



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

## **ANEXO IV - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR N.º 01/2020**

### **1. Apresentação**

Este documento apresenta o estudo técnico preliminar que servirá para compor o Termo de Referência e tem por fundamento o disposto no art. 24 da Instrução Normativa n.º SEGES/MPDG n.º 05/2017, no processo n.º 23229.000869.2019-01, que tem por objeto a Contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços continuados de produção e distribuição de refeições (almoço, lanche e jantar), preparadas e servidas nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima Campus Boa Vista e Campus Novo Paraíso, conforme especificações técnicas, condições, quantidades e exigências estabelecidas.

### **2. Normativos que disciplinam os serviços a serem contratados, de acordo com a sua natureza (ANEXO III, 2, “a”, da IN SEGES 05/2017)**

O objeto do presente documento fundamenta-se na seguinte legislação: Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993; Lei 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto n.º 10.024, de 20 de setembro de 2019; Decreto n.º 3.555, de 8 de agosto de 2000; Decreto n.º 3.722, de 9 de janeiro de 2001, alterado pelo Decreto n.º 4.485 de 25 de novembro de 2002; Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990; Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006; Decreto n.º 8.538, de 6 de outubro de 2015; Lei 9.632 de 07 de maio de 1998; Decreto n.º 9.507, de 21 de setembro de 2018; Portaria MP n.º 443, de 27/12/2018; Lei n.º 12.527, de 18 de novembro de 2011; Decreto n.º 7.203, de 4/6/2010; Instrução Normativa SEGES/MP n.º 3, de 26 de abril de 2018; Instrução Normativa SLTI-MP n.º 05, de 27/06/2014, alterada pela Instrução Normativa SEGES/MP n.º 3, de 20 de abril de 2017; Instrução Normativa SEGES-MP n.º 05, de 26/05/2017; Instrução Normativa SLTI-MPOG n.º 01, de 19/01/2010;

### **3. Análise da contratação anterior (ANEXO III, 2, “b”, da IN SEGES 05/2017)**

Para fins de elaboração do presente estudo, verificou-se os seguintes contratos:

- ✓ CONTRATO N.º 011/2015; Contratada: BUENO & CIA LTDA – EPP - CNPJ/MF sob o n.º 08.980.162/0001-45; Vigência: 12/05/2015 a 12/05/2017
- ✓ CONTRATO N.º 05/2017; Contratada: Bruno A.B.M. DE BARROS - ME - CNPJ/MF sob o n.º 19.823.630/0001-94; Vigência: 18/12/2017 a 18/12/2019.

Quanto às contratações anteriores foram verificadas as seguintes ocorrências:

- Não disponibilização de quantitativo de utensílios necessários à fiel execução dos serviços, não sendo suficientes para o perfeito atendimento aos usuários;
- Não manutenção dos empregados devidamente treinados e capacitados para o preparo dos lanches;
- Não manutenção do padrão de qualidade dos alimentos e atendimento pessoal;
- Não manutenção da quantidade suficiente de gêneros alimentícios, prejudicando o atendimento da demanda no horário de funcionamento da lanchonete;
- Não manutenção da área locada e dos equipamentos no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
- Falhas no fornecimento das refeições;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

- Ausência de nutricionista na execução dos serviços;
- Falhas no cumprimento da legislação pertinente à segurança alimentar.

**4. Classificação do Estudo Técnico Preliminar (ANEXO III, 2, “c”, da IN SEGES 05/2017)**

Para fins do disposto no art. 4.º da Lei n.º 12.527, de 18 de novembro de 2011, este documento se classifica como: informação; documento; e disponibilidade, conforme seus incisos abaixo:

- I - informação: dados, processados ou não, que podem ser utilizados para produção e transmissão de conhecimento, contidos em qualquer meio, suporte ou formato;
- II - documento: unidade de registro de informações, qualquer que seja o suporte ou formato;
- VI - disponibilidade: qualidade da informação que pode ser conhecida e utilizada por indivíduos, equipamentos ou sistemas autorizados;

**5. Necessidade da contratação (Inciso I, art. 24 da IN SEGES 05/2017)**

A terceirização dos serviços de fornecimento de refeições nas repartições públicas federais é possível ante a previsão expressa do Decreto n.º 2.271/97, o que é corroborado pela inexistência de quantitativo de mão-de-obra específica para este serviço em quadro permanente deste IFRR e, também, pela Lei n.º 9.632/98 que trata da extinção de Cargos na Administração Federal. O Decreto n.º 2.271/97 em seu § 1º do artigo 1º e a Instrução Normativa SEGES n.º 05/2017, especifica os serviços propostos neste plano como sendo preferencialmente objeto de execução indireta, sendo dessa forma justificável a contratação de empresa terceirizada.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima é uma instituição responsável pela Educação Profissional Técnica de Nível Médio e Ensino Superior.

