serviços oferecidos, podendo modificá-los, excluí-los ou incluir novos sem qualquer aviso prévio a **CONTRATADA**.

6.12 Poderá cancelar ou excluir qualquer **CONTRATADA** que desrespeite os termos deste documento e/ou esteja em desacordo com a legislação brasileira vigente, independente de prévia notificação ou comunicação, seja por verificação da Concedente e/ou por notificação, intimação, ordem de qualquer autoridade pública ou qualquer denúncia de terceiros.

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

6.14 Obedecer ao prazo de 15 (quinze) dias para análise dos projetos de adequações encaminhados pela **CONTRATADA**.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

7.2 Executar, às suas expensas, após aprovação e autorização da **CONTRATANTE**, todos e quaisquer serviços de adequações necessárias à implantação e funcionamento dos refeitórios e /ou restaurantes, bem como o serviço de vendas de *tickets*/créditos de alimentação para os discentes.



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

7.3 É de total responsabilidade da **CONTRATADA** a aquisição de materiais de informática, como: computador (es), impressora (s) e quaisquer outros que A **CONTRATANTE** entender necessários no serviço de venda de tickets/créditos de alimentação, bem como a manutenção dos mesmos.

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

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

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

7.7 Durante o prazo de validade do ato da utilização do Espaço Físico obrigar-se-á a **CONTRATADA** a observar rigorosamente as condições estabelecidas nas cláusulas do contrato.

7.8 Deverá apresentar o rol de seu mobiliário à **CONTRATANTE**.

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

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

7.11 Designar um preposto para as tarefas de coordenação, comando e fiscalização do andamento dos serviços; cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados; fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como efetuar contato com a **COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO** dos refeitórios e /ou restaurantes da **CONTRATANTE**, quando necessário.

7.12. Apresentar mensalmente o recolhimento de INSS e demais encargos trabalhistas a **COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO** da **CONTRATANTE**.

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

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

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



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

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

7.18. Providenciar os serviços de limpeza do local de realização das refeições, sendo atribuições da **CONTRATADA** manter limpa e arrumada as mesas de refeições, bem como, o ponto de distribuição localizado no espaço físico.

7.19 Realizar limpeza geral nas caixas de gordura localizadas nas áreas de seus serviços, a cada período de 6 (seis) meses, anotando em registro próprio.

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

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

7.22 Disponibilizar 1 (um) profissional para permanecer no local durante a realização da refeição, devidamente equipado com EPI.

7.23 Deverá preparar diariamente na cozinha **CONTRATANTE (localizada atualmente no setor Sul)**, o almoço, jantar e desjejum a serem servidas no restaurante do setor sul e no refeitório do setor norte, e para as demais localidades a serem servidas, a saber, refeitório da Faculdade de Medicina, Escola de Enfermagem e Casa do Estudante, serão preparadas nas cozinhas industriais da **CONTRATADA**, trazidos prontos para serem servidos, com uma hora de antecedência do horário marcado para servir e serão 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 e/ ou restaurante da **CONTRATADA**, onde permanecerão acondicionados em balcões térmicos adequados, quente ou frio, em recipientes individuais e tampados, até serem servidas, sob responsabilidade e supervisão diária da nutricionista devidamente registrada no CRN-7 e contratada conforme legislação do CFN pela **CONTRATADA**.

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

7.25 Arcar com todo o custo de recrutamento, seleção, treinamento e capacitação, exames médicos admissionais, periódicos e demissionais.



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

7.26 Aquisição e o armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em recinto próprio, obedecendo, no que couber, às normas da legislação vigente.

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

7.28 O fornecimento dos equipamentos e utensílios para os refeitórios e /ou restaurantes, em quantidades e condições adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades devidamente aprovados pela CONTRATANTE.

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

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

7.31 Responsabilizar-se pela manutenção do imóvel, cabendo a CONTRATADA entregar, findo o prazo do contrato, o imóvel nas mesmas condições recebidas.

7.32 Zelar pela conservação, troca de lâmpadas e luminárias, torneiras, tomadas e limpeza das dependências do Restaurante, com atenção à higiene e esterilização de bandejas, pratos, talheres e outros utensílios de cozinha e copa

7.33 Responder civil e criminalmente pelos prejuízos causados ao imóvel ou aos servidores da UFAM a que der causa, ou pelos danos causados por seus subordinados, empregados, prepostos ou contratados.

7.34 A **CONTRATADA** compromete-se ainda a:

- a) Providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes apresentando as mesmas à **COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO** da UFAM;
- b) Não deixar expostos no local, caixas e embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a boa aparência do local;
- c) Não afixar e não permitir que qualquer pessoa afixe cartazes, folders ou outro tipo de propaganda nas paredes externas dos refeitórios e /ou restaurantes, sendo permitido à **CONTRATADA** a instalação de um mural de dimensões não superiores a 3m² para afixação de avisos e cartazes.

7.35 É vedado à **CONTRATADA**:



- a) Utilizar as dependências da **CONTRATANTE** para fins diversos do objeto contratado;
- b) Servir alimento contaminado ou deteriorado e com data de validade vencida;
- c) Deixar de cumprir o horário de funcionamento determinado pela **CONTRATANTE**;
- d) A utilização dos refeitórios e /ou restaurantes para qualquer outro fim que 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.
- e) Deixar de implantar o Manual de Boas Práticas.

8. DAS SANÇÕES

8.1 O atraso injustificado na execução do objeto da permissão sujeitará a **CONTRATADA** à multa de mora de 0,5 (cinco décimos por cento) sobre o valor global da permissão, para cada dia de atraso, observado o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.

8.2 A multa de que trata este item não impedirá a cassação da permissão pela **CONTRATANTE** e a aplicação de outras sanções.

8.3 Pela inexecução, total ou parcial do objeto da permissão, ultrapassado o prazo estabelecido no item 7.1, a **CONTRATANTE** poderá aplicar à **CONTRATANTE** as seguintes sanções, isolada ou cumulativamente:

- a) Advertências e notificações;
- b) Multa, meramente moratória, como previsto no item 8.1, ou multa penalidade de até 15% (quinze por cento) sobre o valor global da permissão.

8.4 A suspensão temporária de participação e impedimento de contratar com a **CONTRATANTE** por prazo não superior a 02 (dois) anos.

8.5 A declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a **CONTRATANTE**, enquanto perdurarem os motivos da punição;

8.6 As sanções previstas nos itens 8.1 e 8.2 poderão ser aplicadas juntamente com o item 8.3, alínea b, facultada a defesa do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

8.7 A sanção estabelecida no item 8.5 é de competência exclusiva da Autoridade Competente, podendo ser aplicada juntamente com o item 8.3, alínea b, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias a contar da abertura de vista.

8.8 As multas serão recolhidas no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da decisão administrativa que as tenham aplicado, ou ainda, quando for o caso, cobradas judicialmente.

8.9 Os valores das multas serão fixados em reais, na data de sua aplicação e será corrigida pelo IGPM na data da liquidação.



8.10 As penalidades previstas neste Termo de Referência poderão deixar de ser aplicadas, total ou parcialmente, a critério da Autoridade Competente, se entender as justificativas apresentadas como tais.

8.11 O não cumprimento injustificado das obrigações contratuais, por parte da **CONTRATADA**, sujeita-la-á, também, às penalidades previstas nos artigos 86 a 88 da Lei 8.666 e art. 7º da Lei 10.520/02.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1 É proibida a utilização do ambiente dos refeitórios e /ou restaurantes, pela **CONTRATANTE**, para reuniões ou atos públicos.

9.2 O alvará de funcionamento requerido pela **CONTRATANTE** às autoridades públicas deverá conter somente as atividades constantes do objeto do instrumento contratual, mesmo quando os objetivos previstos no respectivo contrato social ou estatuto sejam mais amplos.

9.3 Cabe à **CONTRATANTE** manter a área dada em concessão de uso permanentemente dotada de aparelhagem adequada à prevenção e extinção de incêndio e sinistros, mantendo igualmente o seu pessoal instruído quanto ao emprego eficaz daquela aparelhagem.



REFERÊNCIAS

- Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas - ABERC. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades**. 8ªed. São Paulo: 2003. 288p. BRASIL.
- Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). **NBR 9050**. Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) N° 216**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 2004.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Portaria N° 2914**, de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Ministério da Saúde, 2011.
- BRASIL. Ministério do Trabalho . **Norma Regulamentadora (NR) N° 24**. Condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho.
- MANAUS. **Lei N° 392**. Dispõe sobre a competência e campo de ação da Secretaria Municipal de Saúde. 1997.
- MANAUS. **Decreto N° 3910 (Código Sanitário de Manaus)**. Aprova o Regulamento a que se refere o artigo 24 da Lei 392 de 27 de junho de 1997, que dispõe sobre normas da promoção, preservação e recuperação da saúde, no âmbito da cidade de Manaus, no campo de competência da Secretaria Municipal de Saúde e dá outras providências. 1997.

ANEXOS

- Anexo A – Memorial descritivo e plantas do espaço físico e das instalações para serviço de alimentação na Faculdade de Direito (FD).
- Anexo B – Memorial descritivo e plantas do espaço físico e das instalações para serviço de alimentação na Faculdade de Educação Física e Fisioterapia (FEFF).
- Anexo C – Memorial descritivo e plantas do espaço físico e das instalações para serviço de alimentação na Faculdade de Tecnologia (FT).
- Anexo D – Memorial descritivo e plantas do espaço físico e das instalações para serviço de alimentação no Instituto de Ciências Humanas e Letras (ICHL).
- Anexo E - Memorial descritivo e plantas dos balcões térmicos quente e frio para serviço de alimentação nas dependências da **CONTRATANTE**.



IMPRIMIR VOLTAR



Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 07844800/0001-38
Razão Social: CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS
Nome Fantasia: BEMFICA SERVICOS
Endereço: R FORTALEZA 201 BL 1 SL 7 / ADRIANOPOLIS / MANAUS / AM / 69057-080

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

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

Validade: 24/06/2015 a 23/07/2015

Certificação Número: 2015062405551332160048

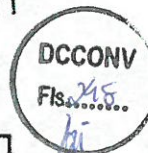
Informação obtida em 25/06/2015, às 12:19:48.

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



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

Certidão N°	Data e Hora
18038573	29/6/2015 12:27:46 Hs

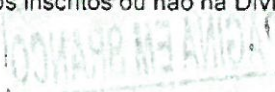
**CERTIDAO NEGATIVA DE DÉBITOS**

Válida até 29/07/2015

RAZÃO SOCIAL CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS
ENDEREÇO RUA FORTALEZA, NRO 201, BLOCO1 SALA7 CENT COM
ADRIANOP, ADRIANOPOLIS, MANAUS-AM, CEP69.057.080
INSCRIÇÃO 04.222.765-8
ESTADUAL
SITUAÇÃO Ativo / Sit. Deb. Normal
CADASTRAL
CNAE Restaurantes e similares

CNPJ 07.844.800/0001-38

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

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

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



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE CONTRATOS E CONVÊNIOS
COORDENAÇÃO DE CONTRATAÇÃO**



REFERENTE AO PROCESSO: 23105.012758/2015

DESPACHO:

À Chefia de Gabinete

Encaminhamos o presente processo a Presidente do Conselho diretor da FUA e Reitora da UFAM, para autorização da Contratação Direta, por meio da Dispensa de Licitação nº 59/2015, da empresa CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS EPP, para a prestação de serviços de exploração de atividades comerciais em restaurante para fornecimento de refeições, nas espécies desjejum, almoço e jantar.

Informamos que processo epigrafo foi objeto de análise da Procuradoria Federal junto à FUA que emitiu o Parecer nº 00154/2015/CONSU/PFFUA/PGF/AGU (fls. 51/54), recomendando ajustes que, uma vez atendidos, tornariam possível a formalização da dispensa amparada pelo artigo 24, IV da Lei 8666/93.

Sobre as mencionadas recomendações, informamos que foram devidamente atendidas, sendo alterados o Termo de Referência e a minuta do contrato que será formalizado.

Em: 02/07/2015.


Fabiano Francisco Campelo Spinellis
Diretor do Departamento de Contrato e Convênios em exercício

Visto.

Em: 02/07/2015.


Armando Araújo de Souza Júnior
Pró-Reitor de Administração e Finanças



UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE CONTRATOS E CONVÊNIOS
COORDENAÇÃO DE CONTRATAÇÃO



REFERENTE AO PROCESSO/DOCUMENTO: 23105.012758/2015

Despacho:

Ao Departamento Financeiro,

Estamos enviando este processo referente à contratação direta, por meio de DISPENSA DE LICITAÇÃO, da empresa CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS EPP, inscrita no CNPJ sob nº 07.844.800/0001-38, para a prestação de serviços de exploração de atividades comerciais em restaurante para fornecimento de refeições, nas espécies desjejum, almoço e jantar, para as medidas subsequentes de emissão de NOTA DE EMPENHO.

Após, retorne-se os autos para o DCC, para fins de conclusão de atendimento a solicitação realizada.

Em: 03/07/2015.


Fabiano Francisco Campelo Spinellis
Diretor do Departamento de Contratos e Convênios em exercício



UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
Gabinete da Reitoria
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

Fls. nº
Rubrica:.....

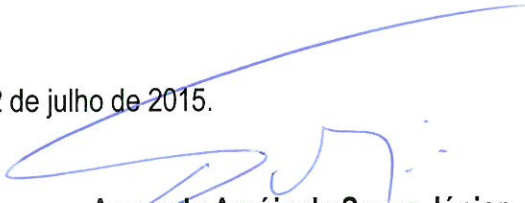
PROCESSO Nº 23105.012758/2015

DISPENSA DE LICITAÇÃO nº 59/2015

DESPACHO

Diante da manifestação da Procuradoria Geral Federal da Universidade Federal do Amazonas no Despacho, com base no art. 24, inciso IV, da Lei nº 8.666/93, autorizo a contratação direta, por meio de DISPENSA DE LICITAÇÃO, da empresa CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS EPP, inscrita no CNPJ sob nº 07.844.800/0001-38, para a prestação de serviços de exploração de atividades comerciais em restaurante para fornecimento de refeições, nas espécies desjejum, almoço e jantar, pelo valor global de R\$ 3.605.184,00 (três milhões, seiscentos e cinco mil, cento e oitenta e quatro reais).

Manaus, 02 de julho de 2015.


Armando Araújo de Souza Júnior
Pró-Reitor de Administração e Finanças

Com base no Artigo 26 da Lei nº 8.666/93, ratifico a decisão supra da Pró-Reitoria de Administração. Publique-se no Diário Oficial da União.

Manaus, 02 de julho de 2015.


Márcia Perales Mendes Silva
Presidente do Conselho Diretor da FUA e Reitora da UFAM

PTRES=082564
Fonte=0100
PI= MAC0492312N
150.000.00

MD40668.0
800437



Instituição	CNPJ	Processo	Representante Legal	Data de Assinatura	Vigência
UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO	0540725/0001-14	23038.000955/2015-20	JULIANE TOLINTINO DE LIMA	19/02/2015	De: 19/02/2015 A: 31/12/2015
UNIVERSIDADE FEDERAL DE RORAIMA	34792077/0001-63	23038.000923/2015-24	GIOCONDA SANTOS E SOUZA MARTINEZ	19/02/2015	De: 19/02/2015 A: 31/12/2015
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA	78640489/0001-53	23038.001029/2015-71	BERENICE QUINZANI JORDÃO	19/02/2015	De: 19/02/2015 A: 31/12/2015
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ	79151312/0001-56	23038.001030/2015-04	MAURO LUCIANO BAESSO	19/02/2015	De: 19/02/2015 A: 31/12/2015
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE ESTADUAL DO VALE DO ACARAÚ	07821622/0001-20	23038.000940/2015-61	FABIANNO CAVALCANTR DE CARVALHO	19/02/2015	De: 19/02/2015 A: 31/12/2015

EXTRATOS DE TERMOS ADITIVOS

Termo Aditivo de Redução de Vigência - Concedente: CAPES CNPJ: 00.889.834/0001-08 - Objetivo: Encerramento de Vigência, - Signatários - pela CAPES: Márcio de Castro Silva Filho - Diretor de Programas e Bolsas no País, pelo beneficiário (a).

Beneficiário (a)	CPF	Processo	Programa	Vigência	Data da Assinatura
JOAO CARLOS NABOUT	935.461.731-04	23038.003129/2013-71	PAEP 2036/2013	29/05/2015	29/05/2015
VIVIANE AZAMBUJA FAVRE NICOLIN	073.728.367-00	23038.001884/2014-00	PAEP 232/2014	23/06/2014	23/06/2014

Termo Aditivo de Prorrogação de Vigência - Concedente: CAPES CNPJ: 00.889.834/0001-08 - Objetivo: Prorrogação de Vigência - Signatários - pela CAPES: Márcio de Castro Silva Filho - Diretor de Programas e Bolsas no País e pelo beneficiário (a).

Beneficiário (a)	CPF	Processo	Programa	Vigência	Data da Assinatura
PAULO CESAR CORREA BORGES	075765978-01	23038.007969/2014-93	PAEP 143/2015	19/09/2015	24/06/2015
DANIELLE COSTA MORAIS	031283104-83	23038.008171/2014-69	PAEP 277/2015	19/12/2015	24/06/2015
CELSO JOSE RODRIGUES BENEDITO	629032926-04	23038.006580/2014-21	PAEP 3439/2014	10/07/2015	14/04/2015
JOSE CARLOS CIFUENTES VASQUEZ	102466198-99	23038.006419/2014-57	PAEP 3376/2014	09/07/2015	01/04/2015
HELOUISE LIMA COSTA	751991817-34	23038.008170/2014-14	PAEP 344/2015	20/11/2015	24/06/2015

Termo Aditivo de Redução de Vigência - Concedente: CAPES CNPJ: 00.889.834/0001-08 - Objetivo: Encerramento de Vigência, - Signatários - pela CAPES: Márcio de Castro Silva Filho - Diretor de Programas e Bolsas no País, pelo beneficiário (a).

Beneficiário (a)	CPF	Processo	Programa	Vigência	Data da Assinatura
HUGO ALEJANDRO GALLARDO OLMEDO	538.221.709-25	23038.004854/2013-66	PROEX 1335/2013	02/07/2015	26/06/2015

DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Termo Aditivo de Prorrogação de Vigência - Concedente: CAPES CNPJ: 00.889.834/0001-08 - Objetivo: Prorrogação de Vigência - Signatários - pela CAPES: Marlene Maria Augusto Vieira - Diretora de Relações Internacionais - Substituta e pelo beneficiário (a).

Beneficiário	CPF	Processo	Programa	Vigência	Data da Assinatura
TANIA MARY PIZZOLATO	337617600-00	23038.009863/2012-62	PVEs 770/2013	15/03/2016	30/06/2015
MERCIA VIRGINIA FERREIRA DOS SANTOS	403359834-68	23038.005607/2012-04	PVEs 2041/2012	30/06/2016	10/04/2015

**EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES
EBSERH - FILIAL HOSPITAL UNIVERSITÁRIO
DE BRASÍLIA****AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 42/2015 - UASG 155009**

Nº Processo: 23039000195201541 - Objeto: Pregão Eletrônico - Aquisição de material específico para o Centro de Patologia Clínica do HUB com empréstimo de equipamentos, referente ao Pregão 042/15. Total de Itens Licitados: 00058. Edital: 03/07/2015 de 08h00 às 12h00 e de 14h às 17h00. Endereço: Av. L2 Norte - Sgan 604/605 Asa Norte - BRASÍLIA - DF. Entrega das Propostas: a partir de 03/07/2015 às 08h00 no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 15/07/2015 às 10h00 site www.comprasnet.gov.br. Informações Gerais: Edital disponível no portal www.comprasnet.gov.br.

SUSANA SOUSA CAMPOS
Pregoeiro

(SIDE - 02/07/2015) 155009-26443-2014NE800069

FILIAL HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE SANTA MARIA**EXTRATO DE INEXIGIBILIDADE
DE LICITAÇÃO Nº 7/2015 - UASG 155125**

Nº Processo: 2354100098201590 - Objeto: Prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos de digitalização e impressão para radiografia computadorizada do HUSM. Total de Itens Licitados: 00001. Fundamento Legal: Art. 25º, Caput da Lei nº 8.666 de 21/06/1993. Justificativa: O fornecedor possui carta de exclusividade expedida pela ABIMED. Declaração de Inexigibilidade em 02/07/2015. JOAO BATISTA DE VASCONCELOS. Gerente Administrativo. Ratificação em 02/07/2015. ELAINE VERENA RESENER. Superintendente. Valor Global: R\$ 105.246,24. CNPJ CONTRATADA: 09.032.626/0001-54 AGFA HEALTHCARE BRASIL IMPORTACAO E SERVICOS LTDA..

(SIDE - 02/07/2015) 155125-26443-2015NE800008

**EXTRATO DE INEXIGIBILIDADE
DE LICITAÇÃO Nº 18/2015 - UASG 155125**

Nº Processo: 23541000277201513 - Objeto: Aquisição de peças para conserto de ventiladores pulmonares marca Interméd (Registros Patrimoniais nºs 115504, 067618, 115506, 067619, 161454, 161456, 157022 e 065065). Total de Itens Licitados: 00063. Fundamento Le-

gal: Art. 25º, Caput da Lei nº 8.666 de 21/06/1993. Justificativa: O fornecedor possui carta de exclusividade expedida pela ABIMO. Declaração de Inexigibilidade em 02/07/2015. JOAO BATISTA DE VASCONCELOS. Gerente Administrativo. Ratificação em 02/07/2015. ELAINE VERENA RESENER. Superintendente. Valor Global: R\$ 7.968,29. CNPJ CONTRATADA: 05.316.114/0001-69 MEDICAL SUL EQUIPAMENTOS MEDICOS LTDA - ME.

(SIDE - 02/07/2015) 155125-26443-2015NE800008

**AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO - Nº 70/2015 - UASG 155125**

Nº Processo: 23541000184201581 - Objeto: Pregão Eletrônico - AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS GERAIS NÃO INJETÁVEIS Total de Itens Licitados: 00137. Edital: 03/07/2015 de 08h00 às 12h00 e de 13h às 17h00. Endereço: Av. Roraima, N. 1000, Ed.22, Bairro Camobi Camobi - SANTA MARIA - RS. Entrega das Propostas: a partir de 03/07/2015 às 08h00 no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 16/07/2015 às 09h00 site www.comprasnet.gov.br. Informações Gerais: O edital estará disponível no site <http://www.comprasnet.gov.br>.

LUCIANE DA VEIGA CUNHA
Chefe da Unidade de Licitações

(SIDE - 02/07/2015) 155125-26443-2015NE800008

**FUNDAÇÃO DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO
DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO****AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 37/2015**

Aviso de Pregão Eletrônico nº 037/2015. Objeto: Aquisição de Reagentes Químicos para o Laboratório de Pesquisa em Química Analítica da Universidade Federal do Maranhão - UFMA. Abertura das propostas: 21/07/2015 às 09h - Disputa de Lances: às 10h, no site www.licitacoes-e.com.br. Entrega das propostas: a partir de 03/07/2015 às 10h. Edital disponível nos endereços: www.fade.org.br e www.licitacoes-e.com.br. Informações: licitacoes@fade.org.br.

MAURICIO ASSUERO
Secretário Executivo da FADE-UFPE

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS**EXTRATO DE DISPENSA
DE LICITAÇÃO Nº 59/2015 - UASG 154039**

Nº Processo: 23105.012758/2015 - Objeto: Prestação de serviços de exploração de atividades comerciais em restaurante para fornecimento de refeições, nas espécies desjejum, almoço e jantar. Total de Itens Licitados: 00001. Fundamento Legal: Art. 24º, Inciso IV da Lei nº 8.666 de 21/06/1993. Justificativa: Contratação emergencial Declaração de Dispensa em 02/07/2015. ARMANDO ARAUJO DE SOUZA JUNIOR. Pró-reitor de Administração e Finanças. Ratificação em 02/07/2015. MARCIA PERALES MENDES SILVA. Reitora. Valor Global: R\$ 3.605.184,00. CNPJ CONTRATADA: 07.844.800/0001-38 CARLA DASILVA BEMFICA FREITAS.

(SIDE - 02/07/2015) 154039-15256-2014NE800201

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 1/2015 - UASG 154039

Número do Contrato: 22/2014. Nº Processo: 23105.000974/2014. PREGÃO SRP Nº 29/2014. Contratante: FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS-CNPJ Contratado: 11347955000136. Contratado: MS ENGENHARIA LTDA - EPP - Objeto: Prorrogar o prazo de vigência do Contrato nº 22/2014, por mais 60 dias, bem como o acréscimo de R\$ 841.241,50 ao valor global. Fundamento Legal: Lei 8.666/93. Vigência: 15/07/2015 a 12/09/2015. Valor Total: R\$841.241,50. Fonte: 112000000 - 2014NE800897. Data de Assinatura: 01/07/2015.

(SICON - 02/07/2015)

**AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO - Nº 255/2015 - UASG 154039**

Nº Processo: 23105.015961/2014 - Objeto: Pregão Eletrônico - O objeto da presente licitação é o registro de preços para eventual aquisição de Material de Consumo (Construção Civil), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas em seu Edital e seus anexos. Total de Itens Licitados: 00037. Edital: 06/07/2015 de 08h00 às 12h00 e de 14h às 16h59. Endereço: Av. General Rodrigo Octavio Jordao Ramos, 3000 - Aleixo Espírito Santo - MANAUS - AM. Entrega das Propostas: a partir de 06/07/2015 às 08h00 no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 16/07/2015 às 10h00 site www.comprasnet.gov.br.

WALLACE ANCELMO DOS SANTOS
Pregoeiro

(SIDE - 02/07/2015) 154039-00001-2015NE800013

NOTA DE EMPENHO

PAGINA: 1



EMISSAO : 03Jul15 NUMERO: 2015NE800437 ESPECIE: EMPENHO DE DESPESA
EMITENTE : 154039/15256 - FUNDACAO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS
CNPJ : 04378626/0001-97 FONE: 3305-1495
ENDERECO : AV: GENERAL RODRIGO OCTAVIO JOR- DAO RAMOS, 3000, CAMPUS, ALEIXO
MUNICIPIO : 0255 - MANAUS UF: AM CEP: 69077-000

CREDOR : 07844800/0001-38 - CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS
ENDERECO : FORTALEZA 201 BLOCO 1 ADRIANOPOLIS
MUNICIPIO : 0255 - MANAUS UF: AM CEP: 69057-080

TAXA CAMBIO:

OBSERVACAO / FINALIDADE

CUSTEAR DESPESAS COM SERV.TERC.P.JURIDICA COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, NAS
ESPECIES DESJEJUM, ALMOÇO E JANTAR PARA UFAM. REFERENTE DISPENSA Nº59/2015-
PROAP. REFERENTE AO PROC.Nº012758/2015-PROADM. PROC ORIGEM: 2015DI00059

CLASS : 1 26270 12364203240020013 087564 0100000000 339039 151419 MAC04G2312N
TIPO : GLOBAL MODALIDADE DE LICITACAO: DISPENSA DE LICITACAO
FARO: LEI 8666 INCISO: 04 PROCESSO: 23105.012758/2015
UF/MUNICIPIO BENEFICIADO: AM /
ORIGEM DO MATERIAL :
REFERENCIA DA DISPENSA: ART24/04 LEI 8666/93 NUM. ORIG.:

VALOR EMPENHO : 150.000,00

CENTO E CINQUENTA MIL REAIS*****

ESPECIFICACAO DO MATERIAL OU SERVICO

ND: 339039 SUBITEM: 41 -FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO

SEQ.: 1 QUANTIDADE: 0,04161 VALOR UNITARIO: 3.604.902,66
VALOR DO SEQ. : 150.000,00

CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE
000015210

F estação de serviços de exploração de atividades comerciais em restaurante pa
ra fornecimento de refeições, nas espécies desjejum, almoço e jantar.

T O T A L : 150.000,00

ARMANDO A.DE SOUZA JUNIOR
ORDENADOR

GUIOMAR RAMOS MIRANDOLA
GESTOR FINANCEIRO



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

PARECER n. 00200/2015/CONSU/PFFUA/PGF/AGU

NUP: 00905.000397/2015-31

**INTERESSADA: PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS -
PROADM/UFAM**

ASSUNTO: RESCISÃO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO

ADMINISTRATIVO. INSTITUIÇÃO FEDERAL DE ENSINO SUPERIOR. CONTRATO ADMINISTRATIVO. RESCISÃO AMIGÁVEL, COM FUNDAMENTO NO ARTIGO 79, INCISO II DA LEI Nº 8.666/93. POSSIBILIDADE, EM TESE. NECESSIDADE DE AVALIAÇÃO, PELA ADMINISTRAÇÃO, QUANTO AO ASPECTO DA CONVENIÊNCIA.

I - RELATÓRIO

1. Por meio do Memorando nº 606/2015-PROADM (fl. 282) a Pró-Reitora de Administração e Finanças, em exercício, da Universidade Federal do Amazonas - UFAM, submete à apreciação desta Procuradoria Federal o processo referenciado, versando sobre a possibilidade de se rescindir amigavelmente o Contrato nº 12/2015, firmado entre a Fundação Universidade do Amazonas - FUA (mantenedora da UFAM) e a empresa Carla da Silva Freitas Bemfica Freitas.
2. A contratação tem por objeto a exploração de atividades comerciais em restaurante da Contratante, para fornecimento de refeições, nas espécies desjejum, almoço e jantar.
3. A rescisão amigável do contrato foi solicitada pela Contratada, sob a justificativa de que a greve dos servidores e professores ensejou a diminuição, em torno de 50% (cinquenta por cento), do quantitativo diário de refeições servidas; ademais, a Convenção Coletiva de Trabalho

para o ano de 2015 aumentou em cerca de 11% o salário do pessoal envolvido no contrato, e os insumos, tais como carne e hortifruti, também tiveram aumento significativo. Aduz a Contratada que tem sofrido prejuízo considerável, uma vez que os fatos narrados não ocorreram por sua culpa, estando, portanto, além de sua capacidade de atuação.

4. Após análise dos argumentos postos pela empresa, a Pró-Reitora de Gestão de Pessoas manifestou-se favoravelmente ao pedido, para que se evitem prejuízos insuportáveis à Contratada, considerando que a situação apresentada decorreu de fato alheio à empresa e à própria Administração. Em consequência, sugere a rescisão com fundamento no art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666/93.

5. Instruem os autos, dentre outros, os seguintes documentos:

a) Termo de Referência elaborado pela Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas (fls. 222/246);

b) Contrato nº 12/2015 acompanhado do extrato de publicação no DOU (fls. 254/266);

c) Correspondência s/nº da Contratada, solicitando a rescisão contratual (fls. 270/271);

d) Memo nº 178-PROGESP/UFAM onde a Pró-Reitora de Gestão de Pessoas se manifesta sob a rescisão pretendida (fl. 277);

e) Minuta do Termo de Rescisão do Contrato nº 12/2015 (fls. 279/280).

6. Compõe-se o processo de 2 (dois) volumes, num total de 283 (duzentas e oitenta e três) folhas, todas devidamente numeradas e rubricadas, como determina a legislação.

É o sucinto relatório. Passo ao exame.

II - FUNDAMENTAÇÃO

7. Preliminarmente, deve-se salientar que a presente manifestação toma por referência exclusivamente os elementos que constam nos autos, sob o prisma estritamente jurídico, excluídas, portanto, questões relacionadas à oportunidade e conveniência do atendimento da solicitação.

8. Cumpre assinalar também que o processo chegou a esta Procuradoria apenas no **dia 19/08/2015**, com pedido de análise de urgência, considerando o interesse público envolvido, visto que os serviços são essenciais ao regular funcionamento da Instituição. Em razão disto, deixa-se a recomendação para que os setores responsáveis atentem no sentido de encaminhar os processos com

a necessária antecedência, possibilitando, assim, tempo hábil para a competente análise.

9. Compulsando os autos, verifico não constar qualquer menção de que a empresa tenha incorrido em irregularidades; apenas se pretende o distrato amigável em decorrência da superveniente inexecução do contrato, demonstrada pela Administração mediante cotejo entre a quantidade de refeições efetivamente servidas diariamente durante o período em que executado o contrato, e o número previsto no Termo de Referência.

10. O suporte legal para a rescisão amigável *in casu* decorreria do disposto no art. 79, II da Lei nº 8.666/1993 - Lei de Licitações e Contratos, de modo que a rescisão por acordo entre as partes é viável, **desde que presente a conveniência para a Administração e que seja precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente**, conforme previsto no § 1º do mesmo artigo. Veja-se:

Art. 79 A rescisão do contrato poderá ser:

(...)

II – amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para a Administração.”

(...)

§ 1º A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

11. Evidentemente não cabe a essa Procuradoria imiscuir-se no exame da conveniência para a Administração, sendo tal aferição de competência exclusiva da Instituição. Portanto, se aceita a justificativa pela FUA, com a confirmação da conveniência em rescindir a avença, não existiria óbice à providência pretendida, até porque não seria razoável a manutenção de uma contratação inexecutável.

12. Não obstante, carece o processo da autorização por escrito e fundamentada da autoridade competente, para atendimento ao § 1º do art. 79 acima destacado.

13. Finalmente, quanto à minuta apresentada, confere-se que seus aspectos redacionais guardam conformação com a legislação pertinente. A referida minuta segue chancelada, mediante aposição de rubrica do Procurador Federal subscrito, sobre carimbo oficial desta PF/FUA, em cada uma das respectivas folhas.

III - CONCLUSÃO

Ante o exposto, conclui-se que a viabilização da rescisão amigável dependerá da



avaliação e demonstração quanto ao aspecto da conveniência para a Administração e deverá, se for o caso, ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, qual seja a Presidente do Conselho Diretor da FUA e Reitora da UFAM, responsável pela assinatura do contrato.

Manaus, 25 de agosto de 2015.

ANDRÉ CHEIK BESSA

Procurador-Chefe da PF/FUA

[DOC. ASSINADO ELETRONICAMENTE]

Atenção, a consulta ao processo eletrônico está disponível em <http://sapiens.agu.gov.br> mediante o fornecimento do Número Único de Protocolo (NUP) 00905000397201531 e da chave de acesso 4642166f



Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Pró-Reitoria de Administração e Finanças



DESPACHO

À / Ao:

☐ Reitora
☐ Vice-Reitor
☐ Diretoria Executiva
☐ Procuradoria Federal
☐ PROPESP
☐ PROEG
☐ PROPLAN
☐ PROTEC
☐ PROEXT

☐ PCU
☐ Secretaria
☐ Departamento de Finanças
☐ Departamento de Material
☒ Departamento de Contratos Convênios
☐ Coordenação de Licitação
☐ PROGESP
☐ Departamento de Pessoal

para / com:

☐ análise e parecer
☐ apreciação e encaminhamentos julgados pertinentes
☐ a informação solicitada
☐ providenciar no que couber, se conforme
☐ verificar disponibilidade em estoque para atendimento
☐ formalizar o processo com base na dispensa de licitação
☐ formalizar o processo com base na inexibibilidade de licitação
☐ providenciar o Pregão Eletrônico no Sistema Registro de Preços
☐ providenciar o Pregão Eletrônico
☐ empenhar se cumprida a legislação:

PTRES _____

FT _____

PI _____

☐ arquivar
☐ instruir
☐ tomar conhecimento
☐ à consideração
☒ providências subsequentes, observando os pontos destacados, se houverem
☐ providências de sua competência
☐ cientificar os Setores
☐ formalizar processo com pré-requisitos p/licitação
☐ utilizar dotação orçamentária PROAP
☐ Pregão Eletrônico nº _____ homologado em _____
☐ Providenciar novo processo licitatório para os itens fracassados, cancelados, não homologados
☐ providenciar Minuta de Empenho

☐ pagamento se conforme, condicionado a regularidade do interessado
☐ pagamento se conforme, condicionado a regularidade do interessado e aos limites estabelecidos na Resolução nº 007/2012, do CONSAD

☐ reembolsar se conforme, condicionado a regularidade do interessado
☐ atestar a prestação do serviço na Nota Fiscal, se conforme
☐ providenciar cotação eletrônica via comprasnet

☐ autorizo a realização do(a) competente (____) procedimento licitatório (Art. 7º, Inciso III, Lei 8666/93) / (____) prorrogação solicitada (Art. 57, Lei 8.666/93), se juridicamente possível, na seguinte dotação orçamentária:

PTRES _____ FONTE _____ ELEMENTO _____ PI _____

Em 27/3 / 2015

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



**Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Pró-Reitoria de Administração e Finanças
Departamento de Contratos e Convênios
Coordenação de Contratação**



DCCONV

Fls. 287

ASSUNTO: Rescisão do Contrato 12/2015 – RU Manaus – Carla Bemfica

INTERESSADO: Pro - Reitoria de Administração e Finanças- FUA/UFAM

Processo Nº 23105.012758/2015

INFORMAÇÃO Nº 250/2015

Senhor Pró-Reitor,

Acerca das observações constantes no Parecer Jurídico nº 00200/2015/CONSU/PFFUA/PGF/AGU (fls.284/285v, temos a informar o que se segue:

1. A PF/FUA conclui que para viabilização da rescisão amigável dependerá de avaliação e demonstração quanto ao aspecto da conveniência para a Administração e deverá, se for o caso, ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, qual seja a Presidente do Conselho Diretor da FUA e Reitora da UFA, responsável pela assinatura do contrato.

Nesse sentido, solicitamos que seja juntada aos autos, a devida manifestação da conveniência para Administração da rescisão do contrato em análise e a autorização assinada pela autoridade competente.

Pelo exposto, remetemos o presente processo à PROADM para análise e, em sendo o caso, atendimento do item 1 destacado nesta Informação, para que possamos dar continuidade ao procedimento de rescisão contratual.

É o que temos a informar.

À PROADM.

Manaus, 28 de agosto de 2015.


Fabiano Francisco Campelo Spinellis
Coordenador de Contratação


Alline Jéssica R. Cruz C. Vieira
Diretora do Departamento de Contratos e Convênios



Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Pró-Reitoria de Administração e Finanças



DESPACHO

À / Ao:

☐ Reitora
☐ Vice-Reitor
☐ Diretoria Executiva
☐ Procuradoria Federal
☐ PROPESP
☐ PROEG
☐ PROPLAN
☐ PROTEC
☐ PROEXT

☐ PCU
☐ Secretaria
☐ Departamento de Finanças
☐ Departamento de Material
☒ Departamento de Contratos e Convênios
☐ Coordenação de Licitação
☐ PROGESP
☐ Departamento de Pessoal

para / com:

☐ análise e parecer
☐ apreciação e encaminhamentos julgados pertinentes
☐ a informação solicitada
☐ providenciar no que couber, se conforme
☐ verificar disponibilidade em estoque para atendimento
☐ formalizar o processo com base na dispensa de licitação
☐ formalizar o processo com base na inexorabilidade de licitação
☐ providenciar o Pregão Eletrônico no Sistema Registro de Preços
☐ providenciar o Pregão Eletrônico
☐ empenhar se cumprida a legislação:

PTRES _____

FT _____

PI _____

☐ arquivar
☐ instruir
☐ tomar conhecimento
☐ à consideração
☒ providências subsequentes, observando os pontos destacados, se houverem
☐ providências de sua competência
☐ cientificar os Setores
☐ formalizar processo com pré-requisitos p/licitação
☐ utilizar dotação orçamentária PROAP
☐ Pregão Eletrônico nº _____ homologado em _____
☐ Providenciar novo processo licitatório para os itens fracassados, cancelados, não homologados
☐ providenciar Minuta de Empenho

☐ pagamento se conforme, condicionado a regularidade do interessado
☐ pagamento se conforme, condicionado a regularidade do interessado e aos limites estabelecidos na Resolução nº 007/2012, do CONSAD

☐ reembolsar se conforme, condicionado a regularidade do interessado
☐ atestar a prestação do serviço na Nota Fiscal, se conforme
☐ providenciar cotação eletrônica via comprasnet

☐ autorizo a realização do(a) competente (____) procedimento licitatório (Art. 7º, Inciso III, Lei 8666/93) / (____) prorrogação solicitada (Art. 57, Lei 8.666/93), se juridicamente possível, na seguinte dotação orçamentária:

PTRES _____ FONTE _____ ELEMENTO _____ PI _____

Providenciar a decisão contratual e notificar o Contratado

Em 23/8/2015

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



UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
Gabinete da Reitora



DESPACHO

Considerando os argumentos apresentados pela Contratada que fundamentam sua solicitação de rescisão contratual amigável, ratificados pela Pró-Reitora de Gestão de Pessoas às fls. 277 que se manifestou favorável à rescisão do contrato nos termos propostos uma vez que a situação ensejadora do pedido, embora não ocasionado pela FUA, possa vir a acarretar prejuízos insuportáveis à Contratada;

Considerando que, em virtude das manifestações da comunidade acadêmica da FUA houve a necessidade de se adequar diversos itens do Termo de Referência o que demandou maior tempo na tramitação da fase interna da licitação;

Decido:

I. Autorizar a rescisão do Contrato emergencial 12/2015, de forma amigável, nos termos do art. 79, II da Lei nº 8.666/93.

II. Determinar à Pró-Reitoria de Administração e Finanças que ultime o procedimento para finalizar o novo processo de contratação emergencial, para suprir a necessidade de prestação do serviço até que se finalize o processo licitatório.

Manaus, 28 de agosto de 2015.

Márcia Perales Mendes Silva

Presidente do Conselho Diretor da FUA e Reitora da UFAM



UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE CONTRATOS E CONVÊNIOS
COORDENAÇÃO DE CONTRATAÇÃO



REFERENTE AO PROCESSO: 23105.012758/2015

DESPACHO:

À Chefia de Gabinete

Encaminhamos o presente processo a Presidente do Conselho diretor da FUA e Reitora da UFAM, para assinatura nas 02 (duas) vias do **Termo de Rescisão do Contrato 12/2015**, celebrado com a empresa CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS EPP, cujo objeto é a prestação de serviços de exploração de atividades comerciais em restaurante para fornecimento de refeições, nas espécies desjejum, almoço e jantar.

Informamos que processo epigrafo foi objeto de análise da Procuradoria Federal junto à FUA que emitiu o Parecer nº 00200/2015/CONSU/PFFUA/PGF/AGU (fls. 284/285v), recomendando que para viabilização da rescisão amigável dependerá de avaliação e demonstração quanto ao aspecto da conveniência para a Administração e devida autorização escrita e fundamentada da Presidente do Conselho Diretor da FUA e Reitora da UFAM, responsável pela assinatura do contrato, o que assim, tornaria possível a formalização da rescisão amigável amparada pelo artigo 79, II da Lei 8666/93.

Sobre a mencionada recomendação, informamos que foi devidamente atendida, juntando aos autos o DESPACHO emitido pelo Gabinete da Reitora anexo à fl. 289.

Em: 01/09/2015.


Fabiano Francisco Campelo Spinellis
Diretor do Departamento de Contrato e Convênios em exercício

Visto.
Em: 01/09/2015.

Armando Araújo de Souza Júnior
Pró-Reitor de Administração e Finanças



Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Pró-Reitoria de Administração e Finanças



DESPACHO

À / Ao:

☐ Reitora	☐ PCU
☐ Vice-Reitor	☐ Secretaria
☐ Diretoria Executiva	☐ Departamento de Finanças
☐ Procuradoria Federal	☐ Departamento de Material
☐ PROPESP	☒ Departamento de Contratos Convênios
☐ PROEG	☐ Coordenação de Licitação
☐ PROPLAN	☐ PROGESP
☐ PROTEC	☐ Departamento de Pessoal
☐ PROEXT	☐

para / com:

☐ análise e parecer	☐ arquivar
☐ apreciação e encaminhamentos julgados pertinentes	☐ instruir
☐ a informação solicitada	☐ tomar conhecimento
☐ providenciar no que couber, se conforme	☐ à consideração
☐ verificar disponibilidade em estoque para atendimento	☒ providências subsequentes, observando os pontos destacados, se houverem
☐ formalizar o processo com base na dispensa de licitação	☐ providências de sua competência
☐ formalizar o processo com base na inexibibilidade de licitação	☐ cientificar os Setores
☐ providenciar o Pregão Eletrônico no Sistema Registro de Preços	☐ formalizar processo com pré-requisitos p/licitação
☐ providenciar o Pregão Eletrônico	☐ utilizar dotação orçamentária PROAP
☐ empenhar se cumprida a legislação:	☐ Pregão Eletrônico nº _____ homologado em _____
PTRES _____	Providenciar novo processo licitatório para os
FT _____	itens fracassados, cancelados, não homologados
PI _____	☐ providenciar Minuta de Empenho

☐ pagamento se conforme, condicionado a regularidade do interessado

☐ pagamento se conforme, condicionado a regularidade do interessado e aos limites estabelecidos na Resolução nº 007/2012, do CONSAD

☐ reembolsar se conforme, condicionado a regularidade do interessado

☐ atestar a prestação do serviço na Nota Fiscal, se conforme

☐ providenciar cotação eletrônica via comprasnet

☐ autorizo a realização do(a) competente (____) procedimento licitatório (Art. 7º, Inciso III, Lei 8666/93) / (____) prorrogação solicitada (Art. 57, Lei 8.666/93), se juridicamente possível, na seguinte dotação orçamentária:

PTRES _____ FONTE _____ ELEMENTO _____ PI _____

Em 21 / 9 / 2015

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



UFAM
UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS



**TERMO DE RESCISÃO DO CONTRATO Nº 12/2015, A SER
CELEBRADO ENTRE A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO
AMAZONAS E A EMPRESA CARLA DA SILVA BEMFICA
FREITAS EPP.**

Pelo presente instrumento, 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 representado pela Presidente de seu Conselho Diretor e também Reitora da Universidade Federal do Amazonas/UFAM, Professora Doutora Márcia Perales Mendes Silva, brasileira, casada, CPF nº 214.861.902-00, Carteira de Identidade nº 0594958-3, domiciliada e residente nesta cidade, denominada CONTRATANTE, e a empresa **CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS EPP**, com sede nesta cidade, à Rua 20, nº 308, Conjunto Hiléia II - Redenção – CEP 69049-50, inscrita no CNPJ sob o nº 07.844.800/0001-38, representada pelo Sra. Carla da Silva Bemfica Freitas, brasileira, empresária, casada, residente nesta cidade à Alameda das Acácias – Estrada dos Oficiais, nº 296, Residencial Laranjeiras – Flores – CEP 69048-750, carteira de identidade nº 13807, CPF nº 342.591.982-20, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, de conformidade com o Processo Administrativo nº 23105.012758/2015, resolvem **RESCINDIR O CONTRATO Nº 12/2015**, que se ultimarà com fulcro no artigo 79, II, da Lei n.º 8.666/93, e observância das cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

Constitui objeto do presente Termo a rescisão do **Contrato nº 12/2015**, dando por encerrada a contratação da prestação dos serviços de exploração de atividades comerciais em restaurante da CONTRATANTE para fornecimento de refeições, nas espécies desjejum, almoço e jantar no Município de Manaus/AM.