O IFRR – Campus Boa Vista, constitui-se uma referência em Educação Profissional e Tecnológica na sociedade roraimense e tem como proposta a formação de profissionais para inserção no processo produtivo, na perspectiva de inclusão social das populações carentes. Diante disso, este Instituto torna-se um atrativo para pessoas, deste e de outros municípios, ou até de outros Estados, que buscam uma educação de qualidade. O Campus Boa Vista funciona nos três turnos. De acordo com a estrutura dos cursos da Educação Profissional Integrada e do Ensino Superior, alguns funcionam em dois turnos, o que exige a permanência dos alunos na Instituição nos referidos turnos. Há que se considerar que a maioria desses alunos mora em bairros distantes, ou até em outros municípios, o que impossibilita seu deslocamento até sua residência para fazer as refeições. Além disso, muitos não dispõem de condições financeiras para arcar com esse deslocamento diário. Somando-se a isso, temos os servidores, estagiários e terceirizados que, em decorrência do horário de trabalho e da distância de suas residências, necessitam permanecer na Instituição no horário do almoço ou do jantar.

Outro fator a ser destacado é evitar o deslocamento para fora do Campus, principalmente do aluno adolescente menor de idade, proporcionando assim mais segurança aos usuários nos três turnos de funcionamento, buscando a melhoria no desenvolvimento das atividades de toda a instituição. Além do fornecimento de refeições, há a necessidade de serviços de lanchonete para atender alunos,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA

Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

servidores e visitantes em geral, de forma ininterrupta, no período de funcionamento diário da Instituição, ou seja, das 7h às 22h. A partir dessas considerações justifica-se a efetivação do processo licitatório para contratação dos serviços de Restaurante e de Lanchonete, visando um atendimento de qualidade e preços acessíveis a servidores e alunos desta Instituição de Ensino, além de não deixar um espaço sem a utilidade para a qual foi criada. Ao vincular o fornecimento de refeições à concessão de uso da área destinada ao restaurante/lanchonete, buscou-se garantir não só um local adequado às refeições dos alunos contemplados pelo Programa Auxílio Alimentação deste Instituto, como também a oferta de refeições e lanches para servidores e demais alunos não contemplados pelo programa, uma vez que, muitos deles precisam passar longos períodos, às vezes até mesmo o dia inteiro, no Campus.

Com a formulação do Plano Nacional de Assistência Estudantil efetivado pelo Decreto n.º 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, e o estabelecido no seu artigo 4º de que a execução das ações de assistência estudantil abrange os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, em suas especificidades, nas áreas estratégicas de ensino, pesquisa e extensão e naquelas que atendam às necessidades identificadas por seu corpo discente. Assim, o Campus Boa Vista, recebe, a cada ano, recursos financeiros para serem utilizados na Assistência Estudantil. Portanto, propomos a contratação de pessoa jurídica (restaurante) para a continuidade do Programa de Auxílio Alimentação para os estudantes com carência socioeconômica comprovada, matriculados no Campus e para tal será utilizado o recurso financeiro (contratação de pessoa jurídica - custeio). A oferta de refeições pela Instituição é um importante instrumento de política de permanência estudantil que possibilita o cumprimento dos deveres da instituição relacionados à necessidade básica de alimentação e nutrição, considerando principalmente os discentes que passam todo o dia no Campus e que se encontram sob vulnerabilidade socioeconômica. O Restaurante têm por objetivo oferecer, prioritariamente, à comunidade acadêmica, refeições a preços acessíveis e de boa qualidade, para que o estudante possa se desenvolver em sua plenitude acadêmica. Portanto, tem-se necessidade de contratação empresa especializada para a prestação de serviços de produção e distribuição de refeições (almoço, lanches e jantar), para atendimento aos discentes e outros.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

**6. Referência a outros instrumentos de planejamento do órgão ou entidade, se houver: (Inciso II, art. 24 da IN SEGES 05/2017)**

A presente contratação servirá de apoio para atendimento do objetivo estratégico: Fortalecer a Qualidade do Ensino, do Macroprocesso 3: Gestão de Permanência e do Êxito – Meta 2: Atingir 100% de permanência dos estudantes atendidos pelos Editais da Assistência Estudantil.