UFAM
UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS



CLÁUSULA SEGUNDA: DOS EFEITOS

Os efeitos decorrentes da iniciativa prevista na Cláusula anterior passam a repercutir a partir de **05/09/2013**, tendo como data limite para a prestação dos serviços objeto do Contrato 12/2015 o dia anterior.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA PUBLICAÇÃO

Competirá à **CONTRATANTE** providenciar a publicação resumida do presente termo, no Diário Oficial da União, no prazo de 20 (vinte) dias, a contar da data da respectiva assinatura.

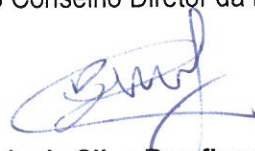
E, por considerar plenamente justificado o Termo de Rescisão, firma-se o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, perante testemunhas que abaixo subscreve.

Manaus, 01 de Setembro de 2015.



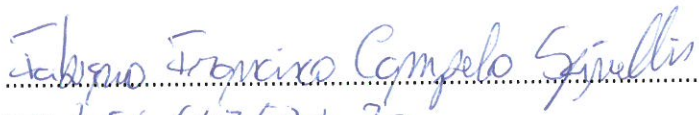
Márcia Perales Mendes Silva

Presidente do Conselho Diretor da FUA e Reitora da UFAM



Carla da Silva Bemfica Freitas
Carla da Silva Bemfica Freitas EPP

TESTEMUNHAS:

1 - 
CPF 456 647 572-72

2 - 
CPF 001618352-52



36

ISSN 1677-7069

Diário Oficial da União - Seção 3

Nº 174, sexta-feira, 11 de setembro de 2015

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS

EXTRATO DE RESCISÃO

CONTRATO Nº 12/2015

Nº Processo: 23105.012758/2015. Contratante: FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS-CNPJ. Contratado: 07844800000138. Contratado: CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS - Objeto: Rescisão do Contrato nº 12/2015, dando por encerrada a contratação da prestação dos serviços de exploração de atividades comerciais para fornecimento de refeições. Fundamento Legal: Artigo 79, II da Lei 8.666/93 Data de Rescisão: 05/09/2015.

(SICON - 10/09/2015)

AVISO DE ALTERAÇÃO
PREGÃO Nº 60/2015

Comunicamos que o edital da licitação supracitada, publicada no D.O.U. de 03/09/2015 foi alterado. Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços de

transporte e logística de cargas, volumes, encomendas e bens materiais de propriedade ou de interesse da Universidade Federal do Amazonas para atendimento das suas necessidades, abrangendo o Campus Manaus e unidades dispersas, Fazenda Experimental, os Campi localizados em Itacoatiara/AM, Coari/AM, Parintins/AM, Humaitá/AM e Benjamin Constant/AM, bem como demais localidades que se fizerem necessárias, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas contidas no Termo de Referência, anexo 1, do Edital. Total de Itens Licitados: 00006 Novo Edital: 11/09/2015 das 08h00 às 12h00 e das 13h00 às 17h00. Endereço: Av. General Rodrigo, 6200 Coroado - MANAUS - AM. Entrega das Propostas: a partir de 11/09/2015 às 08h00 no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 23/09/2015, às 10h00 no site www.comprasnet.gov.br.

TIAGO LUZ DE OLIVEIRA
Pregoeiro

(SIDE - 10/09/2015) 154039-00001-2015NE000201

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO Nº 81/2015 - UASG 154039

Nº Processo: 23105.020806/2015. Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de Preço para eventual aquisição de Material De Consumo (envelope e selo gráfico), conforme especificações e quantitativos no Anexo I Termo de Referência deste Edital, para atender a Comissão Permanente de Concurso / COMPEC da Universidade Federal do Amazonas. Total de Itens Licitados: 00002. Edital: 11/09/2015 de 08h00 às 12h00 e de 13h às 17h00. Endereço: Av. General Rodrigo, 6200 Coroado - MANAUS - AM. Entrega das Propostas: a partir de 11/09/2015 às 08h00 no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 23/09/2015 às 10h00 no site www.comprasnet.gov.br.

ADRIANA PAULA MAIA DE SOUZA
Pregoeira

(SIDE - 10/09/2015) 154039-00001-2015NE000201

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
DECANATO DE GESTÃO DE PESSOASEXTRATO DO EDITAL Nº 394, DE 9 DE SETEMBRO DE 2015
SELEÇÃO PÚBLICA SIMPLIFICADA PARA PROFESSOR TEMPORÁRIO/RESULTADO FINAL

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

Edital Convocatório	Unidade Acadêmica	Área	Candidatos Aprovados
N.º 313/2015 DOU de 11/08/2015	Departamento de Engenharia Mecânica	Sistemas Mecânicos - Desenho Técnico	1. Ana Carolina Cardoso de Sousa 2. Alvaro Campos Ferreira

MARIA ÂNGELA GUIMARÃES FEITOSA
DecanaEXTRATO DO EDITAL Nº 395, DE 9 DE SETEMBRO DE 2015
SELEÇÃO PÚBLICA SIMPLIFICADA PARA PROFESSOR TEMPORÁRIO/RESULTADO FINAL

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

Edital Convocatório	Unidade Acadêmica	Área	Candidatos Aprovados
N.º 300/2015 DOU de 31/07/2015	Departamento de Engenharia Elétrica	Engenharia de Redes de Comunicação	1. Caio César de Melo e Silva 2. Guilherme Alvarez Bestard

MARIA ÂNGELA GUIMARÃES FEITOSA
DecanaEXTRATO DO EDITAL Nº 396 DE 10 DE SETEMBRO DE 2015
SELEÇÃO PÚBLICA SIMPLIFICADA PARA PROFESSOR SUBSTITUTO/RESULTADO FINAL

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

Edital Convocatório	Unidade Acadêmica	Área	Candidatos Aprovados
N.º 333/2015 DOU de 21/08/2015	Departamento de Engenharia Elétrica - ENE	Controle e Automação	1. Luis Felipe da Cruz Figueredo; 2. Roberto de Souza Baptista; 3. Ana Carolina Cardoso de Sousa

MARIA ÂNGELA GUIMARÃES FEITOSA
DecanaEXTRATO DO EDITAL Nº 397, DE 10 DE SETEMBRO DE 2015
SELEÇÃO PÚBLICA SIMPLIFICADA PARA PROFESSOR SUBSTITUTO/RESULTADO FINAL

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

Edital Convocatório	Unidade Acadêmica	Área	Candidatos Aprovados
N.º 344/2015 DOU de 26/08/2015	Departamento de Serviço Social	Serviço Social	1. Mariana Leite Melo; 2. Ana Carolina de Oliveira Pinho

MARIA ÂNGELA GUIMARÃES FEITOSA
DecanaAVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO Nº 644/2015 - UASG 154040

Nº Processo: 23106002298201502. Objeto: Pregão Eletrônico - O presente Pregão tem por objeto a aquisição de reservatórios para sabonete líquido, para atender as demandas da Fundação Universidade de Brasília - FUB. Total de Itens Licitados: 00001. Edital: 11/09/2015 de 08h30 às 11h30 e de 14h às 17h30. Endereço: Campus Universitário Darcy Ribeiro Prefeitura do Campus BRASÍLIA - DF. Entrega das Propostas: a partir de 11/09/2015 às 08h30 no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 23/09/2015 às 09h30 no site www.comprasnet.gov.br.

WILLIAM SANTOS ROCHA DE OLIVEIRA
Pregoeiro

(SIDE - 10/09/2015) 154040-15257-2015NE800119

DECANATO DE GRADUAÇÃO

EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL

ESPÉCIE: Convenio - Código: 9674 - FUB/TRENCH. Participantes: Fundação Universidade de Brasília - FUB, CNPJ nº 00.038.174/0001-43, e a Trench Rossi e Watanabe Advogados, CNPJ nº 26.445.650/0001-34. Objeto: Conceder vagas de estágio não obrigatório aos alunos da CONVENIENTE regularmente matriculados, com frequência comprovada, nos cursos de graduação de Direito da UNB. Assinatura: 01/09/2015. Vigência: De 01/09/2015 a 01/09/2020. Prof. Mauro Luiz Rabelo - CPF nº 222.761.907-59, Decano de Graduação da Universidade de Brasília e o Sr. Francisco Ribeiro Todorov CPF nº 611.408.721-68. Sócio da TRENCH. ESPÉCIE: Convenio - Código: 9683 - FUB/THIAGO. Participantes: Fundação Universidade de Brasília - FUB, CNPJ nº 00.038.174/0001-43, e a Thiago Sabino Alves Pinto (Estúdio Carbono), CNPJ nº 21.798.268/0001-90. Objeto: Conceder vagas de estágio não obrigatório aos alunos da CONVENIENTE regularmente matriculados, com frequência comprovada, nos cursos de graduação Comunicação Social da UNB.

Assinatura: 09/09/2015

Vigência: De 09/09/2015 a 09/09/2020

Prof. Mauro Luiz Rabelo - CPF nº 222.761.907-59, Decano de Graduação da Universidade de Brasília e o Sr. Thiago Sabino Alves Pinto CPF nº 963.198.521-00, Coordenador da THIAGO.

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC

RESULTADO DE JULGAMENTO
PREGÃO Nº 95/2015

A Equipe de Pregão da Fundação Universidade Federal do ABC - UFABC, torna público o Resultado de Julgamento do Pregão Eletrônico nº 095/2015, declarando vencedora a empresa QUINTIA S/A para o item 01. Os autos encontram-se com vista franqueada aos interessados.

CYNTHIA REGINA RUY ORSOLON
Pregoeira

(SIDE - 10/09/2015) 154503-26352-2015NE800062

Este documento pode ser verificado no endereço eletrônico <http://www.in.gov.br/autenticidade.html>, pelo código 00032015091100036

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



MEMO Nº 283/2015 – DCC/PROADM

Manaus, 07 de julho de 2015.

À Pró-Reitora de Gestão de Pessoas - PROGESP

Assunto: Indicações de gestor e fiscais do Contrato nº 12/2015 – RU Campus/Manaus.

1. Estamos enviando uma cópia do Contrato 12/2015 firmado com a empresa CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS EPP que tem como objeto a Exploração de atividades comerciais em um restaurante para fornecimento de refeições, em unidades de Manaus/AM, e aproveitamos a oportunidade para solicitar a Vossa Senhoria, no que for possível diante do quadro de pessoal técnico especializado da FUA, a indicação nominal dos servidores a serem designados a atuar no Contrato mencionado na condição de **gestor, fiscal técnico e fiscal administrativo**.

2. Ressaltamos que, conforme IN Nº 06/2013 SLTI/MPOG, art. 31, §2º é, respectivamente, atribuição do gestor e dos fiscais:

I - **gestor do contrato:** servidor designado para coordenar e comandar o processo da fiscalização da execução contratual;

II - **fiscal técnico do contrato:** servidor designado para auxiliar o gestor do contrato quanto à fiscalização do objeto do contrato; e

III - **fiscal administrativo do contrato:** servidor designado para auxiliar o gestor do contrato quanto à fiscalização dos aspectos administrativos do contrato.

3. Colocamo-nos a disposição para quaisquer esclarecimentos que se fizerem necessários.

Atenciosamente,

Fabiano Francisco Campelo Spinellis

Diretor do Departamento de Contratos e Convênios em exercício



UFAM
UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS



DCU
296
R

**CONTRATO Nº 12/2015 QUE ENTRE SI FAZEM A
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS E A
EMPRESA CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS EPP.
PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
NO CAMPUS DA UFAM EM MANAUS.**

A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS, sito na Av. Rodrigo Otávio, 6.200, Coroado I, Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho. Centro Administrativo, CEP: 69077-000 – Manaus/AM, inscrita no MF/CNPJ sob o nº 04.378.626/0001-97, representada neste ato pela Presidente do seu Conselho Diretor e Reitora da Universidade Federal do Amazonas, Profª. Drª. **MÁRCIA PERALES MENDES SILVA**, brasileira, casada, professora universitária, Carteira de Identidade Nº 0594352 – 3 SESEG/AM, CPF nº 214.861.902-00, residente e domiciliada nesta Cidade, no Conjunto Parque Aripuanã, Rua 01, Nº 17 – D. Pedro, doravante denominada simplesmente CONTRATANTE, e a empresa **CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS EPP**, com sede nesta cidade, à Rua 20, nº 308, Conjunto Hiléia II - Redenção – CEP 69049-50, inscrita no CNPJ sob o nº 07.844.800/0001-38, representada pelo Sra. **CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS**, brasileira, empresária, casada, residente nesta cidade à Alameda das Acácias – Estrada dos Oficiais, nº 296, Residencial Laranjeiras – Flores – CEP 69048-750, carteira de identidade nº 13807, CPF nº 342.591.982-20, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, de acordo com a **Dispensa de Licitação nº 59/2015** e com base no disposto na Lei 8.666/93, ajustam a execução do presente Contrato de Prestação de Serviços, mediante as condições a seguir estabelecidas.

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

Constitui objeto do presente Contrato a prestação de serviços de exploração de atividades comerciais em restaurante da CONTRATANTE para fornecimento de refeições, nas espécies desjejum, almoço e jantar, conforme Termo de Referência.

SUBCLÁUSULA ÚNICA - O Termo de Referência, a proposta apresentada pela CONTRATADA, e a Portaria de Permissão Onerosa de Uso, passam a integrar o presente instrumento como se nele estivessem transcritos.

CLÁUSULA SEGUNDA – VINCULAÇÃO

O presente Contrato está vinculado ao processo administrativo nº. 23105.012758/2015, e à Proposta Comercial da CONTRATADA.



UFAM

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas resultantes deste Contrato, no presente exercício, correrão através da seguinte Dotação Orçamentária:

Fonte: 0100

Elemento da despesa: 339039

PTRES: 087564

Nota de Empenho: 2015NE800437

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO

O preço mensal dos serviços fica estimado em R\$ 600.864,00 (seiscentos mil, oitocentos e sessenta e quatro reais), perfazendo o valor global estimado de R\$ 3.605.184,00 (três milhões, seiscentos e cinco mil e cento e oitenta e quatro reais). O pagamento somente será efetuado após satisfeitas todas as condições previstas no Termo de Referência.

CLÁUSULA QUINTA: DO PAGAMENTO

As refeições apuradas em forma de medição serão transformadas em faturas e o pagamento dos serviços será feito mensalmente em moeda corrente, através de Ordem Bancária, até o 15º (décimo quinto) dia útil do mês seguinte àquele em que for efetuado o serviço, mediante a apresentação da nota fiscal/fatura regularmente atestada por servidor designado pela CONTRATANTE, após constatação do exato cumprimento das obrigações da CONTRATADA.

SUB-CLÁUSULA PRIMEIRA – A fatura que for apresentada com erro será devolvida à CONTRATADA para retificação e reapresentação, acrescentando-se, no prazo fixado no caput desta cláusula, os dias que se passarem entre a data da devolução e da reapresentação.

SUB-CLÁUSULA SEGUNDA – Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

SUB-CLÁUSULA TERCEIRA – O pagamento será efetuado pelo valor líquido da fatura, assim entendido o valor dos serviços devidamente atestados pela fiscalização da CONTRATANTE.

SUB-CLÁUSULA QUARTA – Caso o pagamento não seja efetuado até o prazo previsto, o valor deverá ser atualizado financeiramente pelo IGP-M, a partir da data final de seu adimplemento até o seu devido pagamento, desde que não seja atribuída a CONTRATADA qualquer atraso.



UFAM

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

SUBCLÁUSULA QUINTA – As despesas decorrentes do presente Contrato correrão a conta da CONTRATADA.



CLÁUSULA SEXTA: DAS OBRIGAÇÕES E ENCARGOS DA CONTRATANTE

SUB-CLÁUSULA PRIMEIRA. Entregar o espaço físico a CONTRATADA nas condições exigidas pelos órgãos competentes (DVISA e ANVISA), para que possam ser realizadas as adequações necessárias às instalações dos equipamentos e funcionamento dos refeitórios e /ou restaurantes.

SUB-CLÁUSULA SEGUNDA. Fornecer à CONTRATADA água e energia elétrica necessárias às suas atividades.

SUB-CLÁUSULA TERCEIRA. 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 horas.

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

SUB-CLÁUSULA QUINTA. Exigir da CONTRATADA reparação de danos causados pelo uso indevido dos Equipamentos e instalações físicas fornecidas para execução dos serviços.

SUB-CLÁUSULA SEXTA. Permitir e facilitar o livre acesso dos empregados da CONTRATADA para execução dos serviços nos dias úteis das 06h às 23h, aos sábados das 06 às 18h, e dos fornecedores das 8h às 10h e das 15h às 17h. Qualquer modificação no horário só por meio de autorização da CONTRATANTE.

SUB-CLÁUSULA SÉTIMA. Fiscalizar como lhe aprouver e no seu exclusivo interesse, o cumprimento das cláusulas e condições contratuais.

SUB-CLÁUSULA OITAVA. 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.

SUB-CLÁUSULA NONA. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.



UFAM
UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

SUB-CLÁUSULA DÉCIMA. Verificar mensalmente o recolhimento de INSS e demais encargos trabalhistas da CONTRATADA.

SUB-CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA. Reserva-se o direito de modificar a qualquer tempo e circunstância os serviços oferecidos, podendo modificá-los, excluí-los ou incluir novos sem qualquer aviso prévio a CONTRATADA.

SUB-CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA. Poderá cancelar ou excluir qualquer CONTRATADA que desrespeite os termos deste documento e/ou esteja em desacordo com a legislação brasileira vigente, independente de prévia notificação ou comunicação, seja por verificação da Concedente e/ou por notificação, intimação, ordem de qualquer autoridade pública ou qualquer denúncia de terceiros.

SUB-CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA. Deverá dispor de uma equipe multidisciplinar para vistoriar os espaços destinados à cozinha industrial.

SUB-CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA. Obedecer ao prazo de 15 (quinze) dias para análise dos projetos de adequações encaminhados pela CONTRATADA.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

SUB-CLÁUSULA SEGUNDA. Executar, às suas expensas, após aprovação e autorização da CONTRATANTE, todos e quaisquer serviços de adequações necessárias à implantação e funcionamento dos refeitórios e /ou restaurantes, bem como o serviço de vendas de tickets/créditos de alimentação para os discentes.

SUB-CLÁUSULA TERCEIRA. É de total responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de materiais de informática, como: computador(es), impressora (s) e quaisquer outros que A CONTRATANTE entender necessários no serviço de venda de tickets/créditos de alimentação, bem como a manutenção dos mesmos.

SUB-CLÁUSULA QUARTA. As adequações a serem realizadas na área dada em concessão, serão consideradas de interesse único e exclusivo da CONTRATADA, razão pela qual não caberá amortização.



UFAM

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS



SUB-CLÁUSULA QUINTA. Caso seja necessária a realização de obras civis, a CONTRATADA deverá providenciar o transporte e a correta destinação dos resíduos de construção civil gerados no local. Não será permitido o depósito destes resíduos dentro do campus da CONTRATANTE.

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

SUB-CLÁUSULA SÉTIMA. Durante o prazo de validade do ato da utilização do Espaço Físico obrigar-se-á a CONTRATADA a observar rigorosamente as condições estabelecidas nas cláusulas do contrato.

SUB-CLÁUSULA OITAVA. Deverá apresentar o rol de seu mobiliário à CONTRATANTE.

SUB-CLÁUSULA NONA. Indenizar a CONTRATANTE por eventuais danos causados às suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens, conforme previsto na cláusula.

SUB-CLÁUSULA DÉCIMA. Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver os bens nas mesmas condições em que foram entregues.

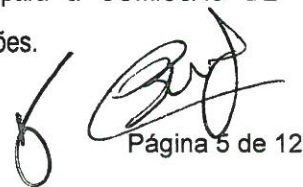
SUB-CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA. Designar um preposto para as tarefas de coordenação, comando e fiscalização do andamento dos serviços; cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados; fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como efetuar contato com a COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO dos refeitórios e /ou restaurantes da CONTRATANTE, quando necessário.

SUB-CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA. Apresentar mensalmente o recolhimento de INSS e demais encargos trabalhistas a COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO da CONTRATANTE.

SUB-CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA. Fornecer os uniformes, EPIs e crachás aos seus funcionários.

SUB-CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA. Manter os funcionários devidamente uniformizados, inclusive o responsável maior da CONTRATADA, com a carteira de saúde ou ASO e carteira de vacinação, todos identificados com crachás, zelando pela apresentação pessoal e uso dos EPIs.

SUB-CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA. Apresentar a lista geral de seus empregados para a COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO, com dados de identificação, comunicando, de imediato, eventuais substituições.


Página 5 de 12



UFAM
UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

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

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

SUB-CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA. Providenciar os serviços de limpeza do local de realização das refeições, sendo atribuições da CONTRATADA manter limpa e arrumada as mesas de refeições, bem como, o ponto de distribuição localizado no espaço físico.

SUB-CLÁUSULA DÉCIMA NONA. Realizar limpeza geral nas caixas de gordura localizadas nas áreas de seus serviços, a cada período de 6 (seis) meses, anotando em registro próprio.

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

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

SUB-CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA. Disponibilizar 1 (um) profissional para permanecer no local durante a realização da refeição, devidamente equipado com EPI.

SUB-CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA. Deverá preparar diariamente na cozinha CONTRATANTE (localizada atualmente no setor Sul), o almoço, jantar e desjejum a serem servidas no restaurante do setor sul e no refeitório do setor norte, e para as demais localidades a serem servidas, a saber, refeitório da Faculdade de Medicina, Escola de Enfermagem e Casa do Estudante, serão preparadas nas cozinhas industriais da CONTRATADA, trazidos prontos para serem servidos, com uma hora de antecedência do horário marcado para servir e serão 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 e/ ou restaurante da CONTRATADA, onde permanecerão acondicionados em balcões térmicos adequados, quente ou frio, em recipientes individuais e tampados, até serem servidas, sob responsabilidade e supervisão diária da nutricionista devidamente registrada no CRN-7 e contratada conforme legislação do CFN pela CONTRATADA.



UFAM
UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMÁZONAS

SUB-CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA. Imediato recolhimento das louças, logo após a utilização, deixando o ambiente limpo e arrumado, evitando contaminação.

SUB-CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA. Arcar com todo o custo de recrutamento, seleção, treinamento e capacitação, exames médicos admissionais, periódicos e demissionais.

SUB-CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA. Aquisição e o armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em recinto próprio, obedecendo, no que couber, às normas da legislação vigente.

SUB-CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA. O fornecimento de materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para perfeita execução dos serviços.

SUB-CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA. O fornecimento dos equipamentos e utensílios para os refeitórios e /ou restaurantes, em quantidades e condições adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades devidamente aprovados pela CONTRATANTE.

SUB-CLÁUSULA VIGÉSIMA NONA. A separação/segregação e o armazenamento correto do resíduo gerado por ela (Unidade de Alimentação e Nutrição).

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

SUB-CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMEIRA. Responsabilizar-se pela manutenção do imóvel, cabendo a CONTRATADA entregar, findo o prazo do contrato, o imóvel nas mesmas condições recebidas.

SUB-CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA. Zelar pela conservação, troca de lâmpadas e luminárias, torneiras, tomadas e limpeza das dependências do Restaurante, com atenção à higiene e esterilização de bandejas, pratos, talheres e outros utensílios de cozinha e copa.

SUB-CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCEIRA. Responder civil e criminalmente pelos prejuízos causados ao imóvel ou aos servidores da UFAM a que der causa, ou pelos danos causados por seus subordinados, empregados, prepostos ou contratados.

SUB-CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUARTA. A CONTRATADA compromete-se ainda a:



UFAM
UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

- a) Providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes apresentando as mesmas à COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO da UFAM;
- b) Não deixar expostos no local, caixas e embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a boa aparência do local;
- c) Não afixar e não permitir que qualquer pessoa afixe cartazes, folders ou outro tipo de propaganda nas paredes externas dos refeitórios e /ou restaurantes, sendo permitido à CONTRATADA a instalação de um mural de dimensões não superiores a 3m² para afixação de avisos e cartazes.

SUB-CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUINTA - É vedado à CONTRATADA:

- a) Utilizar as dependências da CONTRATANTE para fins diversos do objeto contratado;
- b) Servir alimento contaminado ou deteriorado e com data de validade vencida;
- c) Deixar de cumprir o horário de funcionamento determinado pela CONTRATANTE;
- d) A utilização dos refeitórios e /ou restaurantes para qualquer outro fim que não o previsto no Termo de Referência, sendo vedado, ainda, ao CONTRATADO, transferir a permissão, locar, sublocar, ceder ou emprestar o imóvel, ainda que parcialmente.
- e) Deixar de implantar o Manual de Boas Práticas.

CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA

O presente contrato terá a vigência de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de assinatura ou até que se finalize o processo licitatório para a nova contratação.

CLÁUSULA NONA – DO FORNECIMENTO

A CONTRATADA se obriga a fazer o fornecimento de refeições, tipo desjejum, almoço e jantar aos usuários credenciados pela CONTRATANTE, conforme estabelecido no Termo e Referência, na forma do cardápio, que integra o presente, independente de transcrição.

SUBCLÁUSULA ÚNICA – Os valores máximos cobrados pelas refeições serão de R\$ 6,51 (seis reais e cinquenta e um centavos) o almoço/jantar e R\$ 1,59 (hum real e cinquenta e nove centavos) o desjejum, sendo que R\$ 1,20 (hum real e vinte centavos) do almoço/jantar, e R\$ 0,30 (trinta centavos) do desjejum, serão desembolsados diretamente pelo aluno à CONTRATADA, cabendo à CONTRATANTE desembolsar, a título de subsídio R\$ 5,31 (cinco reais e trinta e um centavos) pelo almoço/jantar e R\$ 1,29 (hum real e vinte e nove centavos) pelo desjejum.



UFAM
UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

CLÁUSULA DÉCIMA – DA UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO

Pela utilização do espaço físico onde funciona o Restaurante, será firmado o respectivo Termo de Permissão Onerosa de Uso, referente ao pagamento mensal da correspondente parcela no valor de R\$ 3.000,00 (três mil reais).

SUBCLÁUSULA ÚNICA – Durante o prazo de validade do Ato de Permissão de Uso, a CONTRATADA deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas nas cláusulas da Portaria de Permissão de Uso.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará sua rescisão contratual, de conformidade com o disposto nos arts. 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

SUB-CLÁUSULA ÚNICA – A rescisão deste Contrato acarretará sem prejuízos da exigibilidade de débitos anteriores da CONTRATADA, inclusive por multas impostas e demais cominações estabelecidas neste instrumento, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, além das perdas e danos decorrentes sem prejuízo dos honorários advocatícios.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESPONSABILIDADE

O presente Contrato não gera nenhum vínculo de natureza trabalhista ou previdenciária em relação à CONTRATANTE, respondendo a CONTRATADA pelos ônus que resultarem das relações com seus empregados ou prepostos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS IMPOSTOS E TAXAS

A CONTRATADA assume o ônus e a responsabilidade pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que incidem ou venham incidir sobre os serviços objeto deste Contrato, bem como sobre materiais e equipamentos a serem utilizados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS PENALIDADES

Pela inexecução total ou parcial dos serviços e/ou descumprimento de qualquer cláusula contratual, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar conforme o caso, à CONTRATADA, as seguintes sanções:

- I. advertência por escrito;
- II. multa na forma prevista na Subcláusula Segunda desta Cláusula;



304
A



UFAM
UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS



DCU

305

III. suspensão temporária de participar em licitações e impedimento para contratar com a Administração

por prazo não superior a cinco anos;

IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública nos limites e conforme disposições legais;

SUB-CLÁUSULA PRIMEIRA – As sanções administrativas previstas nos incisos “I”, “III” e “IV”, desta cláusula poderão ser aplicadas juntamente com a prevista no inciso “II”, facultada a defesa prévia da CONTRATADA, com regular processo administrativo, no prazo de cinco dias úteis a contar da notificação, exceto a declaração de inidoneidade, cujo prazo é de 10 (dez) dias da abertura de vistas. No caso de declaração de inidoneidade cabe pedido de reconsideração ao Ministro de Educação no prazo de 10 (dez) dias úteis da intimação do ato;

SUB-CLÁUSULA SEGUNDA – Será aplicada a multa de 0,3% (zero vírgula três por cento), por dia e por ocorrência, até o máximo de 10% sobre o valor total do Contrato, no caso de inexecução parcial e/ou total dos serviços ou descumprimento das obrigações estabelecidas, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicada oficialmente;

SUB-CLÁUSULA TERCEIRA – No caso de aplicação de advertência, multa e suspensão temporária, caberá apresentação de recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

SUB-CLÁUSULA QUARTA – Nos prazos de defesa prévia e recurso será aberta vista do processo aos interessados.

SUB-CLÁUSULA QUINTA – A advertência e a anotação restritiva no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF poderão ser aplicadas quando ocorrer descumprimento das obrigações do Termo de Referência ou das obrigações assumidas no presente contrato, na Permissão Onerosa de Uso quanto, especialmente, àquelas relativas a qualidade, prazo ou recusa de execução dos serviços, ressalvados os casos fortuitos ou força maior, devidamente justificados e comprovados, desde que sua gravidade não recomende a aplicação da suspensão temporária ou declaração de inidoneidade.

SUB-CLÁUSULA SEXTA – O atraso na execução dos serviços sujeitará a CONTRATADA ao pagamento de multa, conforme condições estabelecidas nos autos do Termo de Referência, sem prejuízo das demais sanções previstas neste Instrumento que precedeu a elaboração deste instrumento de compromisso.

SUB-CLÁUSULA SÉTIMA – A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, não terá caráter compensatório, e a sua cobrança não isentará a CONTRATADA da obrigação de indenizar eventuais perdas e danos.



UFAM

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

SUB-CLÁUSULA OITAVA – A multa aplicada a CONTRATADA e os prejuízos causados à CONTRATANTE serão deduzidos de qualquer crédito a que tenha direito a CONTRATADA, cobrados diretamente ou judicialmente.

DCCONV
Fls. 12
19

DCU
306
TV

SUB-CLÁUSULA NONA – A suspensão temporária poderá ser aplicada quando ocorrer:

- I. apresentação de documentos falsos ou falsificados;
- II. recusa injustificada em retirar a Ordem de Serviços ou documento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela CONTRATANTE;
- III. reincidência de descumprimento das obrigações assumidas no presente Contrato acarretando prejuízos à CONTRATANTE, especialmente aquelas relativas a qualidade, prazo ou recusa de execução dos serviços, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior, devidamente justificados e comprovados;
- IV. reincidência na aplicação das penalidades de advertência ou multa;
- V. prática de atos ilícitos, demonstrando não possuir idoneidade para licitar e contratar com a Administração;
- VI. condenação definitiva por praticar fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.

SUB-CLÁUSULA DÉCIMA – A declaração de inidoneidade poderá ser proposta quando constatada a má-fé, ação maliciosa e premeditada em prejuízo da CONTRATANTE, evidência de atuação com interesses escusos ou reincidência de faltas que acarretem prejuízo ao órgão ou aplicações sucessivas de outras penalidades.

SUB-CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA – A Administração mediante publicação no Diário Oficial da União, poderá aplicar as sanções de advertência, suspensão, declaração de inidoneidade e multa à contratada, observado o contraditório e a ampla defesa.

SUB-CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA – Poderão, ainda, serem aplicadas as penas de advertência ou suspensão temporária de participação e impedimento de contratar, nos demais casos de inexecução total ou parcial do objeto contratado, dispostas no art. 78 da Lei 8.666/93.

SUB-CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA – Da aplicação das sanções definidas na Subcláusula anterior caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis da intimação que deverá ser entregue ao protocolo e dirigido a Presidência do Conselho Diretor da Fundação Universidade do Amazonas.

SUB-CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA – O inadimplemento das Cláusulas é das condições estabelecidas neste Contrato, por parte da CONTRATADA, assegurará a CONTRATANTE o direito de dá-lo por rescindido, observado o contraditório e a ampla defesa.

6



UFAM
UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

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

CLÁUSULA DÉCIMA-SÉTIMA – DA CLÁUSULA ESSENCIAL

Constitui, também, cláusula essencial do presente Contrato, de observância obrigatória por parte da CONTRATADA, a impossibilidade, perante o CONTRATANTE, de exceção de inadimplemento, sem fundamento para a unilateral interrupção do fornecimento.

CLÁUSULA DÉCIMA-OITAVA – DAS NORMAS APLICÁVEIS

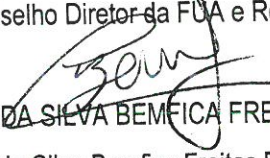
O presente Contrato rege-se por toda a legislação aplicável à espécie, e ainda pelas disposições que complementarem cujas normas são consideradas desde já como integrantes do presente Termo, em especial a Lei nº. 8.666/93 e o Decreto nº 3.931/01. A CONTRATADA declara conhecer todas essas normas e concorda em sujeitar-se às estipulações, sistemas de penalidade e demais regras delas constantes, mesmo que não expressamente transcritas no presente instrumento.

E, por estarem assim justas e acordadas, ambas as partes assinam o presente em vias, de igual teor na presença das testemunhas abaixo.

Manaus, 06 de julho de 2015.


MARCIA PERALES MENDES SILVA

Presidente do Conselho Diretor da FUA e Reitora da UFAM


CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS

Carla da Silva Bemfica Freitas EPP

Testemunhas:

Nome: Roberto Francisco Compelo Zucatti

CPF: 456.647.572-72

Nome: Rodrigo Oliveira da Silva

CPF: 001.618.352-52



**DIRETORIA TÉCNICO-INDUSTRIAL
UNIDADE DE PRODUÇÃO DE JUIZ DE FORA-MG
FABRICA DE JUIZ DE FORA**

**EXTRATO DE INEXIGIBILIDADE
DE LICITAÇÃO Nº 7/2015 - UASG 168006**

Processo: 00129. Objeto: Contratação de empresa especializada para fornecimento de 01 (uma) licença do software edgecam. Total de Itens Licitados: 00001. Fundamento Legal: Art. 25º, Inciso I da Lei nº 8.666 de 21/06/1993. Justificativa: Art. 25º, Inciso I da Lei nº 8.666 de 21/06/1993. Declaração de Inexigibilidade em 06/07/2015. ALEXANDRE GARCIA KURY, Ordenador de Despesas. Ratificação em 06/07/2015. CELSO JOSE TIAGO, Diretor -presidente- Diretor Administrativo e Financeiro em Exercício. Valor Global: R\$ 85.438,74. CNPJ CONTRATADA: 81.329.823/0001-67 SKA AUTOMACAO DE ENGENHARIAS LTDA.

(SIDEIC - 06/07/2015) 168006-16501-2015NE800021

**SECRETARIA DE ECONOMIA E FINANÇAS
TERCEIRA INSPETORIA DE CONTABILIDADE
E FINANÇAS DO EXERCÍCIO**

EXTRATO DE CONTRATO Nº 1/2015 - UASG 160387

Processo: 64603006344201519. DISPENSA Nº 9/2015. Contratante: 3 INSPETORIA DE CONTABILIDADE E FINANÇAS DO EXERCÍCIO - CNPJ Contratado: 34028316002661. Contratado: EMPRESA BRASILEIRA DE CORREIOS E -TELEGRAFOS. Objeto: Divulgação de contrato de prestação de serviços de correios e telégrafos. Fundamento Legal: Lei 8666. Vigência: 19/06/2015 a 18/06/2020. Valor Total: R\$3.000,00. Fonte: 1000000000 - 2015NE800093. Data de Assinatura: 19/06/2015.

(SICON - 06/07/2015) 160387-00001-2015NE800039

**SECRETARIA-GERAL
ESTABELECIMENTO GENERAL
GUSTAVO CORDEIRO DE FARIAS**

**AVISO DE ALTERAÇÃO DE RESULTADO DE JULGAMENTO
PREGÃO Nº 2/2014**

Concedido Reequilíbrio Econômico - Financeiro, a partir de 1º de julho de 2015, em favor da empresa INFORSHOP SUPRIMENTOS Ltda, CNPJ 56.215.999/0012-01, em relação ao Pregão SRP 02/2014 - EGGCF, referente aos itens nº 21, 34 e 35, com base no Processo nº 64534.000724/2015-01, do EGGCF.

1º Ten. LEONARDO JOSÉ MORGADO FERRARI
Chefe da SALC

(SIDEIC - 06/07/2015) 160083-00001-2015NE800106

**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA
DIRETORIA DE FABRICAÇÃO
ARSENAL DE GUERRA DO RIO DE JANEIRO**

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 1/2015 - UASG 160285

Número do Contrato: 45/2014. Processo: 64279007454201357. PREGÃO SRP Nº 10/2014. Contratante: ARSENAL DE GUERRA DO RIO - CNPJ Contratado: 06020318000110. Contratado: MAN LATIN AMERICA INDUSTRIA E -COMERCIO DE VEICULOS LTDA. Objeto: Prorrogação do prazo de vigência do contrato. Fundamento Legal: Lei nº 8.666/93. Vigência: 18/06/2015 a 14/09/2015. Data de Assinatura: 18/06/2015.

(SICON - 06/07/2015) 160285-00001-2015NE800012

**DIRETORIA DO SERVIÇO GEOGRÁFICO
5ª DIVISÃO DE LEVANTAMENTO**

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Contratante: 5ª Divisão de Levantamento. Contratados: Mateus Vaz Sprovieri, Gustavo Lourenço de Souza, Leonardo Vieira Barbalho e Anderson da Silva Barros Rosa. Vigência: 2 (dois) meses, a contar de 01 Jul 15 (período 01 Jul 15 a 31 Ago 15). Data de Assinatura: 27 Fev 15. Edital de Seleção: EDITAL nº 001/11 - MOT/5ª DL, de 18 de outubro de 2011. Fundamento legal: Lei nº 8.745, de 09 Dez 1993, alterada pela Lei nº 9.849, de 26 Out 1999.

HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

EXTRATO DE CONTRATO Nº 14/2015 - UASG 112408

Processo: 6055000052201576. PREGÃO SRP Nº 25/2015. Contratante: HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS - CNPJ Contratado: 02430968000345. Contratado: GASBALL ARMAZENADORA E -DISTRIBUIDORA LTDA. Objeto: Fornecimento de gás liquefeito de petróleo - GLP a granel. Fundamento Legal: Lei 8.666/93, 1052/002 e Dec. 3555/00. Vigência: 24/06/2015 a 23/06/2016. Valor Total: R\$1.113.000,00. Fonte: 1000000000 - 2015NE800927. Data de Assinatura: 24/06/2015.

(SICON - 06/07/2015) 112408-00001-2015NE800032

Este documento pode ser verificado no endereço eletrônico <http://www.in.gov.br/autenticidade.html>, pelo código 00032015070700032

Ministério da Educação

**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO
TECNOLOGICA DE MINAS GERAIS**

RETIFICAÇÕES

Na Dispensa de Licitação Nº 230/2015 publicada no D.O.U de 01/07/2015, Seção 3, Pág. 29, Onde se lê: Objeto: Assegurar a continuidade do Programa de Alimentação Escolar do CEFET-MG campus III, Varginha em caráter excepcional. Contratada: FUNDACAO DE APOIO A EDUCACAO E DESENV TECNOLOGICO DE MG. Valor: R\$ 158.880,03. Leia-se: Objeto: Assegurar a continuidade do Programa de Alimentação Escolar do CEFET-MG Campus Varginha em caráter excepcional. Contratada: FUNDACAO DE APOIO A EDUCACAO E DESENV TECNOLOGICO DE MG. Valor: R\$ 1.445.624,47.

(SIDEIC - 06/07/2015) 153015-15245-2015NE800005

Na Dispensa de Licitação Nº 231/2015 publicada no D.O.U de 01/07/2015, Seção 3, Pág. 29, Onde se lê: Contratada: FUNDACAO DE APOIO A EDUCACAO E DESENV TECNOLOGICO DE MG. Valor: R\$ 110.059,06. Leia-se: Contratada: FUNDACAO DE APOIO A EDUCACAO E DESENV TECNOLOGICO DE MG. Valor: R\$ 1.320.708,77.

(SIDEIC - 06/07/2015) 153015-15245-2015NE800005

Na Dispensa de Licitação Nº 232/2015 publicada no D.O.U de 01/07/2015, Seção 3, Pág. 29, Onde se lê: Contratada: FUNDACAO DE APOIO A EDUCACAO E DESENV TECNOLOGICO DE MG. Valor: R\$ 144.586,45. Leia-se: Contratada: FUNDACAO DE APOIO A EDUCACAO E DESENV TECNOLOGICO DE MG. Valor: R\$ 1.456.349,31.

(SIDEIC - 06/07/2015) 153015-15245-2015NE800005

**EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS
HOSPITALARES
EBSERH - FILIAL HOSPITAL UNIVERSITÁRIO
DE BRASÍLIA**

**AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO Nº 40/2015 - UASG 155009**

Nº Processo: 23039000183201513. Objeto: Pregão Eletrônico - Aquisição de Equipamentos para a Central de Material e Esterilização do HUB Total de Itens Licitados: 00005. Edital: 07/07/2015 de 08h00 às 12h00 e de 14h às 17h00. Endereço: Av. L2 Norte - Sgan 604/605 Asa Norte - BRASÍLIA - DF. Entrega das Propostas: a partir de 07/07/2015 às 08h00 no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 07/07/2015 às 10h00 no site www.comprasnet.gov.br. Informações Gerais: Edital disponível no portal comprasgovernamentais.gov.br

SUSANA SOUSA CAMPOS
Pregoeiro

(SIDEIC - 06/07/2015) 155009-26443-2014NE800069

FILIAL HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UFSE

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 2/2015 - UASG 154177

Número do Contrato: 00017/2014, subrogado pela UASG: 154177 - HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UFSE
Nº Processo: 23113004887201447.
PREGÃO SISPP Nº 14/2014. Contratante: FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE -SERGIPE CNPJ Contratado: 00740696000192. Contratado: PMH PRODUTOS MEDICOS HOSPITALARES-LTDA. Objeto: Prorrogação do prazo de vigência do contrato nº 017/2014 referente aos serviços de análises clínicas para realização de exames do setor de coagulação da ULABCLIN/HUS/EBSERH, para o período de 01/07/2015 a 30/06/2016, permanecendo o valor global de R\$ 80.078,40. Fundamento Legal: Lei 8666/93. Vigência: 01/07/2015 a 30/06/2016. Valor Total: R\$80.078,40. Fonte: 250264430 - 2015NE800372. Data de Assinatura: 26/06/2015.

(SICON - 06/07/2015) 155017-26443-2015NE800007

**FILIAL HOSPITAL UNIVERSITÁRIO
DE SANTA MARIA**

**EXTRATO DE DISPENSA
DE LICITAÇÃO Nº 31/2015 - UASG 155125**

Nº Processo: 23541000279201502. Objeto: Aquisição de conjunto de engates rápidos para conserto de equipamento Meditherm, Registro Patrimonial 107132. Total de Itens Licitados: 00001. Fundamento Legal: Art. 24º, Inciso IV da Lei nº 8.666 de 21/06/1993. Justificativa: Aquisição emergencial para suprir necessidade específica. Declaração de Dispensa em 06/07/2015. BEATRIZ SILVANA DA SILVEIRA PORTO, Gerente Admin. Substituto. Ratificação em 06/07/2015. JOAO BATISTA DE VASCONCELLOS, Superintendente.

te Substituto. Valor Global: R\$ 1.512,00. CNPJ CONTRATADA: 05.061.595/0001-09 ALPHA POLARIS TECNOLOGIA E COMERCIO LTDA - ME

(SIDEIC - 06/07/2015) 155125-26443-2015NE800008

**EXTRATO DE DISPENSA
DE LICITAÇÃO Nº 32/2015 - UASG 155125**

Nº Processo: 23541000279201502. Objeto: Conserto de sistema de hipo e hipertermia, Registro Patrimonial 107132. Total de Itens Licitados: 00001. Fundamento Legal: Art. 24º, Inciso IV da Lei nº 8.666 de 21/06/1993. Justificativa: Serviço emergencial para atender necessidade específica. Declaração de Dispensa em 06/07/2015. BEATRIZ SILVANA DA SILVEIRA PORTO, Gerente Admin. Substituto. Ratificação em 06/07/2015. JOAO BATISTA DE VASCONCELLOS, Superintendente Substituto. Valor Global: R\$ 6.073,00. CNPJ CONTRATADA: 05.061.595/0001-09 ALPHA POLARIS TECNOLOGIA E COMERCIO LTDA - ME.

(SIDEIC - 06/07/2015) 155125-26443-2015NE800008

**SUPERINTENDÊNCIA DA EMPRESA BRASILEIRA
DE SERVIÇOS HOSPITALARES
NO ESTADO DO PIAUÍ**

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 1/2015 - UASG 155008

Número do Contrato: 15/2013.
Nº Processo: 23477013933201470.
PREGÃO SRP Nº 10/2013. Contratante: EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS -HOSPITALARES - EBSERH. CNPJ Contratado: 60619202001462. Contratado: LINDE GASES LTDA. Objeto: Prorrogação do prazo de vigência do contrato por mais 60 (sessenta) dias ou até o início dos serviços pela futura contratada, vencedora do Pregão eletrônico nº 79/2014. Fundamento Legal: Lei 8.666/93. Vigência: 23/01/2015 a 24/03/2015. Valor Total: R\$33.200,00. Fonte: 250264430 - 2015NE800059. Data de Assinatura: 23/01/2015.

(SICON - 06/07/2015) 155008-26443-2015NE800009

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 1/2015 - UASG 155008

Número do Contrato: 39/2014.
Nº Processo: 23524000273201535.
PREGÃO SISPP Nº 49/2014. Contratante: EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS -HOSPITALARES - EBSERH. CNPJ Contratado: 07783832000170. Contratado: CRIART SERVICOS DE TERCEIRIZACAO -DE MAO DE OBRA LTDA. Objeto: Recomposição do equilíbrio econômico financeiro com a inserção do adicional de insalubridade nos custos do serviço continuado de apoio à atividade administrativa, para os postos de trabalho de recepcionistas 36hs, lotados nos setores indicados no laudo médico apresentado, a ser aplicado com efeitos a partir de 17/10/2015, no percentual de 20%, conforme planilha de custos e Formação de Preços constantes dos autos do processo. Fundamento Legal: Lei 8.666/93. Vigência: 01/07/2015 a 15/10/2015. Valor Total: R\$34.310,52. Fonte: 250264430 - 2015NE800078. Data de Assinatura: 01/07/2015.

(SICON - 06/07/2015) 155008-26443-2015NE800009

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS

EXTRATO DE CONTRATO Nº 12/2015 - UASG 154039

Nº Processo: 23105.012758/2015.
DISPENSA Nº 59/2015. Contratante: FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS-CNPJ Contratado: 07844800000138. Contratado: CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS. Objeto: Prestação de serviços de exploração de atividades comerciais em restaurante da CONTRATANTE, para fornecimento de refeições, nas espécies: desjejum, almoço e jantar. Fundamento Legal: Lei 8.666/93. Vigência: 06/07/2015 a 01/01/2016. Valor Total: R\$3.605.184,00. Fonte: 1000000000 - 2015NE800437. Data de Assinatura: 06/07/2015.

(SICON - 06/07/2015)

EXTRATOS DE CONVÊNIOS

Espécie: Termo de Convênio de Estágio nº 49/2015, celebrado entre a FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS-FUA, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 04.378.626/0001-97 e a empresa TELEVISÃO ACRIÍTICA LTDA, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 04.193.254/0001-04. Objeto: proporcionar estágio curricular aos alunos regularmente matriculados e que venham frequentando efetivamente cursos da UNIVERSIDADE, visando à complementação do ensino e da aprendizagem, constituindo-se em instrumento de integração em termos de treinamento prático e aperfeiçoamento técnico, cultural, científico e social. Vigência: 05 (cinco) anos, contados a partir da data de sua assinatura. Data da assinatura: 06/07/2015. Assinado por: Lucidio Rocha Santos, Pró-Reitor de Ensino de Graduação da Universidade Federal do Amazonas e Paula do Rosário Queiroz Vieira, Diretora de Marketing da Televisão A Crítica Ltda.

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



**Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas
Departamento de Assistência Estudantil**



UFAM

Memo nº 354.2015

Manaus, 03 de junho de 2015

A Sua Senhoria
Senhor Armando Araújo de Souza Junior
Pró-Reitor de Administração e Finanças

Senhor Pró-Reitor,

1 Ao cumprimentar Vossa Senhoria, venho por meio deste apresentar nossas considerações concernente ao memorando nr. 226/2015 – DCC/PROADM:

2 Em agosto de 2014, foi aberto processo nr. 23105.004245/2014 para contratação de empresa prestadora de serviço em alimentação para atuar no Restaurante Universitário desta IES, tendo em vista que o contrato nr. 09/2010 firmado com a empresa CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS EPP teria vigência até 28 de março de 2015.

3 Em face às informações do supramencionado memorando, o qual da ciência das dificuldades para a realização do certame, formalizamos à vossa senhoria o pedido de contratação emergencial de empresa para prestar serviço de Restaurante Universitário.

4 A contratação deve consubstanciar-se no artigo 24, inciso IV, da Lei 8.666/93.

5 A presente solicitação justifica-se dada a essencialidade do serviço, visando evitar paralisação, o que ocasionaria maior prejuízo à administração.

6 A empresa CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS EPP foi consultada para se manifestar por meio de proposta de preço caso houvesse interesse em manter o serviço até que o processo licitatório seja concluído.

6 Portanto segue anexo, três propostas de preços para avaliação e parecer da área técnica.

7 Tendo em vista a atual empresa prestadora do serviço ter manifestado interesse e se dispor a manter o preço que vem sendo praticado, juntamos ainda os documentos solicitados pelo Departamento de Contratos e Convênios.

Atenciosamente

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
Pró Reitoria de Gestão de Pessoas
Departamento de Assistência Estudantil**

**Daniel Ferreira de Castro
DIRETOR**

VISTO:

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS**

**Profª Dra. Kathya Augusta Thomé Lopes
Pró-Reitora**



UFAM

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas (PROGESP)

DCCONV
Fls. 16

DCCONV
Fls. 16

Serviços de alimentação

Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

TERMO DE REFERÊNCIA

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NA UFAM – MODALIDADE RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

1. DO OBJETO

1.1 Este termo trata das condições para prestação de serviços de alimentação por empresa, doravante denominada **CONTRATADA**, cuja contratação será efetuada pela Fundação Universidade do Amazonas (FUA), doravante denominada **CONTRATANTE**, com a finalidade de oferecer tais serviços à comunidade universitária – professores, estudantes e técnico-administrativos, e a eventuais visitantes dessa universidade devidamente autorizado. O valor pago pelos estudantes da UFAM terão parte subsidiada.

1.2 Tais serviços de alimentação, objeto deste termo, serão realizados em espaços físicos definidos pela Universidade Federal do Amazonas (UFAM), situados no campus universitário Senador Arthur Virgílio Filho, em Manaus-Am e unidades externas ao campus, conforme estabelecido no Quadro 1, e serão prestados única e exclusivamente na modalidade restaurante, conforme segue:

- a) desjejum – realizado diariamente de segunda a sexta, no horário de 06:30h às 08:30h;
- b) almoço –realizado diariamente de segunda a sexta-feira, no horário de 11h às 14h;
- c) jantar - realizado diariamente de segunda a sexta-feira, no horário de 17:30h às 19:30h.

Quadro 1 – Localização dos serviços de alimentação na UFAM em Manaus-Am, na modalidade restaurante.

ITEM	ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DIÁRIA DE REFEIÇÕES	LOCALIZAÇÃO DO RESTAURANTE	
		ÁREA DE PRODUÇÃO	ÁREA DE CONSUMAÇÃO
1	1900 refeições (almoço e jantar) 500 desjejuns	Bloco N – Setor Sul / Campus Universitário	Bloco N – Setor Sul / Campus Universitário
	2100 refeições (almoço e jantar) 300 desjejuns		Centro de Convivência – Setor Norte/Campus Universitário

Considera-se área de produção ou cozinha industrial, o espaço destinado a produção, preparação, armazenamento e manuseio de alimentos.

Considera-se área de consumo ou refeitório, o espaço destinado a expor e servir refeições prontas.

1.3 Para atender a **EVENTUAL** solicitação da **CONTRATANTE**, poderá haver funcionamento do refeitório e/ou restaurante aos sábados, domingos e feriados,

2. DAS CONDIÇÕES BÁSICAS GERAIS

2.1 A **CONTRATANTE** cobrará da **CONTRATADA** o valor mensal conforme estabelecido no Quadro 2, pelos serviços de abastecimento de água, energia elétrica e coleta de esgoto sanitário pela utilização de cada um dos espaços físicos, cujas características atuais constam nos Anexos A a D, os quais serão destinados aos serviços de alimentação objeto deste termo.



UFAM

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS

Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas (PROGESP)

Serviços de alimentação

Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

DCCONV
Fis. 113

311
11

DCCONV
Fis. 113

Quadro 2 – Estimativa e Localização dos serviços de alimentação e valor da Permissão onerosa de uso.

ITEM	ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DIÁRIA DE REFEIÇÕES	LOCALIZAÇÃO DO RESTAURANTE		PERMISSÃO ONEROSA DE USO
		ÁREA DE PRODUÇÃO	ÁREA DE CONSUMAÇÃO	VALOR
1	1900 refeições (almoço e jantar) 500 desjejuns	Bloco N – Setor Sul / Campus Universitário	Bloco N – Setor Sul / Campus Universitário	R\$ 3.000,00
	2100 refeições (almoço e jantar) 300 desjejuns		Centro de Convivência – Setor Norte/Campus Universitário	

- 2.2 Os serviços de alimentação objeto deste termo serão contratados pelo prazo de até 180 (cento e oitenta) dias ou até que se finalize o processo licitatório para nova contratação.
- 2.3 Na licitação, contratação e execução dos serviços de alimentação objeto deste termo, serão adotados, no que couber, as definições e procedimentos gerais e específicos, constantes nas referências relacionadas no final deste documento.
- 2.4 Constitui condição prévia para a realização da licitação, contratação e funcionamento dos serviços de alimentação objeto deste termo, a apresentação, publicação e implementação dos documentos relacionados a seguir:
- 2.4.1 Laudo de Vistoria Sanitária (expedido pela DVISA), Laudo de vistoria dos veículos de transporte da alimentação (expedido pela DVISA) e Licença Sanitária – (expedido pela DVISA); Alvará de Funcionamento, Licença Ambiental de Operação, Atestado de Capacidade Técnica, constando o fornecimento de no mínimo 20% (vinte por cento) do total de refeições previstas no presente termo, devidamente comprovado através de notas fiscais, referentes aos espaços físicos, estabelecimentos e cozinhas industriais da **CONTRATADA**; Comprovação de responsável técnico devidamente registrado no seu conselho competente.
- 2.4.2 Manual de Boas Práticas contendo principalmente os itens relacionados a seguir, elaborados por profissional competente, conforme estabelecido na RDC N° 216 (BRASIL, 2004)
- a) Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), especialmente
- POP de Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
 - POP de Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
 - POP de Higienização dos reservatórios de água;
 - POP de Higiene e saúde dos manipuladores de alimentos;
- b) Programa de capacitação continuada de todos os funcionários da **CONTRATADA**, com carga horária total mínima de 15 (quinze) horas, devidamente aprovado pela **CONTRATANTE**, e



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

respectivo registro de realização periódica, abrangendo todo o período de vigência do contrato de prestação de serviços de alimentação no campus da **CONTRATANTE**;

- c) Plano e registro de limpeza dos componentes do sistema de climatização, incluindo a troca de filtros e a manutenção de equipamentos;
- d) Plano e registro de manutenção programada e periódica de equipamentos e utensílios;
- e) Plano e registro de calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição;
- f) Registro das operações de limpeza e desinfecção não rotineiras;
- g) Registro da higienização semestral do(s) reservatório(s) de água;
- h) Laudo semestral de potabilidade para consumo humano, da água armazenada em reservatório(s) e obtida nos pontos de consumo – pias, tanques, lavatórios, filtros e outros aparelhos sanitários existentes;
- i) Registro do controle de saúde dos manipuladores de alimentos (carteiras de vacinação e de saúde ou Atestado de Saúde Ocupacional – ASO);
- j) Registro do controle de temperatura das matérias-primas, ingredientes e alimentos prontos que necessitam de controle especial, nas etapas de recepção, armazenamento, produção, transporte e manutenção;
- k) Registro do monitoramento da temperatura dos alimentos transportados quentes e alimentos frios;
- l) Registro do monitoramento da temperatura dos expositores quentes, frios e do armazenamento de alimentos congelados;

3. DAS REFEIÇÕES

3.1 Os cardápios serão elaborados previamente, a cada mês, por nutricionista da **CONTRATADA** e, com pelo menos 15 (quinze) dias corridos de antecedência de sua implementação, serão analisados e aprovados por nutricionista da **CONTRATANTE** e devidamente autorizados por gestor dos serviços de alimentação da **CONTRATANTE**.

3.2 Após a aprovação regular prevista no item 3.1 deste termo, 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**.

3.3 Os profissionais de nutrição da **CONTRATANTE** e da **CONTRATADA** deverão estar devidamente registrados e credenciados pelo respectivo conselho profissional, para atuação em Manaus-Am.

3.4 Para o serviço de alimentação do desjejum, especificado no item 1.2 deste termo, será praticado um cardápio diário elaborado a partir das diretrizes e componentes especificados a seguir:

- a) 2 (dois) pães de 50g cada um, escolhidos entre as opções de pão francês e pão de massa fina, com manteiga (no mínimo duas vezes por semana) ou margarina;



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

- b) 1 (um) copo de 200 ml de achocolatado (com padrão de qualidade Nestlé) ou café com leite;
- c) 1 (um) item de acompanhamento escolhido entre as seguintes opções: sopa (200ml), queijo mussarela ou prato (fatia de 20g), presunto (fatia de 15g), fruta *in natura* (unidade), mingau (200ml), iogurte (180ml), macaxeira cozida ou cará cozido (200g), banana cozida (200g), ovo cozido (unidade).
- 3.5 Para o serviço de alimentação do almoço e jantar, especificado no item 1.2 deste termo, será praticado um cardápio diário elaborado a partir das diretrizes e componentes especificados a seguir:
- a) 1 (uma) opção de **salada**, escolhidas dentre salada com soja, verduras cruas, leguminosas, legumes crus, legumes cozidos, maionese, macarrone, grão de bico, lentilha, tabule e salpicão de frango;
- b) 2 (duas) opções de **prato principal** de carnes bovina, suína, vísceras (fígado e língua), aves, soja e peixe, elaboradas de modo diferenciado – grelhado, ensopado, guisado, cozido, assado, empanado, bife, iscas, *stroganoff*, carne moída e desfiada (almôndega, panqueca, torta, lasanha), de maneira que não haja preparação idêntica dessas carnes;
- c) 1 (uma) opção de **guarnição**, isto é, acompanhamentos harmonizados com as opções oferecidas como prato principal, escolhidas entre as seguintes sugestões – purê, vatapá, macaxeira frita, macaxeira cozida, couve à mineira, creme de milho, legumes gratinados, batata frita, batata palha, batata *saute*, entre outras;
- d) **arroz** comum (diariamente);
- e) **farofa** (diariamente);
- f) **macarrão** (diariamente) ao alho e óleo, ou à bolonhesa, ou ao molho branco;
- g) **feijão** cozido (diariamente), do tipo preto ou marrom (diariamente), **feijoada** deve ser oferecido uma vez por semana; (somente no almoço).
- h) 1 (uma) opção de **sopa ou caldo** dentre os tipos – carne, legumes, feijão, ervilha, canja, caldo verde; (somente no jantar)
- i) 1 (uma) opção de **sobremesa**, sendo três vezes por semana frutas *in natura* e duas 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.
- 3.6 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.
- 3.7 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
- Comissão (Portaria N° 004/2013 PROCOMUN, de 19.09.2013)



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

CONTRATADA, utilizando-se prato de vidro ou de porcelana, de fácil higienização, acompanhado de talheres de aço inoxidável.

- 3.8 Devem estar situados na área de consumação os pratos e talheres, estes embalados individualmente, armazenados em armário de material liso, resistente e impermeável de fácil higienização com portas de vidro.
- 3.9 No almoço e jantar, a **CONTRATADA** deverá praticar o preço de R\$ 6,51 (seis reais e cinquenta e um centavos) e no desjejum deverá praticar o preço de R\$ 1,59 (um real e cinquenta e nove centavos) por unidade (por pessoa).
- 3.10 O Quadro 3 apresenta o padrão de qualidade dos alimentos a serem utilizadas pela **CONTRATADA** nas preparações para o desjejum, almoço e jantar servidos no refeitório da **CONTRATANTE**.

Quadro 3 – Tipos de carnes e respectivas preparações para desjejum, almoço e jantar

CARNES	TIPOS	PREPARAÇÕES
BOVINA	músculo, pá, agulha	sopa
	coxão duro, acém, paleta, língua, músculo	ensopado, guisado
	coxão mole, contra-filé, alcatra, bife do vazio, fígado	bifes, iscas, <i>stroganoff</i>
	coxão mole, patinho, lagarto e cupim	assado de forno
	coxão mole, patinho, músculo	carne moída
AVES	peru, chester, coxa, sobrecoxa e peito de frango	assado, ensopado, guisado ou desfiado
	peito de frango sem osso	<i>stroganoff</i> , iscas, grelhado
PEIXES	pirarucu, tambaqui, pescada, tucunaré, pacu, sardinha, surubim, dourado, jaraqui, bacalhau	cozido, ensopado, assado de forno, grelhado, frito
SOJA	proteína vegetal texturizada	lasanha, picadinho, ensopado etc.

- 3.11 A **CONTRATADA**, deverá realizar todo o manejo dos alimentos (matéria prima, ingredientes, embalagem e produto acabado) desde recebimento, armazenamento, preparação, manutenção, e distribuição final, de acordo com as normas estabelecidas pela RDC N° 216/02 ANVISA.

a) Para aquisição de qualquer matéria prima, ingredientes e/ou embalagens, devem ser estabelecidos critérios para avaliação e seleção de seus fornecedores;



DC



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

- b) A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área específica protegida e limpa, após recebimento devem ser submetidos a inspeção e aprovados. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras e serem descartadas imediatamente após a recepção. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento;
- c) Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente, devendo ser determinada a destinação final dos mesmos;
- d) O armazenamento das matérias-primas, os ingredientes e as embalagens deve ser em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade;
- e) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável;
- f) As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis quando expostos à temperatura ambiente não deverão ultrapassar o período de 2 horas para a preparação do alimento;
- g) Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original;
- h) Na cocção o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura através do uso de um termômetro devidamente calibrado e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento;
- i) Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos a quente a uma temperatura superior a 62°C (sessenta e dois graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas;
- j) Para os alimentos em que o fabricante recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico, ainda congelado, devem ser seguidas as orientações constantes da rotulagem do produto;
- k) Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir o controle da temperatura dos óleos e gorduras utilizados que não devem ser superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça;

- l) Para os alimentos servidos frios sob refrigeração deve ser mantida uma temperatura mínima de 4° (quatro graus Celsius) não podendo ultrapassar 10° (dez graus Celsius), ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem;
- m) Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada conforme especificado no item 2.4.2.j e l;
- n) Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;
- o) O estabelecimento deve manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados, implantando o Manual de Boas Práticas.

3.12 A **CONTRATADA**, deverá realizar os procedimentos de transporte dos alimentos seguindo as normas estabelecidas no **Código Sanitário do Município de Manaus**.

- a) 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, conservada a temperatura do produto entre 4°C e 6°C para alimentos frios e acima de 65°C para alimentos quentes. No campus da **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, conforme anexo E) e serem mantidos na temperatura acima de 62°C (sessenta e dois graus Celsius) enquanto aguardam a distribuição.
- b) 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;
- c) 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;
- d) O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (estrados, cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte;



817
R



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

- e) 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. DA ESTRUTURA FÍSICA PARA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

- 4.1 Os Anexos de A a D apresentam memoriais e plantas com as características atuais dos espaços físicos a serem utilizados para prestação dos serviços de alimentação objeto deste termo, os quais deverão ser modificados sempre que constatada a necessidade de atender exigências legais e técnicas, pertinentes ao funcionamento adequado como refeitório e /ou cozinha industriais do restaurante.
- 4.2. Qualquer modificação desses espaços físicos só poderá ser realizada após análise e aprovação formal de uma proposta de reforma e/ou adequação, além da autorização expressa da **CONTRATANTE** e, para tanto, considerar-se-á:
- a) reforma – modificação que altera de maneira significativa e abrangente os elementos componentes desses espaços físicos, nos aspectos de acesso e acessibilidade, sinalização, arquitetura, engenharia, instalações e sistemas prediais;
 - b) adequação – modificações de pequeno porte nos aspectos mencionados no item anterior e abrangendo o mobiliário, equipamentos e elementos de sinalização a serem instalados pela **CONTRATADA** nesses espaços físicos.
- 4.3 As propostas de reforma e adequação dos espaços físicos dos refeitórios e /ou restaurantes devem atender as exigências legais e técnicas pertinentes, como também, no que couber, ao que estabelece o manual da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC).
- 4.4 A manutenção dos espaços físicos dos restaurantes compreende os serviços de limpeza e higienização em geral, principalmente de móveis, utensílios, reservatórios de água, e de todos os ambientes, abrangendo também os banheiros existentes na área dos restaurantes, além dos vestiários privativos dos funcionários da **CONTRATADA**, incluindo a respectiva reposição do material de consumo desses ambientes sanitários, tais como papel toalha, papel higiênico e sabonete líquido;
- 4.5 A manutenção compreende também serviços de pintura em geral; recomposição de revestimentos e das esquadrias; gerenciamento dos resíduos sólidos; reposição, desobstrução e limpeza dos elementos componentes das instalações e dos sistemas prediais existentes; substituição e reparos em equipamentos, mobiliário e utensílios.
- 4.6 Para que o espaço físico funcione como restaurante exige-se no mínimo as seguintes condições:
- a) acesso próximo e adequado para veículos de transporte de refeições prontas e semi-prontas, preparadas em cozinhas industriais da **CONTRATADA**, situadas fora do campus da **CONTRATANTE** e devidamente licenciada pelo órgão municipal de Vigilância Sanitária;



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

- b) acessibilidade para Pessoas com Necessidades Especiais (PNE), permitindo fácil acesso e locomoção de cadeirantes e outros deficientes físicos, além de pessoas com mobilidade reduzida, observadas as normas técnicas específicas;
- c) ambientes onde possam ser efetivadas pela **CONTRATADA** todas as etapas das atividades dos refeitórios e /ou restaurantes, inclusive aquelas afetas à manutenção, com dimensões e demais características estabelecidas neste termo, de modo a cumprir adequadamente as funções de
- atendimento;
 - pagamento;
 - consumação;
 - sinalização, com locais e suportes adequados para fixação de elementos de porte pequeno e médio, tais como avisos e outras informações indispensáveis, relacionadas com a atividade da Ufam;
 - recepção, acondicionamento e exposição das refeições e de alimentos prontos, em temperatura ambiente e em temperatura controlada;
 - aquecimento e refrigeração de alimentos;
 - armazenamento, lavagem e exposição de utensílios usados para consumo dos alimentos;
 - banheiros públicos;
 - serviço e armazenamento de materiais, utensílios e produtos para limpeza em geral e higienização;
 - segregação e armazenamento provisório de resíduos sólidos devidamente embalados.
- 4.7 Na área dos refeitórios e /ou restaurantes, e no seu entorno, é expressamente proibido haver quaisquer focos de insalubridade, devendo estar livres de inundações; de acúmulo de lixo; de substâncias tóxicas; de odores indesejáveis; de fumaça, pó e vapor excessivo; de objetos em desuso ou de uso não compatível; da presença e proliferação de animais em geral, principalmente insetos, cães, gatos, além de roedores e outras pragas urbanas.
- 4.8 É expressamente proibido alimentar cães, gatos e outros animais na área dos refeitórios e /ou restaurantes.
- 4.9 Nos refeitórios e /ou restaurantes, inclusive na área de consumação não é permitida a fixação de elementos de sinalização tais como cartazes, folhetos e avisos não relacionados com a atividade desses serviços de alimentação e, principalmente, quaisquer peças de publicidade e propaganda.
- 4.10 É obrigatória a fixação, em local visível para os consumidores dos refeitórios e /ou restaurantes, de quadros com as seguintes informações:
- a) alvará e licenças de funcionamento desses serviços de alimentação, devidamente atualizados;
 - b) nome, endereço e contatos das pessoas, e respectivos órgãos, responsáveis pelo funcionamento e pela fiscalização desses serviços de alimentação – **CONTRATADA, CONTRATANTE**, órgão de defesa do consumidor (PROCON) e órgão municipal de Vigilância Sanitária (Decreto Nº 3.910/1997);
 - c) laudos atualizados da qualidade da água consumida nesses serviços de alimentação.
 - d) placas com os avisos:



DCI
719
72



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

- "Evite colocar sal nos alimentos – a adição de cloreto de sódio (sal) em excesso é prejudicial à saúde, podendo causar hipertensão arterial e outros males. Cuide de sua saúde!" (Lei N° 1.681/2012);
- "Proibido fumar"
- Disk – VISA 0800-092123

4.11 Os refeitórios e /ou restaurantes do campus da **CONTRATANTE**, sempre que necessitarem de modificações (reformas e/ou adequações) da sua estrutura física, devem ter os respectivos projetos de modificações elaborados por **profissional** competente, registrado e credenciado no respectivo conselho profissional, para atuação em Manaus-Am.

4.12 Tais **projetos de modificações** (reformas e/ou adequações) nos espaços físicos dos refeitórios e /ou restaurantes, devem ser elaborados segundo a legislação e as normas técnicas pertinentes, atendendo principalmente as diretrizes definidas neste termo.

4.13 O **acesso** aos ambientes internos e às instalações desses refeitórios e /ou restaurantes deve ser controlado e independente, como também deve ser permitida ampla **acessibilidade** a funcionários e usuários desses serviços de alimentação, observada a NBR 9050, no que couber.

4.14 **Layout e fluxos** desses refeitórios e /ou restaurantes devem possibilitar o posicionamento, circulação e movimentação ordenadas de pessoal, mobiliário, equipamentos, utensílios, alimentos, refeições, resíduos sólidos e demais materiais, de modo a:

- a) impedir cruzamentos inadequados durante a realização de todas as etapas das atividades desses serviços de alimentação, inclusive as operações de manutenção, limpeza e desinfecção em geral;
- b) facilitar que tais atividades e operações ocorram em condições higiênicas, desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção, até a obtenção do produto final;
- c) dificultar a ocorrência de contaminação cruzada, por meios físicos ou outros meios eficazes que possibilitem a separação entre as diferentes atividades.

4.15 A **iluminação** dos ambientes desses refeitórios e /ou restaurantes deve atender ao que segue:

- a) ser uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros;
- b) a superfície iluminante natural de cada ambiente será de, no mínimo, 1/5 (um quinto) da área total do piso desse ambiente;
- c) na iluminação artificial, lâmpadas e luminárias devem ser apropriadas, protegidas contra explosão e quedas acidentais, estar limpas e em bom estado de conservação, não devendo alterar as características sensoriais dos alimentos.

4.16 A **ventilação** natural e artificial dos ambientes desses refeitórios e /ou restaurantes deve ser executada de modo a:

- a) evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, o acúmulo de poeira;
- b) eliminar fluxos de ar contaminado;
- c) impedir que a direção do ar venha de ambientes sujos e contaminados para ambientes limpos;



UFAM

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas (PROGESP)



DC

320
R



Serviços de alimentação

Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

- d) evitar sempre que fluxos de ar incidam diretamente sobre alimentos e refeições;
- e) que a área de ventilação natural corresponda, no mínimo, a 2/3 (dois terços) da superfície iluminante natural;
- f) promover a climatização e/ou exaustão dos ambientes, com equipamentos adequados e em condições higiênicas.

4.17 Para as **esquadrias dos ambientes desses refeitórios e /ou restaurantes exige-se que:**

- a) as portas tenham superfície lisa e de cores claras, sejam de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático (mola ou similar), sem maçanetas, de modo a possibilitar abertura e fechamento sem uso das mãos;
- b) as portas dos acessos principais e as portas das áreas que têm comunicação com ambientes sanitários (cozinha, área de serviço, banheiro, vestiário, depósito de resíduos sólidos e similares) devem ser providas, no rodapé, de protetor que impeça efetivamente o acesso de insetos, roedores e outros vetores de contaminação;
- c) as janelas e outras aberturas para áreas externas devem ser providas de telas com malha de 2 milímetros, de fácil remoção para limpeza periódica e em bom estado de conservação;
- d) as janelas devem estar protegidas de modo a não permitir que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

4.18 Os **pisos dos ambientes desses refeitórios e /ou restaurantes devem:**

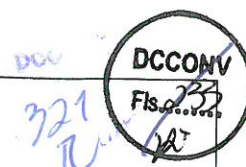
- a) ser de material antiderrapante, impermeável e lavável, de cores claras, resistente ao pisoteio constante e ao ataque de substâncias corrosivas, de fácil higienização (lavagem e desinfecção), sem depressões, não permitindo o acúmulo de alimentos ou sujidades e permanecer em bom estado de conservação;
- b) possuir drenos de piso (ralos e caixas sifonadas) nas áreas laváveis, em quantidade proporcional ao tamanho de cada área, fechados com tampas em grelha provida de dispositivo que permita seu fechamento completo;
- c) ter inclinação suficiente em direção aos drenos de piso (ralos e caixas sifonadas), de modo que a água não fique estagnada em nenhuma área.

4.19 As **paredes dos ambientes desses refeitórios e /ou restaurantes devem:**

- a) ter acabamento de cores claras, lisa, impermeável e lavável até a altura de de 2 metros, exceto na área de preparação de refeições, na qual deverá ser estendido esse revestimento até o teto;
- b) ser isentas de fungos (bolor) e permanecer em bom estado de conservação;
- c) possuir acabamento arredondado no encontro com o piso e o teto, além de ter rejuntas recobertas com silicone ou tinta epóxi, de modo a evitar a acumulação de resíduos e facilitar a higienização.

4.20 Os **forros e tetos dos ambientes desses refeitórios e /ou restaurantes devem:**

- a) ser obrigatórios nas área de manipulação de alimentos;
- b) ter acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras e permanecer em bom estado de conservação.;



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

- c) ser isentos de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor e descascamento;
- d) possuir tela com espaçamento de 2 milímetros, removíveis para limpeza, em eventuais aberturas para ventilação situadas no forro ou no teto;
- e) possibilitar pé direito mínimo de 3 metros no andar térreo e 2,7 metros em andares superiores.

4.21 A **área de manipulação**, de refeições prontas servidas nesses refeitórios e /ou restaurantes, deve possuir no mínimo os espaços e características discriminados a seguir, observadas as exigências referentes ao *layout* e fluxos:

- a) área para **recepção** de mercadorias, provida de cubas de pias em aço inox, com sifão roscável, em quantidade e tamanho compatíveis com a adequada pré-higiene, quando necessário, de embalagens (latas, pets, sacos plásticos, caixas e outras) e de produtos naturais tais como verduras, frutas e outros;
- b) área para **armazenamento em temperatura ambiente**, com alimentos e refeições estocados e separados por grupos, porcionados e acondicionados em recipientes adequados e íntegros, com identificação visível (rótulo original e etiquetagem) dos dados dos produtos – tipo, fabricante, endereço, número de registro, prazo de validade, etc., para permitir uma perfeita rastreabilidade dos produtos desde a recepção até o preparo final; recipientes e produtos embalados devem ser colocados em prateleiras ou bancadas distantes pelo menos 25 cm do chão, separados da parede e entre pilhas no mínimo 10 cm e distantes do forro pelo menos 60 cm, em ambiente com ventilação adequada, livre de entulho, material tóxico, materiais de limpeza e equipamentos que propiciem condições que interfiram na qualidade e nas condições sensoriais dos alimentos;
- c) área para **armazenamento em temperatura controlada**, destinada a acondicionar alimentos perecíveis ou rapidamente deterioráveis, cujas características devem ser similares àquelas estabelecidas no item anterior, acrescentando-se o posicionamento adequado de mobiliário e de equipamentos próprios para o controle de temperatura (quente ou frio) necessário a cada produto;
- d) área para **higiene e guarda de utensílios de preparação**, separada e isolada das áreas de processamento e de armazenamento, contendo cubas de pias em aço inox, com sifão roscável, em quantidade e tamanho compatíveis com os utensílios a serem higienizados, providas de água fria e quente (aquecimento pontual), além de espaço suficiente para guardar peças de equipamentos e utensílios, devidamente limpos, de modo que o retorno e a guarda de utensílios usados em preparações não ofereça risco de contaminação aos que já encontram-se guardados;
- e) área para **preparo de hortifruti** usado nas refeições, provida de bancadas, com cubas de pias em aço inox e sifão roscável, em quantidade e tamanho compatíveis com os produtos a serem preparados, além de equipamentos e utensílios para elaboração das preparações em condições higiênicas;
- f) área para **açougue** usada nas refeições, provida de bancadas, com cubas de pias em aço inox e sifão roscável, em quantidade e tamanho compatíveis com os produtos a serem preparados, além de equipamentos e utensílios para elaboração das preparações em condições higiênicas;
- g) área para **cocção/aquecimento** com equipamentos próprios (chapa, fogão comum e forno microondas) para aquecimento de refeições prontas, livre de quaisquer equipamentos refrigeradores ou congeladores, cujos motores e eficiência ficariam comprometidos pelo calor excessivo;



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

h) área para **higiene das mãos** dos funcionários, com pia ou lavatório exclusivo para tal, providos de torneira acionada sem contato manual, em quantidade suficiente e posição estratégica em relação ao fluxo de atividades e de acesso próximo e rápido, mesmo quando houver separação física entre as diversas áreas de manipulação dos alimentos; devem ter também instalações adequadas e convenientemente localizadas para disposição dos elementos e meios adequados e higiênicos para limpeza (sabonete líquido, detergente, desinfetante, entre outros) e para secagem das mãos, sendo permitido apenas o uso de toalhas descartáveis, além do coletor exclusivo (lixeira) para o respectivo descarte, com fechamento acionado exclusivamente por pedais.

4.22 A **área de consumo ou refeitório** deve ter tamanho e demais características compatíveis e suficientes para circulação de usuários e funcionários, bem como para disposição do mobiliário de atendimento (mesas e cadeiras), além dos armários fechados, contendo utensílios para refeições (pratos e talheres) e equipamentos para distribuição de alimentos tais como balcões térmicos (quente e refrigerado), refresqueiras, geladeira para bebidas (refrigerantes); será permitida a existência de ventiladores de teto ou chão, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os alimentos e utensílios usados nas refeições.

4.23 A **área para recipientes com gás GLP** (botijões e/ou cilindros), com fins de armazenamento e instalação dos mesmos e de seus acessórios, para uso somente em restaurantes, deve ser exclusiva para tal uso, delimitada com tela ou grades metálicas, ou outro processo construtivo que evite o acesso de pessoas estranhas à operação e manutenção dessa instalação e permita uma constante e ampla ventilação, além das demais providências relativas à segurança contra incêndio e explosões, previstas na legislação específica e normas técnicas pertinentes.

4.24 Os **banheiros públicos e os banheiros e vestiários privativos** dos funcionários não devem se comunicar diretamente com as áreas de manipulação de alimentos ou com a área de consumo (refeitórios); devem ser organizados, higienizados e mantidos em adequado estado de conservação; devem ser bem iluminados e ventilados, com janelas teladas e portas externas dotadas de fechamento automático (mola ou similar), com paredes e piso de cores claras e de material resistente ao pisoteio constante, lavável e impermeável; os banheiros públicos devem ser separados para cada gênero (feminino e masculino) e constituído de aparelhos em quantidade compatível com o público que frequenta esses serviços de alimentação e respectiva rotina de uso de banheiros, possuindo cada um no mínimo dois vasos sanitários com respectivos assentos, tampas e caixas de descarga externas, além de dois lavatórios e, no caso do masculino, um mictório com descarga automática; deve haver também pelo menos um banheiro público destinado a PNE, com pelo menos uma bacia sanitária e um lavatório adequados a esses usuários; os banheiros privativos dos funcionários devem atender as mesmas exigências dos banheiros públicos, acrescentando-se, em cada banheiro, espaço para vestiário com armários individuais e um chuveiro para cada 20 funcionários; todos os banheiros e vestiários devem ser providos de produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido ou sabão anti-séptico, toalhas de papel, de cor clara, não reciclado) e recipiente para descarte e coleta de papel higiênico, papel toalha e outros resíduos sólidos (lixeiras), com tampas acionadas por pedais, sem contato manual.

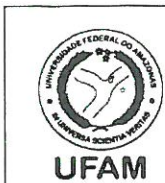


323
R



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

- 4.25 A **área de serviço** desses refeitórios e /ou restaurantes será utilizada somente para armazenamento de materiais, produtos e utensílios de limpeza em geral e de higienização, provida de um tanque inoxidável com dimensões compatíveis exclusivamente para lavagem desse utensílios, inclusive dos coletores de resíduos sólidos (lixeiras), sem haver armazenamento de resíduos sólidos (lixo), ensacados ou não.
- 4.26 As **áreas para coleta e armazenamento de resíduos sólidos (lixo)** produzidos nos ambientes desses refeitórios e /ou restaurantes, devem ser compatíveis em quantidade e em dimensões, com as rotinas de funcionamento desses serviços de alimentação e a correspondente produção desse resíduos, seus volumes e demais características, além de serem definidas segundo um planejamento prévio do gerenciamento desses resíduos; deve ser praticada a recepção seletiva desses resíduos, com recipientes (lixeiras) separados para cada tipo de resíduo sólido existente, desinfetados após o uso diário; após a frequente remoção dos sacos de resíduos no interior dos recipientes captadores (lixeiras), os resíduos devem permanecer devidamente ensacados e tais sacos com resíduos sólidos dos refeitórios e /ou restaurantes deverão ser provisoriamente acondicionados em depósito interno (produção diária) e, ao final do dia, acondicionados temporariamente (no máximo dois dias) em depósito externo, até sua coleta em veículo próprio e encaminhamento para destinação final; os depósitos de resíduos, interno e externo, serão exclusivos para tal finalidade, situados completamente separados dos demais ambientes dos refeitórios e /ou restaurantes, devidamente ventilados, com aberturas externas teladas e portas com dispositivos junto ao piso que impeçam o acesso de moscas, roedores e outros vetores, abrindo diretamente para a área externa dos refeitórios e /ou restaurantes.
- 4.27 Todos os refeitórios e /ou restaurantes devem possuir os seguintes **sistemas e instalações prediais**, em conformidade com a legislação e normas técnicas específicas:
- água fria (AF),
 - esgoto sanitário (ES),
 - manejo de águas pluviais (AP),
 - prevenção e combate a incêndios (INC),
 - manejo de resíduos sólidos (RS),
 - energia elétrica,
 - climatização,
 - exaustão, e
 - gás.
- 4.28 Todos os pontos do **sistema predial de água fria** devem fornecer água potável para consumo humano, cuja qualidade deve ser analisada a cada 6 (seis) meses, quanto aos respectivos parâmetros físicos, químicos e microbiológicos, por laboratório devidamente credenciado, às expensas da **CONTRATADA**, e o correspondente laudo encaminhado à **CONTRATANTE**, para publicação e providências, quando necessário.



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

4.29 É obrigatória a existência de **reservatório** elevado de água fria, exclusivo dos refeitórios e /ou restaurantes, com as seguintes características básicas:

- a) ter capacidade adequada, compatível com as necessidades diárias de consumo de água fria em todos os ambientes do refeitórios e /ou restaurantes, inclusive nos ambientes sanitários;
- b) constituído de material adequado, que garanta estanqueidade e perfeita vedação, além de não comprometer a qualidade da água armazenada;
- c) localizado de modo a facilitar o acesso para manutenção e higienização periódica, observando-se também outros aspectos tais como de segurança sanitária e estrutural, pressão adequada na distribuição de água, etc.;
- d) ser provido de todos os acessórios adequados para seu funcionamento e manutenção, tais como abertura para inspeção com tampa, bóia para controle de níveis, tubulações de limpeza, de alimentação, de distribuição e extravasor;
- e) permanecer isento de rachaduras e sempre tampado, devendo passar por limpeza e desinfecção quando for instalado, a cada 6 (seis) meses e por ocasião de ocorrências que possam contaminar a água armazenada.

4.30 No **sistema predial de esgoto sanitário** dos refeitórios e /ou restaurantes, para receber o esgoto das pias, é obrigatória a existência de caixas de gordura, cujas dimensões sejam compatíveis com a quantidade de esgoto gerado por esses serviços de alimentação e que seja instalada e conservada segundo normas técnicas específicas, além de obrigatoriamente providas de:

- a) peneira de resíduos resistente e durável, removível, em aço inox, alumínio ou material similar, posicionada dentro dessas caixas de gordura, junto às tubulações de entrada das mesmas, com a finalidade de reter os resíduos sólidos que venham a ser inapropriadamente lançados nas cubas de pias e de tanques, e evitar assim o entupimento das respectivas tubulações do sistema predial e da rede geral de esgoto existente no local;
- b) tampa resistente, durável e removível, que permita perfeita vedação, facilite a remoção frequente da peneira de resíduos, além de outros serviços periódicos de manutenção e inspeção dessas caixas.

4.31 No sistema predial de esgoto sanitário dos refeitórios e /ou restaurantes, as caixas de inspeção deverão ter seção mínima de 60 (sessenta) centímetros, de modo a permitir a inspeção e desobstrução da rede predial de esgoto, como também possuir tampa resistente, durável e removível, que permita perfeita vedação e facilite sua remoção.

4.32 As caixas de gordura e de inspeção do sistema predial de esgoto dos refeitórios e /ou restaurantes devem estar localizadas em área livre e descoberta, nas proximidades dos refeitórios e ou restaurantes, fora da área de manipulação e armazenamento de alimentos e da área de consumação, além de terem suas tampas identificadas.

4.33 A manutenção do sistema predial de água e de esgoto dos refeitórios e /ou restaurantes deve ser procedida nos horários em que tais serviços de alimentação não estejam funcionando, sempre às expensas da **CONTRATADA** e sempre sob supervisão da **CONTRATANTE**, principalmente no caso de



325
R



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

operações de higienização de reservatórios de água fria, desobstrução de tubulações e a limpeza periódica de caixas de gordura e de inspeção, inclusive o respectivo descarte de resíduos, a ser realizado segundo legislação e normas técnicas específicas.

- 4.34 Todas as **pias e tanques** dos refeitórios e /ou restaurantes, inclusive as bancadas adjacentes a tais aparelhos sanitários, devem ser em aço inoxidável, providas de sifão rígido e roscável que permita fácil substituição e frequentes inspeções e desobstruções, como também terão cuba em tamanho compatível com os utensílios a serem lavados.
- 4.35 Deverão existir **lavatórios** exclusivos para higiene das mãos, nas áreas de manipulação de alimentos, em quantidade compatível com o tamanho dessas áreas e a respectiva quantidade de funcionários, além de providos de sabonete líquido, inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não recicladas e lixeira com tampa acionada por pedal, sem contato manual.
- 4.36 Todos os recipientes para captação (**lixeiras**) de resíduos sólidos gerados pelos refeitórios e /ou restaurantes, devem:
- a) ser devidamente identificados para captação seletiva;
 - b) ser confeccionados de material leve, de fácil transporte e limpeza;
 - c) ser providos de sacos plásticos de lixo apropriados;
 - d) permanecerem em bom estado de conservação, íntegros e higienizados;
 - e) estar distribuídos em todos os ambientes dos refeitórios e /ou restaurantes, em quantidade e capacidade suficientes para conter os resíduos gerados nesses ambientes;
 - f) ser providos de tampa acionada por pedal, sem contato manual.
- 4.37 As **instalações elétricas** dos refeitórios e /ou restaurantes devem ser embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras, de tal forma a permitir a completa higienização dos ambientes onde se encontram.
- 4.38 Os **equipamentos, mobiliário e utensílios** dos refeitórios e /ou restaurantes devem:
- a) estar de acordo com o que estabelece legislação e normas técnicas pertinentes e recomendações do manual da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC);
 - b) ser dimensionados segundo o volume e demais características das refeições e outros produtos, considerando ainda o sistema adotado para distribuição;
 - c) ser dotados de superfície resistente, lisa e impermeável, de fácil limpeza e desinfecção, em cores claras;
 - d) passar por freqüente manutenção, permanecendo organizados e em adequado estado de conservação e funcionamento, sem sinais de corrosão, sem gotejamento de graxa e acúmulo de gelo.
- 4.39 Todo equipamento e utensílio que possa entrar em contato com alimentos devem ser confeccionados com materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores, que sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

- 4.40 As superfícies das bancadas devem ser lisas, compactas e resistentes, isentas de rugosidades, depressões, frestas e outras imperfeições que sejam potenciais fontes de contaminação e possam comprometer a higiene dos alimentos.
- 4.41 Os balcões térmicos (quente e frio), para exposição das refeições e alimentos do almoço na área de consumação, devem ser de acordo com as especificações do Anexo E.
- 4.42 Para aquecer refeições, serão admitidos apenas fornos dos tipos microondas e a gás, além de chapa e de fogão a gás, ficando expressamente vedada a utilização de outros equipamentos elétricos para aquecimento e cocção de alimentos.
- 4.43 Fogões e chapas deverão ser dotados de coifa e, quando necessário, os demais ambientes dos refeitórios e /ou restaurantes deverão possuir exaustor adequado e suficiente, de modo a evitar o superaquecimento e o viciamento do ar pela fumaça, resultantes do aquecimento das refeições.
- 4.44 Os equipamentos de refrigeração e congelamento devem estar de acordo com as necessidades dos tipos de alimentos e refeições armazenados e produzidas, devendo permanecer regulados para o alimento que necessite de menor temperatura.
- 4.45 Os equipamentos utilizados para climatização (ar-condicionado) devem estar conservados, e sua limpeza e manutenção devem ser realizadas periodicamente, inclusive com a substituição de filtros, quando necessário, conforme legislação e normas técnicas específicas.

5. DA EQUIPE DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

- 5.1 A **CONTRATADA** deverá contratar profissionais e/ou possuir quadro de funcionários, capacitados de acordo com as áreas de atuação necessárias e em quantidade suficiente para atender todas as atividades dos refeitórios e /ou restaurantes e para possibilitar a produção e atendimento rápido e eficiente do público frequentador desses serviços de alimentação, observadas as especialidades e quantidades mínimas.
- 5.2 Os funcionários dos refeitórios e /ou restaurantes devem usar uniforme, segundo a função de cada um, de modo que os mesmos possam ser identificados com facilidade, tenham boa apresentação e, principalmente, atendam às condições de higiene pessoal exigidas e recomendadas, pela legislação e normas técnicas pertinentes, para funcionários desses serviços de alimentação, de acordo com o respectivo Manual de Boas Práticas.
- 5.3 Os uniformes dos funcionários dos refeitórios e /ou restaurantes devem ser completos, com a utilização de todos os equipamentos de proteção individuais (EPIs) definidos pelo respectivo Manual de Boas Práticas, bem conservados, adequadamente limpos e com troca diária de utilização somente no vestiário do estabelecimento. Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.
- 5.4 Os funcionários responsáveis pela higienização dos refeitórios e /ou restaurantes deverão usar uniforme diferenciado dos demais funcionários que manuseiam alimentos e refeições.



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

- 5.5 A **CONTRATADA** deve substituir imediatamente qualquer um de seus funcionários ou prepostos que sejam considerados, pelo gestor da **CONTRATANTE**, como inconvenientes à boa ordem de trabalho ou ainda aqueles que deixam de observar as regras de cortesia no trato com os usuários e às normas disciplinares estabelecidas para esses serviços de alimentação.
- 5.6 O trabalho nos refeitórios e /ou restaurantes deve ser supervisionado por técnico competente para tal finalidade e realizado por funcionários capacitados, aptos a exercer suas funções, inclusive em aspectos referentes à saúde exigidos para trabalhadores de serviços de alimentação e definidos no respectivo Manual de boas práticas, não podendo ser portadores, aparentes ou não, de doenças infecciosas ou parasitárias.
- 5.7 Serão considerados como visitantes todos que necessitem entrar nas dependências dos refeitórios e /ou restaurantes, 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.
- 5.8 Para proceder às suas funções, os visitantes devem estar devidamente paramentados com uniforme fornecido pela empresa, tais como avental, rede ou gorro para proteger os cabelos e se necessário, botas ou protetores para os pés, sendo proibidos e impedidos de:
- a) tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento;
 - b) comer, fumar, mascar goma (chiclete) durante a visita;
 - c) entrar na área de manipulação de alimentos quando portadores de ferimentos expostos, gripados, ou apresentando qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação ambiental que possa atingir, direta ou indiretamente, os alimentos e refeições.

6. DAS OBRIGAÇÕES E ENCARGOS DA CONTRATANTE

- 6.1. Entregar o espaço físico a **CONTRATADA** nas condições exigidas pelos órgãos competentes (DVISA e ANVISA), para que possam ser realizadas as adequações necessárias às instalações dos equipamentos e funcionamento dos refeitórios e /ou restaurantes.
- 6.2. Fornecer à **CONTRATADA** água e energia elétrica necessárias às suas atividades.
- 6.3. 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 horas.
- 6.4 Relacionar as dependências das instalações físicas, os bens de sua propriedade colocados à disposição da licitante vencedora durante a execução dos serviços, com a indicação do estado de conservação.
- 6.5 Exigir da **CONTRATADA** reparação de danos causados pelo uso indevido dos Equipamentos e instalações físicas fornecidas para execução dos serviços.



000
328
12



6.6. Permitir e facilitar o livre acesso dos empregados da **CONTRATADA** para execução dos serviços nos dias úteis das 06h às 23h, aos sábados das 06 às 18h, e dos fornecedores das 8h às 10h e das 15h às 17h. Qualquer modificação no horário só por meio de autorização da **CONTRATANTE**.

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

6.8. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relativas a execução do objeto do contrato que estejam em desacordo com o avençado e notificar a **CONTRATADA**, para que sejam adotadas as devidas providências.

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

6.10 Verificar mensalmente o recolhimento de INSS e demais encargos trabalhistas da **CONTRATADA**.

6.11 Reserva-se o direito de modificar a qualquer tempo e circunstância os serviços oferecidos, podendo modificá-los, excluí-los ou incluir novos sem qualquer aviso prévio a **CONTRATADA**.

6.12 Poderá cancelar ou excluir qualquer **CONTRATADA** que desrespeite os termos deste documento e/ou esteja em desacordo com a legislação brasileira vigente, independente de prévia notificação ou comunicação, seja por verificação da Concedente e/ou por notificação, intimação, ordem de qualquer autoridade pública ou qualquer denúncia de terceiros.

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

6.14 Obedecer ao prazo de 15 (quinze) dias para análise dos projetos de adequações encaminhados pela **CONTRATADA**.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

7.2 Executar, às suas expensas, após aprovação e autorização da **CONTRATANTE**, todos e quaisquer serviços de adequações necessárias à implantação e funcionamento dos refeitórios e /ou restaurantes, bem como o serviço de vendas de *tickets*/créditos de alimentação para os discentes.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas (PROGESP)



329



Serviços de alimentação

Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

7.3 É de total responsabilidade da **CONTRATADA** a aquisição de materiais de informática, como: computador (es), impressora (s) e quaisquer outros que A **CONTRATANTE** entender necessários no serviço de venda de tickets/créditos de alimentação, bem como a manutenção dos mesmos.

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

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

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

7.7 Durante o prazo de validade do ato da utilização do Espaço Físico obrigar-se-á a **CONTRATADA** a observar rigorosamente as condições estabelecidas nas cláusulas do contrato.

7.8 Deverá apresentar o rol de seu mobiliário à **CONTRATANTE**.

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

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

7.11 Designar um preposto para as tarefas de coordenação, comando e fiscalização do andamento dos serviços; cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados; fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como efetuar contato com a **COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO** dos refeitórios e /ou restaurantes da **CONTRATANTE**, quando necessário.

7.12. Apresentar mensalmente o recolhimento de INSS e demais encargos trabalhistas a **COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO** da **CONTRATANTE**.

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

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

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



DCU
320
R



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

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

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

7.18. Providenciar os serviços de limpeza do local de realização das refeições, sendo atribuições da **CONTRATADA** manter limpa e arrumada as mesas de refeições, bem como, o ponto de distribuição localizado no espaço físico.

7.19 Realizar limpeza geral nas caixas de gordura localizadas nas áreas de seus serviços, a cada período de 6 (seis) meses, anotando em registro próprio.

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

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

7.22 Disponibilizar 1 (um) profissional para permanecer no local durante a realização da refeição, devidamente equipado com EPI.

7.23 Deverá preparar diariamente na cozinha **CONTRATANTE (localizada atualmente no setor Sul)**, o almoço, jantar e desjejum a serem servidas no restaurante do setor sul e no refeitório do setor norte, e para as demais localidades a serem servidas, a saber, refeitório da Faculdade de Medicina, Escola de Enfermagem e Casa do Estudante, serão preparadas nas cozinhas industriais da **CONTRATADA**, trazidos prontos para serem servidos, com uma hora de antecedência do horário marcado para servir e serão 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 e/ ou restaurante da **CONTRATADA**, onde permanecerão acondicionados em balcões térmicos adequados, quente ou frio, em recipientes individuais e tampados, até serem servidas, sob responsabilidade e supervisão diária da nutricionista devidamente registrada no CRN-7 e contratada conforme legislação do CFN pela **CONTRATADA**.

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

7.25 Arcar com todo o custo de recrutamento, seleção, treinamento e capacitação, exames médicos admissionais, periódicos e demissionais.



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

7.26 Aquisição e o armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em recinto próprio, obedecendo, no que couber, às normas da legislação vigente.

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

7.28 O fornecimento dos equipamentos e utensílios para os refeitórios e /ou restaurantes, em quantidades e condições adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades devidamente aprovados pela CONTRATANTE.

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

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

7.31 Responsabilizar-se pela manutenção do imóvel, cabendo a CONTRATADA entregar, findo o prazo do contrato, o imóvel nas mesmas condições recebidas.

7.32 Zelar pela conservação, troca de lâmpadas e luminárias, torneiras, tomadas e limpeza das dependências do Restaurante, com atenção à higiene e esterilização de bandejas, pratos, talheres e outros utensílios de cozinha e copa

7.33 Responder civil e criminalmente pelos prejuízos causados ao imóvel ou aos servidores da UFAM a que, der causa, ou pelos danos causados por seus subordinados, empregados, prepostos ou contratados.

7.34 A **CONTRATADA** compromete-se ainda a:

- a) Providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes apresentando as mesmas à **COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO** da UFAM;
- b) Não deixar expostos no local, caixas e embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a boa aparência do local;
- c) Não afixar e não permitir que qualquer pessoa afixe cartazes, folders ou outro tipo de propaganda nas paredes externas dos refeitórios e /ou restaurantes, sendo permitido à **CONTRATADA** a instalação de um mural de dimensões não superiores a 3m² para afixação de avisos e cartazes.

7.35 É vedado à **CONTRATADA**:



Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

- a) Utilizar as dependências da **CONTRATANTE** para fins diversos do objeto contratado;
- b) Servir alimento contaminado ou deteriorado e com data de validade vencida;
- c) Deixar de cumprir o horário de funcionamento determinado pela **CONTRATANTE**;
- d) A utilização dos refeitórios e /ou restaurantes para qualquer outro fim que 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.
- e) Deixar de implantar o Manual de Boas Práticas.

8. DAS SANÇÕES

8.1 O atraso injustificado na execução do objeto da permissão sujeitará a **CONTRATADA** à multa de mora de 0,5 (cinco décimos por cento) sobre o valor global da permissão, para cada dia de atraso, observado o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.

8.2 A multa de que trata este item não impedirá a cassação da permissão pela **CONTRATANTE** e a aplicação de outras sanções.

8.3 Pela inexecução, total ou parcial do objeto da permissão, ultrapassado o prazo estabelecido no item 7.1, a **CONTRATANTE** poderá aplicar à **CONTRATANTE** as seguintes sanções, isolada ou cumulativamente:

- a) Advertências e notificações;
- b) Multa, meramente moratória, como previsto no item 8.1, ou multa penalidade de até 15% (quinze por cento) sobre o valor global da permissão.

8.4 A suspensão temporária de participação e impedimento de contratar com a **CONTRATANTE** por prazo não superior a 02 (dois) anos.

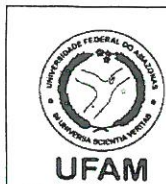
8.5 A declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a **CONTRATANTE**, enquanto perdurarem os motivos da punição;

8.6 As sanções previstas nos itens 8.1 e 8.2 poderão ser aplicadas juntamente com o item 8.3, alínea b, facultada a defesa do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

8.7 A sanção estabelecida no item 8.5 é de competência exclusiva da Autoridade Competente, podendo ser aplicada juntamente com o item 8.3, alínea b, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias a contar da abertura de vista.

8.8 As multas serão recolhidas no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da decisão administrativa que as tenham aplicado, ou ainda, quando for o caso, cobradas judicialmente.

8.9 Os valores das multas serão fixados em reais, na data de sua aplicação e será corrigida pelo IGPM na data da liquidação.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas (PROGESP)



DCU
377
N



Serviços de alimentação

Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

8.10 As penalidades previstas neste Termo de Referência poderão deixar de ser aplicadas, total ou parcialmente, a critério da Autoridade Competente, se entender as justificativas apresentadas como tais.

8.11 O não cumprimento injustificado das obrigações contratuais, por parte da **CONTRATADA**, sujeita-la-á, também, às penalidades previstas nos artigos 86 a 88 da Lei 8.666 e art. 7º da Lei 10.520/02.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1 É proibida a utilização do ambiente dos refeitórios e /ou restaurantes, pela **CONTRATANTE**, para reuniões ou atos públicos.

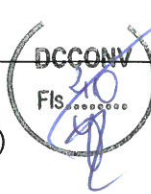
9.2 O alvará de funcionamento requerido pela **CONTRATANTE** às autoridades públicas deverá conter somente as atividades constantes do objeto do instrumento contratual, mesmo quando os objetivos previstos no respectivo contrato social ou estatuto sejam mais amplos.

9.3 Cabe à **CONTRATANTE** manter a área dada em concessão de uso permanentemente dotada de aparelhagem adequada à prevenção e extinção de incêndio e sinistros, mantendo igualmente o seu pessoal instruído quanto ao emprego eficaz daquela aparelhagem.



UFAM

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas (PROGESP)



Serviços de alimentação

Termo de referência para Refeitórios e/ou Restaurantes Universitários

REFERÊNCIAS

- Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas - ABERC. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades**. 8ªed. São Paulo: 2003. 288p. BRASIL.
- Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). **NBR 9050**. Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) Nº 216**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 2004.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Portaria Nº 2914**, de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Ministério da Saúde, 2011.
- BRASIL. Ministério do Trabalho . **Norma Regulamentadora (NR) Nº 24**. Condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho.
- MANAUS. **Lei Nº 392**. Dispõe sobre a competência e campo de ação da Secretaria Municipal de Saúde. 1997.
- MANAUS. **Decreto Nº 3910 (Código Sanitário de Manaus)**. Aprova o Regulamento a que se refere o artigo 24 da Lei 392 de 27 de junho de 1997, que dispõe sobre normas da promoção, preservação e recuperação da saúde, no âmbito da cidade de Manaus, no campo de competência da Secretaria Municipal de Saúde e dá outras providências. 1997.

ANEXOS

- Anexo A – Memorial descritivo e plantas do espaço físico e das instalações para serviço de alimentação na Faculdade de Direito (FD).
- Anexo B – Memorial descritivo e plantas do espaço físico e das instalações para serviço de alimentação na Faculdade de Educação Física e Fisioterapia (FEFF).
- Anexo C – Memorial descritivo e plantas do espaço físico e das instalações para serviço de alimentação na Faculdade de Tecnologia (FT).
- Anexo D – Memorial descritivo e plantas do espaço físico e das instalações para serviço de alimentação no Instituto de Ciências Humanas e Letras (ICHL).
- Anexo E - Memorial descritivo e plantas dos balcões térmicos quente e frio para serviço de alimentação nas dependências da **CONTRATANTE**.



Bemfica

SERVIÇOS

CNPJ 07.844.800/0001-38 / I.E. 04.222.765-8



DCU
335
R

Manaus, 01 de Junho de 2015.

À Universidade Federal do Amazonas

Prezados Senhores,

A empresa **Bemfica Serviços**, vem por meio desta, apresentar proposta de preço relativa ao serviço de fornecimento de refeições, primando pela parceria e não interrupção do mesmo, manter o preço que vem sido praticado, até que ocorra o processo licitatório.

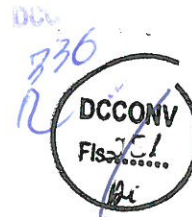
Segue o valor conforme tabela abaixo:

ESPECIFICAÇÃO	UND.	VALOR UNITÁRIO
DESJEJUM	Und.	R\$ 1,59 (Um real e cinquenta e nove centavos)
REFEIÇÃO	Und.	R\$ 6,51 (Seis reais e cinquenta e um centavos)

Atenciosamente,


BEMFICA SERVIÇOS
CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS
Representante Legal
CPF: 342.591.982-20

Rua Fortaleza, 201. Bl.01 Sala 07 – Centro Comercial Adrianópolis
Adrianópolis, Manaus – CEP 69057-080 / Fone/Fax 092 3307 4471



UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
Gabinete da Reitoria
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

Fls. nº
Rubrica:.....

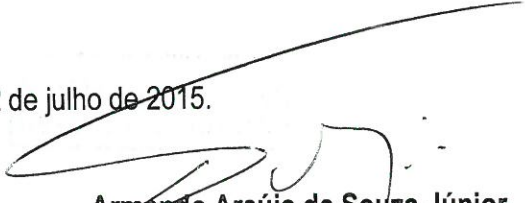
PROCESSO Nº 23105.012758/2015

DISPENSA DE LICITAÇÃO nº 59/2015

DESPACHO

Diante da manifestação da Procuradoria Geral Federal da Universidade Federal do Amazonas no Despacho, com base no art. 24, inciso IV, da Lei nº 8.666/93, autorizo a contratação direta, por meio de DISPENSA DE LICITAÇÃO, da empresa CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS EPP, inscrita no CNPJ sob nº 07.844.800/0001-38, para a prestação de serviços de exploração de atividades comerciais em restaurante para fornecimento de refeições, nas espécies desjejum, almoço e jantar, pelo valor global de R\$ 3.605.184,00 (três milhões, seiscentos e cinco mil, cento e oitenta e quatro reais).

Manaus, 02 de julho de 2015.


Armando Araújo de Souza Júnior
Pró-Reitor de Administração e Finanças

Com base no Artigo 26 da Lei nº 8.666/93, ratifico a decisão supra da Pró-Reitoria de Administração. Publique-se no Diário Oficial da União.

Manaus, 02 de julho de 2015.


Márcia Perales Mendes Silva
Presidente do Conselho Diretor da FUA e Reitora da UFAM

PROCESSO 23105.012758/2015
Folha 01/00
PI- 150.000.000

110410666
800437



Instituição	CNPJ	Processo	Representante Legal	Data de Assinatura	Vigência
UNIVERSIDADE FEDERAL DO VALE DO SÃO FRANCISCO	0540725/0001-14	23038.000955/2015-20	JULIANE TOLINTINO DE LIMA	19/02/2015	De: 19/02/2015 A: 31/12/2015
UNIVERSIDADE FEDERAL DE RORAIMA	34792077/0001-63	23038.000923/2015-24	GIOCONDA SANTOS E SOUZA MARTINEZ	19/02/2015	De: 19/02/2015 A: 31/12/2015
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA	78640489/0001-53	23038.001029/2015-71	BERENICE QUINZANI JORDAO	19/02/2015	De: 19/02/2015 A: 31/12/2015
UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ	79151312/0001-56	23038.001030/2015-04	MAURO LUCIANO BAESSO	19/02/2015	De: 19/02/2015 A: 31/12/2015
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE ESTADUAL DO VALE DO ACARAÚ	07821622/0001-20	23038.000940/2015-61	FABIANNO CAVALCANTR DE CARVALHO	19/02/2015	De: 19/02/2015 A: 31/12/2015

EXTRATOS DE TERMOS ADITIVOS

Termo Aditivo de Redução de Vigência - Concedente: CAPES CNPJ: 00.889.834/0001-08 - Objetivo: Encerramento de Vigência, - Signatários - pela CAPES: Márcio de Castro Silva Filho - Diretor de Programas e Bolsas no País, pelo beneficiário (a).

Beneficiário (a)	CPF	Processo	Programa	Vigência	Data da Assinatura
JOÃO CARLOS NABOUT	915.461.731-04	23038.003129/2013-71	PAEP 2013/2013	29/05/2015	29/05/2015
VIVIANE AZAMBUJA FAVRE NICOLIN	073.728.367-00	23038.001884/2014-00	DINTER 232/2014	23/06/2014	23/06/2014

Termo Aditivo de Prorrogação de Vigência - Concedente: CAPES CNPJ: 00.889.834/0001-08 - Objetivo: Prorrogação de Vigência - Signatários - pela CAPES: Márcio de Castro Silva Filho - Diretor de Programas e Bolsas no País e pelo beneficiário (a).

Beneficiário (a)	CPF	Processo	Programa	Vigência	Data da Assinatura
PAULO CESAR CORREA BORGES	075765978-01	23038.007969/2014-93	PAEP 143/2015	19/09/2015	24/06/2015
DANIELLE COSTA MORAIS	011283104-83	23038.008171/2014-69	PAEP 277/2015	19/09/2015	24/06/2015
CELSO JOSE RODRIGUES BENEDITO	629022926-04	23038.006580/2014-21	PAEP 3439/2014	10/07/2015	14/04/2015
JOSE CARLOS CIFUENTES VASQUEZ	102466198-99	23038.008419/2014-57	PAEP 3376/2014	09/07/2015	01/04/2015
HELOISE LIMA COSTA	1251991817-34	23038.008170/2014-14	PAEP 344/2015	20/11/2015	24/06/2015

Termo Aditivo de Redução de Vigência - Concedente: CAPES CNPJ: 00.889.834/0001-08 - Objetivo: Encerramento de Vigência, - Signatários - pela CAPES: Márcio de Castro Silva Filho - Diretor de Programas e Bolsas no País, pelo beneficiário (a).

Beneficiário (a)	CPF	Processo	Programa	Vigência	Data da Assinatura
HUGO ALEJANDRO GALLARDO OLMEDO	538.221.709-25	23038.004854/2013-66	PROEX 1535/2013	02/07/2015	26/06/2015

DIRETORIA DE RELAÇÕES INTERNACIONAIS

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Termo Aditivo de Prorrogação de Vigência - Concedente: CAPES CNPJ: 00.889.834/0001-08 - Objetivo: Prorrogação de Vigência - Signatários - pela CAPES: Marilene Maria Augusto Vieira - Diretora de Relações Internacionais - Substituta e pelo beneficiário (a).

Beneficiário	CPF	Processo	Programa	Vigência	Data da Assinatura
TANIA MARA PIZZOLATO	337617600-00	23038.009863/2012-62	PVEs 770/2013	15/03/2016	30/06/2015
MERCIA VIRGINIA FERREIRA DOS SANTOS	405359834-68	23038.005607/2012-04	PVEs 2041/2012	30/06/2016	10/04/2015

EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES
EBSERH - FILIAL HOSPITAL UNIVERSITÁRIO
DE BRASÍLIAAVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 42/2015 - UASG 155009

Nº Processo: 23039000195201541. Objeto: Pregão Eletrônico - Aquisição de material específico para o Centro de Patologia Clínica do HUB com empréstimo de equipamentos, referente ao Pregão 042/15. Total de Itens Licitados: 00058. Edital: 03/07/2015 de 08h00 às 12h00 e de 14h às 17h00. Endereço: Av. L2 Norte - Sgan 604/605 Asa Norte - BRASÍLIA - DF. Entrega das Propostas: a partir de 03/07/2015 às 08h00 no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 15/07/2015 às 10h00 site www.comprasnet.gov.br. Informações Gerais: Edital disponível no portal www.comprasgovernamentais.gov.br.

SUSANA SOUSA CAMPOS
Pregoeiro

(SIDE - 02/07/2015) 155009-26443-2014NE800069

FILIAL HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE SANTA MARIA

EXTRATO DE INEXIGIBILIDADE
DE LICITAÇÃO Nº 7/2015 - UASG 155125

Nº Processo: 23541000098201590. Objeto: Prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos de digitalização e impressão para radiografia computadorizada do HUSM. Total de Itens Licitados: 00001. Fundamento Legal: Art. 25º, Caput da Lei nº 8.666 de 21/06/1993. Justificativa: O fornecedor possui carta de exclusividade expedida pela ABIMED. Declaração de Inexigibilidade em 02/07/2015. JOAO BATISTA DE VASCONCELLOS. Gerente Administrativo. Ratificação em 02/07/2015. ELAINE VERENA RESENER. Superintendente. Valor Global: R\$ 105.246,24. CNPJ CONTRATADA: 09.032.626/0001-54 AGFA HEALTHCARE BRASIL IMPORTACAO E SERVICOS LTDA.

(SIDE - 02/07/2015) 155125-26443-2015NE800008

EXTRATO DE INEXIGIBILIDADE
DE LICITAÇÃO Nº 18/2015 - UASG 155125

Nº Processo: 23541000277201513. Objeto: Aquisição de peças para conserto de ventiladores pulmonares marca Intermid (Registros Patrimoniais nºs 115504, 067618, 115506, 067619, 161454, 161456, 157022 e 065065). Total de Itens Licitados: 00063. Fundamento Le-

Este documento pode ser verificado no endereço eletrônico <http://www.in.gov.br/autenticidade.html>, pelo código 00032015070300043

gal: Art. 25º, Caput da Lei nº 8.666 de 21/06/1993. Justificativa: O fornecedor possui carta de exclusividade expedida pela ABIMO. Declaração de Inexigibilidade em 02/07/2015. JOAO BATISTA DE VASCONCELLOS. Gerente Administrativo. Ratificação em 02/07/2015. ELAINE VERENA RESENER. Superintendente. Valor Global: R\$ 7.968,29. CNPJ CONTRATADA: 05.316.114/0001-69 MEDICAL SUL EQUIPAMENTOS MEDICOS LTDA - ME.

(SIDE - 02/07/2015) 155125-26443-2015NE800008

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO - Nº 70/2015 - UASG 155125

Nº Processo: 23541000184201581. Objeto: Pregão Eletrônico - AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS GERAIS NÃO INJETÁVEIS Total de Itens Licitados: 00137. Edital: 03/07/2015 de 08h00 às 12h00 e de 13h às 17h00. Endereço: Av. Roraima, N. 1000, Ed.22, Bairro Camobi Camobi - SANTA MARIA - RS. Entrega das Propostas: a partir de 03/07/2015 às 08h00 no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 16/07/2015 às 09h00 site www.comprasnet.gov.br. Informações Gerais: O edital estará disponível no site <http://www.comprasgovernamentais.gov.br>.

LUCIANE DA VEIGA CUNHA
Chefe da Unidade de Licitações

(SIDE - 02/07/2015) 155125-26443-2015NE800008

FUNDAÇÃO DE APOIO AO DESENVOLVIMENTO
DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCOAVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 37/2015

Aviso de Pregão Eletrônico nº 037/2015. Objeto: Aquisição de Reagentes Químicos para o Laboratório de Pesquisa em Química Analítica da Universidade Federal do Maranhão - UFMA. Abertura das propostas: 21/07/2015 às 09h - Disputa de Lances: às 10h, no site www.licitacoes-e.com.br. Entrega das propostas: a partir de 03/07/2015 às 10h. Edital disponível nos endereços: www.fade.org.br e www.licitacoes-e.com.br. Informações: licitacoes@fade.org.br.

MAURICIO ASSUERO
Secretário Executivo da FADE-UFPE

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS

EXTRATO DE DISPENSA
DE LICITAÇÃO Nº 59/2015 - UASG 154039

Nº Processo: 23105.012758/2015. Objeto: Prestação de serviços de exploração de atividades comerciais em restaurante para fornecimento de refeições, nas espécies desjejum, almoço e jantar. Total de Itens Licitados: 00001. Fundamento Legal: Art. 24º, Inciso IV da Lei nº 8.666 de 21/06/1993. Justificativa: Contratação emergencial. Declaração de Dispensa em 02/07/2015. ARMANDO ARAUJO DE SOUZA JUNIOR. Pró-reitor de Administração e Finanças. Ratificação em 02/07/2015. MARCIA PERALES MENDES SILVA. Reitora. Valor Global: R\$ 3.605.184,00. CNPJ CONTRATADA: 07.844.800/0001-38 CARLA DASILVA BEMFICA FREITAS.

(SIDE - 02/07/2015) 154039-15256-2014NE800201

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 1/2015 - UASG 154039

Número do Contrato: 22/2014. Nº Processo: 23105.000974/2014. PREGÃO SRP Nº 29/2014. Contratante: FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS-CNPJ Contratado: 1134795500136. Contratado: MS ENGENHARIA LTDA - EPP -Objeto: Prorrogação de vigência do Contrato nº 22/2014, por mais 60 dias, bem como o acréscimo de R\$ 841.241,50 ao valor global. Fundamento Legal: Lei 8.666/93. Vigência: 15/07/2015 a 12/09/2015. Valor Total: R\$841.241,50. Fonte: 112000000 - 2014NE800897. Data de Assinatura: 01/07/2015.

(SICON - 02/07/2015)

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO - Nº 255/2015 - UASG 154039

Nº Processo: 23105.015961/2014. Objeto: Pregão Eletrônico - O objeto da presente licitação é o registro de preços para eventual aquisição de Material de Consumo (Construção Civil), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas em seu Edital e seus anexos. Total de Itens Licitados: 00037. Edital: 06/07/2015 de 08h00 às 12h00 e de 14h às 16h59. Endereço: Av. General Rodrigo Octavio Jordao Ramos, 3000 - Aleixo Espírito Santo - MANAUS - AM. Entrega das Propostas: a partir de 06/07/2015 às 08h00 no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 16/07/2015 às 10h00 site www.comprasnet.gov.br.

WALLACE ANCELMO DOS SANTOS
Pregoeiro

(SIDE - 02/07/2015) 154039-00001-2015NE800013

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

EMISSAO : 03Jul15 NUMERO: 2015NE800437 ESPECIE: EMPENHO DE DESPESA
EMITENTE : 154039/15256 - FUNDACAO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS
CNPJ : 04378626/0001-97 FONE: 3305-1495
ENDERECO : AV: GENERAL RODRIGO OCTAVIO JOR- DAO RAMOS, 3000, CAMPUS, ALEIXO
MUNICIPIO : 0255 - MANAUS UF: AM CEP: 69077-000

CREDOR : 07844800/0001-38 - CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS
ENDERECO : FORTALEZA 201 BLOCO 1 ADRIANOPOLIS
MUNICIPIO : 0255 - MANAUS

TAXA CAMBIO: UF: AM CEP: 69057-080

OBSERVACAO / FINALIDADE
CUSTEAR DESPESAS COM SERV.TERC.P.JURIDICA COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, NAS
ESPECIES DESJEJUM, ALMOÇO E JANTAR PARA UFAM. REFERENTE DISPENSA Nº59/2015-
PROAP. REFERENTE AO PROC.Nº012758/2015-PROADM. PROC ORIGEM: 2015DI00059

CLASS : 1 26270 12364203240020013 087564 0100000000 339039 151419 MAC04G2312N
TIPO : GLOBAL MODALIDADE DE LICITACAO: DISPENSA DE LICITACAO

ARO: LEI 8666 INCISO: 04 PROCESSO: 23105.012758/2015
UF/MUNICIPIO BENEFICIADO: AM /

ORIGEM DO MATERIAL :

REFERENCIA DA DISPENSA: ART24/04 LEI 8666/93 NUM. ORIG.:

VALOR EMPENHO : 150.000,00

CENTO E CINQUENTA MIL REAIS*****

ESPECIFICACAO DO MATERIAL OU SERVICO

ND: 339039 SUBITEM: 41 -FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO

SEQ.: 1 QUANTIDADE: 0,04161 VALOR UNITARIO:
VALOR DO SEQ. :

3.604.902,66
150.000,00

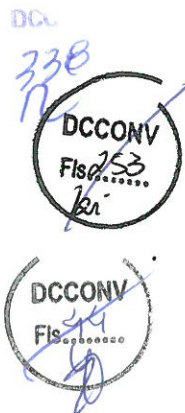
CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE
000015210

estação de serviços de exploração de atividades comerciais em restaurante pa
ra fornecimento de refeições, nas espécies desjejum, almoço e jantar.

T O T A L : 150.000,00

ARMANDO A.DE SOUZA JUNIOR
ORDENADOR

GUIOMAR RAMOS MIRANDOLA
GESTOR FINANCEIRO





Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Pro-Reitoria de Gestão de Pessoas



DC 329

PROCESSO 2305.067651/2015

ASSUNTO: DOCUMENTAÇÃO E INFORMAÇÃO

INTERESSADO: PESSOAS, CONTRATOS E CONVÊNIOS

DESPACHOS

Data: 08 / 07 / 2015

Para: DAEST

DE ORDEM DA PRO-REITORA, ENCAMINHO PARA REQUISIÇÕES

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS

Assinatura
Andrela Nascimento Rocha
Slape nº 1659422

Data: __ / __ / __

Para: _____

Data: __ / __ / __

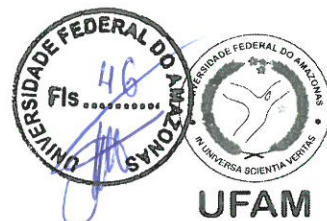
Para: _____

Assinatura

Assinatura



**Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas
Departamento de Assistência Estudantil**



DCU
340
R

Memo nº 397.2015

Manaus, 20 de julho de 2015

A Sua Senhoria
Professora Dr. Kathya Augusta Thomé Lopes
Pró-Reitora de Gestão de Pessoas

Senhora Pró-Reitora,

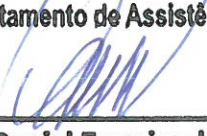
1 Ao cumprimenta-la cordialmente venho por meio deste atender a solicitação do memo 283/2015-DCC/PROADM, processo nr. 23105.067651/2015 de 07 de julho do corrente que trata a indicação do Gestor, fiscal técnico e fiscal administrativo do contrato 12/2015 – RU Campus/Manaus, conforme segue:

<u>Nome</u>	<u>Siape</u>	<u>Atribuição</u>
Gilmar Soares da Silva	0400295	Gestor do Contrato
Rogério do Nascimento Carvalho	6401627	Fiscal Administrativo
A ser indicado		Fiscal técnico

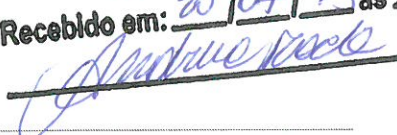
2 Na oportunidade sugiro que o servidor indicado para atuar como fiscal técnico, seja profissional da área de nutrição, os quais encontram-se lotados no SIASS.

Atenciosamente

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
Pró Reitoria de Gestão de Pessoas
Departamento de Assistência Estudantil**



**Daniel Ferreira de Castro
DIRETOR**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS
SECRETARIA/GABINETE**
Recebido em: 20/07/15 às 11:20 Hs.




Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Pro-Reitoria de Gestão de Pessoas



PROCESSO 23105.067651/2015.

ASSUNTO: DOCUMENTAÇÃO E INFORMAÇÃO.

INTERESSADO: JUDICAÇÃO DE SERVIDORES P/O CONTRATO Nº 131/2015.

DESPACHOS

Data: 21/07/2015.

Para: GESTOR / SIASS.

DE ORDEM DA PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS, PROFA.
DRA. KATHYA AUGUSTA T. LOPES, ENCAMINHO O EXPEDIENTE, PARA
JUDICAÇÃO DE UM SERVIDOR DA ÁREA DE NUTRIÇÃO, PARA ATUAR
COMO FISCAL TÉCNICO NO CONTRATO Nº 131/2015 - RU/MAANUS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS

Data: __/__/__

Para: _____



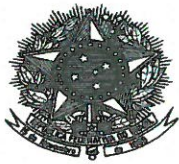
Andreia Nascimento Rocha
Slape nº 1659422

Data: __/__/__

Para: _____

Assinatura

Assinatura



Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.
Secretaria de Gestão Pública.
Subsistema Integrado de Atenção a Saúde do Servidor – SIASS.
Unidade SIASS/UFAM.



Ofício n.º 400/2015– SIASS/UFAM

Manaus, 23 de julho de 2015.

A Sua Senhoria a Senhora

KATHYA AUGUSTA THOMÉ LOPES

Pró-Reitora de Gestão de Pessoas – PROGESP/UFAM

Av. Gal. Rodrigo Octávio Jordão Ramos, 3000 – Campus Universitário Arthur Virgílio Filho –
Coroadó I.

69.077-000 – Manaus/AM

Assunto: Indicação de fiscal técnico do contrato n° 12/2015.

Senhora Pró-Reitora,

Com os devidos cumprimentos, vimos atender à solicitação do Memo. 283/2015 – DCC/PROADM, constante do processo n° 23105.067651/2015, que trata da indicação de servidor para atuar como **fiscal técnico no contrato n° 12/2015** – RU/Campus/Manaus.

Dessa forma, por ordem do Gestor do SIASS, o senhor Dr. Jorge Masullo de Aguiar, indica-se a profissional de nutrição **CARLA ALESSANDRA DE OLIVEIRA** para exercer supracitada função. Por fim, devolvemos o processo n° 23105.067651/2015 junto com este ofício.

Estamos à disposição para sanar quaisquer dúvidas.

Respeitosamente,

Ana Carolina Ferreira
ANA CAROLINA DE FREITAS FERREIRA

Agente Administrativo em exercício na unidade SIASS/UFAM

Unidade SIASS - Universidade Federal do Amazonas.
Av. Rodrigo Octávio, 6200, Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho – Coroadó.
Setor Sul, Pavilhão – Prof. Onias Bento da Silva Filho.
69077-000 – Manaus - Amazonas
Tel.: (92) 3305-4228 – E-mail: admsiassufam@hotmail.com



Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Pro-Reitoria de Gestão de Pessoas



PROCESSO 23105.067651/2015.

ASSUNTO: INDICAÇÃO DE SERVIDORES PLO CONTRATO 0212/2015.

INTERESSADO: PROC. DE CONTRATOS E CONVÊNIOS.

DESPACHOS

Data: 03/08/15

Para: PROC. DE CONTRATOS E CONVÊNIOS.

DE ORDEM DA PRO-REITORA, PROFA. DRA. KATHYA AUGUSTA
THOMÉ LOPES, ENCAMINHO AS INDICAÇÕES CONFORME SOLICI-
TADO.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS

Andreia Nascimento Rocha
Siape nº 1659422

Data: 04/08/15

Para: À COORD. CONTRATAÇÃO - DEC / PROADM

JUNTAR INDICAÇÃO AOS AUTOS DO PROCESSO PRINCIPAL, CONTINUO
OBSERVAR O RECEBIMENTO CONCOMITANTE DO PROCESSO 23105.
000 878/2015, NO QUAL A CONTRATADA SOLICITA REVISÃO CONTRA-
TUAL. COMUNICAR AOS INTERESSADOS.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
Departamento de Contratos e Convênios

Aline Jessica R. Cruz C. Vieira
Diretora do Departamento de Contratos e Convênios

Data: __/__/__

Para: _____

Assinatura



Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Pró-Reitoria de Administração e Finanças
Departamento de Contratos e Convênios



MEMO Nº 336/2015 – PROADM/DCC

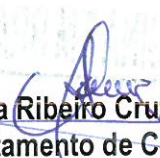
Manaus, 04 de agosto de 2015.

Ao Diretor Executivo da UFAM

Profº. JOSÉ DANTAS CYRINO JÚNIOR

Tendo em vista a necessidade de designarmos um fiscal para o **Contrato nº 12/2015 – FUA/ CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS EPP**, cujo objeto consiste na prestação de serviços de fornecimento de refeições, desjejum, almoço e jantar para o Campus Manaus, submeto a indicação da servidora **CARLA ALESSANDRA DE OLIVEIRA**, para atuar como fiscal técnico.

Respeitosamente,


Alline Jéssica Ribeiro Cruz Campos Vieira
Diretora do Departamento de Contratos e Convênios



P O R T A R I A N° 2269/2015

O VICE-REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS,
no exercício do cargo de Reitor, usando de suas atribuições estatutárias, e

CONSIDERANDO o MEMO N° 336/2015 – PROADM/DCC, datado de 04 de agosto de 2015, protocolizado sob n° 23105.067651/2015, subscrito pela Diretora do Departamento de Contratos e Convênios da Pró-Reitoria de Administração e Finanças, Alline Jéssica Ribeiro Cruz Campos Vieira;

CONSIDERANDO a competência estabelecida no Artigo 21 do Estatuto da Universidade Federal do Amazonas,

R E S O L V E:

I – A T R I B U I R à servidora **CARLA ALESSANDRA DE OLIVEIRA**, lotada no Subsistema Integrado de Atenção a Saúde do Servidor – SIASS/UFAM, Matrícula SIAPE n° 1479261, a incumbência de fiscalizar o **Contrato n° 12/2015**, cujo objeto consiste na prestação de serviços de fornecimento de refeições, desjejum, almoço e jantar para o Campus Manaus, celebrado entre a FUA e a empresa **CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS EPP**.

II – D I S P O R que, no exercício de seu mister, a servidora designada deverá:

- a) Solicitar à contratada e seus prepostos, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços;
- b) Assegurar-se de que o número de empregados alocados ao serviço pela contratada é suficiente para o bom desempenho dos serviços;
- c) Fiscalizar o cumprimento das obrigações e encargos sociais e trabalhistas pela contratada, compatível com os registros previstos no subitem anterior, no que se refere à execução do contrato;
- d) Emitir pareceres em todos os atos da Administração relativos à execução do contrato, em especial aplicação de sanções, alterações e repactuações do contrato;
- e) Determinar o que for necessário para regularizações das ocorrências, inclusive formalizando à contratada a solicitação das providências devidas, de acordo com a necessidade;
- f) Registrar em documento próprio, diariamente, as ocorrências relacionadas com as obrigações contratuais, elaborando, semanalmente, relatório circunstanciado concernente aos trabalhos de fiscalização;
- g) Encaminhar proposta de aplicação de penalidade ou rescisão do contrato à autoridade superior, quando o objeto estiver sendo executado de forma irregular, em desacordo com as especificações e, ainda, quando constatada a paralisação da execução ou cometimento de faltas que ensejem a adoção dessa medida, garantindo ampla defesa à empresa inadimplente;



Pag. 02

P O R T A R I A N° 2269/2015

- h) Comunicar à autoridade superior o término da vigência do Contrato, com antecedência necessária, para adoção dos procedimentos que forem recomendados;
- i) Atestar as faturas correspondentes às etapas executadas, após a verificação da conformidade dos serviços, para efeito de pagamento;
- j) Estabelecer a periodicidade, conforme a necessidade do serviço contratado, da interlocução do fiscal com o preposto das empresas contratadas;
- k) Encaminhar à Pró-Reitoria de Administração e Finanças, ao final de cada trimestre do exercício financeiro, relatório sucinto das ocorrências inerentes ao contrato, para efeito de acompanhamento;
- l) Apresentar relatório parcial de execução dos serviços contratados a cada solicitação de pagamento, bem como de relatório final ao término da vigência dos contratos para que, diante dessas informações, respectivamente, possam ser efetuados os pagamentos, encerrados os processos de contratação;
- m) Realizar, por ocasião do processo de aplicação de penalidade ou rescisão contratual, a apuração e quantificação dos danos causados ao erário pelas irregularidades cometidas pela contratada, encaminhando formalmente à autoridade superior, para fins de providências de ressarcimento;
- n) Manter, em arquivo próprio, toda a documentação referente ao acompanhamento dos contratos, inclusive das providências adotadas.

III – ADVERTIR que a servidora designada para desempenhar os encargos descritos nesta Portaria, responderá civil, penal e administrativamente pelo eventual exercício irregular das atribuições que ora lhe são conferidas.

Dê-se ciência e cumpra-se.

REITORIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS, em
Manaus, 17 de agosto de 2015.

HEDINALDO NARCISO LIMA
Vice-Reitor, no exercício do cargo de Reitor



FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS

EXTRATO DE RESCISÃO

CONTRATO Nº 12/2015
Nº Processo: 23105.012758/2015. Contratante: FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS-CNPJ. Contratado: CARLA DA SILVA BEMFICA FREITAS-Objeto: Rescisão do Contrato nº 12/2015, dando por encerrada a contratação da prestação dos serviços de exploração de atividades comerciais para fornecimento de refeições. Fundamento Legal: Artigo 79, II da Lei 8.666/93 Data de Rescisão: 05/09/2015.

(SICON - 10/09/2015)

AVISO DE ALTERAÇÃO
PREGÃO Nº 60/2015

Comunicamos que o edital da licitação supracitada, publicada no D.O.U. de 03/09/2015 foi alterado. Objeto: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços de

transporte e logística de cargas, volumes, encomendas e bens materiais de propriedade ou de interesse da Universidade Federal do Amazonas para atendimento das suas necessidades, abrangendo o Campus Manaus e unidades dispersas, Fazenda Experimental, os Campi localizados em Itacoatiara/AM, Coari/AM, Parintins/AM, Humaitá/AM e Benjamin Constant/AM, bem como demais localidades que se fizerem necessárias, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas contidas no Termo de Referência, anexo 1, do Edital. Total de Itens Licitados: 00006 Novo Edital: 11/09/2015 das 08h00 às 12h00 e das 13h00 às 17h00. Endereço: Av. General Rodrigo, 6200 Coroado - MANAUS - AM. Entrega das Propostas: a partir de 11/09/2015 às 08h00 no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 23/09/2015, às 10h00 no site www.comprasnet.gov.br.

TIAGO LUZ DE OLIVEIRA
Pregoeiro

(SIDE - 10/09/2015) 154039-00001-2015NE000201

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO Nº 81/2015 - UASG 154039

Nº Processo: 23105.020806/2015. Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de Preço para eventual aquisição de Material De Consumo (envelope e selo gráfico), conforme especificações e quantitativos no Anexo 1 Termo de Referência deste Edital, para atender a Comissão Permanente de Concurso / COMPEC da Universidade Federal do Amazonas. Total de Itens Licitados: 00002. Edital: 11/09/2015 das 08h00 às 12h00 e das 13h às 17h00. Endereço: Av. General Rodrigo, 6200 Coroado - MANAUS - AM. Entrega das Propostas: a partir de 11/09/2015 às 08h00 no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 23/09/2015 às 10h00 site www.comprasnet.gov.br.

ADRIANA PAULA MAIA DE SOUZA
Pregoeira

(SIDE - 10/09/2015) 154039-00001-2015NE000201

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
DECANATO DE GESTÃO DE PESSOAS

EXTRATO DO EDITAL Nº 394, DE 9 DE SETEMBRO DE 2015
SELEÇÃO PÚBLICA SIMPLIFICADA PARA PROFESSOR TEMPORÁRIO/RESULTADO FINAL

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

Edital Convocatório	Unidade Acadêmica	Área	Candidatos Aprovados
N. 313/2015 DOU de 11/08/2015	Departamento de Engenharia Mecânica	Sistemas Mecânicos - Desenho Técnico	1. Ana Carolina Cardoso de Sousa 2. Alvaro Campos Ferreira

MARIA ÂNGELA GUIMARÃES FEITOSA
Decana

EXTRATO DO EDITAL Nº 395, DE 9 DE SETEMBRO DE 2015
SELEÇÃO PÚBLICA SIMPLIFICADA PARA PROFESSOR TEMPORÁRIO/RESULTADO FINAL

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

Edital Convocatório	Unidade Acadêmica	Área	Candidatos Aprovados
N. 309/2015 DOU de 31/07/2015	Departamento de Engenharia Elétrica	Engenharia de Redes de Comunicação	1. Caio César de Melo e Silva 2. Guilherme Alvarez Bestard

MARIA ÂNGELA GUIMARÃES FEITOSA
Decana

EXTRATO DO EDITAL Nº 396 DE 10 DE SETEMBRO DE 2015
SELEÇÃO PÚBLICA SIMPLIFICADA PARA PROFESSOR SUBSTITUTO/RESULTADO FINAL

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

Edital Convocatório	Unidade Acadêmica	Área	Candidatos Aprovados
N. 323/2015 DOU de 21/08/2015	Departamento de Engenharia Elétrica - ENF	Controle e Automação	1. Luis Felipe da Cruz Figueiredo; 2. Roberto de Sousa Baptista; 3. Ana Carolina Cardoso de Sousa

MARIA ÂNGELA GUIMARÃES FEITOSA
Decana

EXTRATO DO EDITAL Nº 397, DE 10 DE SETEMBRO DE 2015
SELEÇÃO PÚBLICA SIMPLIFICADA PARA PROFESSOR SUBSTITUTO/RESULTADO FINAL

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

Edital Convocatório	Unidade Acadêmica	Área	Candidatos Aprovados
N. 344/2015 DOU de 26/08/2015	Departamento de Serviço Social	Serviço Social	1. Marina Leite Melo; 2. Ana Carolina de Oliveira Pinho

MARIA ÂNGELA GUIMARÃES FEITOSA
Decana

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO Nº 644/2015 - UASG 154040

Nº Processo: 23106002298201502. Objeto: Pregão Eletrônico - O presente Pregão tem por objeto a aquisição de reservatórios para sabonete líquido, para atender as demandas da Fundação Universidade de Brasília - FUB. Total de Itens Licitados: 00001. Edital: 11/09/2015 das 08h30 às 11h30 e de 14h às 17h30. Endereço: Campus Universitário Darcy Ribeiro Prefeitura do Campus BRASÍLIA - DF. Entrega das Propostas: a partir de 11/09/2015 às 08h30 no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 23/09/2015 às 09h30 site www.comprasnet.gov.br.

WILLIAM SANTOS ROCHA DE OLIVEIRA
Pregoeiro

(SIDE - 10/09/2015) 154040-15257-2015NE000119

Este documento pode ser verificado no endereço eletrônico <http://www.in.gov.br/autenticidade.html>, pelo código 00032015091100036

DECANATO DE GRADUAÇÃO

EXTRATO DE INSTRUMENTO CONTRATUAL

ESPÉCIE: Convenio - Código: 9674 - FUB/TRENCH. Participes: Fundação Universidade de Brasília - FUB, CNPJ nº 00.038.174/0001-43, e a Trench Rossi e Watanabe Advogados, CNPJ nº 26.445.650/0001-34. Objeto: Conceder vagas de estágio não obrigatório aos alunos da CONVENIENTE regularmente matriculados, com frequência comprovada, nos cursos de graduação de Direito da UNB. Vigência: De 01/09/2015 a 01/09/2020. Prof. Mauro Luiz Rabelo - CPF nº 222.761.907-59, Decano de Graduação da Universidade de Brasília e o Sr. Francisco Ribeiro Todorov CPF nº 611.408.721-68, Sócio da TRENCH. ESPÉCIE: Convenio - Código: 9683 - FUB/THIAGO. Participes: Fundação Universidade de Brasília - FUB, CNPJ nº 00.038.174/0001-43, e a Thiago Sabino Alves Pinto (Estúdio Carbono), CNPJ nº 21.798.268/0001-90. Objeto: Conceder vagas de estágio não obrigatório aos alunos da CONVENIENTE regularmente matriculados, com frequência comprovada, nos cursos de graduação Comunicação Social da UNB.

Assinatura: 09/09/2015

Vigência: De 09/09/2015 a 09/09/2020

Prof. Mauro Luiz Rabelo - CPF nº 222.761.907-59, Decano de Graduação da Universidade de Brasília e o Sr. Thiago Sabino Alves Pinto CPF nº 963.198.521-00, Coordenador da THIAGO.

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC

RESULTADO DE JULGAMENTO
PREGÃO Nº 95/2015

A Equipe de Pregão da Fundação Universidade Federal do ABC - UFABC, torna público o Resultado de Julgamento do Pregão Eletrônico nº 095/2015, declarando vencedora a empresa QUIMTIA S/A para o item 01. Os autos encontram-se com vista franqueada aos interessados.

CYNTHIA REGINA RUY ORSOLON
Pregoeira

(SIDE - 10/09/2015) 154503-26352-2015NE00062

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