A contratação aqui pretendida encontra fundamento no Plano Anual de Trabalho-PAT do IFRR para o ano de 2020.

**7. Requisitos da contratação (Inciso III, art. 24 da IN SEGES 05/2017)**

Os serviços serão explorados em conformidade com as diretrizes mínimas listadas nestas especificações.

**a) natureza do serviço:**

O objeto a ser contratado, enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns, de que trata a Lei nº 10.520/02 e o Decreto nº 5.450/05, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado.

A prestação do serviço possui natureza continuada, ao passo em que eventual paralisação da atividade contratada implicaria em prejuízo ao desempenho das atividades acadêmicas, bem como, sua habitualidade é configurada pela necessidade da atividade ser prestada mediante contratação de terceiros diuturnamente.

Para o desempenho da atividade diretamente pelo IFRR/Campus Boa Vista e Campus Novo Paraíso é obrigatório a disposição de autorizações de outros órgãos governamentais e como o Campus ainda está em fase de regularização dessas documentações é necessário a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições aos discentes. Cabe esclarecer também, que o Campus não possui dos recursos humanos para o atendimento desses serviços, assim, para preenchimento da lacuna e atendimento da demanda instalada, torna-se necessária a contratação autorizada por meio do Decreto nº 2.271, de 08/07/1997.

A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

**b) critérios e práticas de sustentabilidade:**

Os critérios adotados de sustentabilidade socioambientais fundamenta-se na Instrução Normativa / MPOG nº 01/10, que prevê:

- Utilização de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- Adoção de medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA

Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

- Separação das pilhas e baterias disponíveis para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, para que adote, por meio de terceiros, os procedimentos de reutilização, reciclagem, tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em face dos impactos negativos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado desses materiais, em atenção à Resolução CONAMA nº 275, de 30 de junho de 1999;
- Fornecimento aos empregados dos equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução dos serviços;
- Realização de programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- Realização da separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;
- Respeito às Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e
- Manutenção de critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- Utilização racional de saneantes domissanitários, cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio, devidamente registrados no órgão de vigilância sanitária competente, do Ministério da Saúde (artigos 14 e 15 do Decreto 79.094, de 05 de janeiro de 1997, que regulamenta a Lei 6.360, de 23 de setembro de 1976).
- Utilização de utensílios (livre de bisfenol A);
- Participar das campanhas de sensibilização da Comunidade Acadêmica promovidas pela Contratante.

c) Duração inicial:

A contratação inicial será de 12 meses, período padrão para análise da qualidade dos serviços prestados e posterior decisão sobre possíveis prorrogações de acordo com a conveniência, oportunidade e vantajosidade da contratação.

d) Transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas:

Não se aplica ao serviço pleiteado, tendo em vista tratar-se de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não sendo necessária transferências de conhecimentos entre elas, após finalização do contrato.

e) Habilitação:

De acordo com os itens 4.1 a 4.7 e 10.6 do ANEXO VII-A da IN SEGES 05/2017, será exigido do licitante:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

e.1. Declaração de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006;

e.2. Declaração de que está ciente e concorda com as condições contidas no ato convocatório e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no referido documento;

e.3. Declaração, sob as penas da lei, de que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

e.4. Declaração para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

e.5. Declaração de que a proposta apresentada para essa licitação foi elaborada de maneira independente, de acordo com o que é estabelecido na Instrução Normativa/SLTI nº 2, de 16 de setembro de 2009;

e.6. Declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

e.7. Declaração informando se os serviços são produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

e.8. Declaração de que o licitante possui ou instalará escritório em local (cidade/município) previamente definido pela Administração, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato;

e.9. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a 12 (doze) meses, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

e.10. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

e.11. Para a comprovação da experiência mínima de 12 (doze) meses, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de 12 (doze) meses serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG nº 5, de 2017;

e.12. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG nº 5, de 2017;

e.13. A empresa licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da Contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG nº 5, de 2017;





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

e.14. Além da necessidade de apresentar as declarações citadas nos anexos da IN SEGES 05/2017, o licitante deverá apresentar, também:

- Declaração de Sustentabilidade Ambiental;
- Declaração de Não Parentesco, em atendimento ao art. 7.º do Decreto n.º 7.203, de 4/6/2010;

e.15. Nas licitações realizadas na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, as declarações deverão ser apresentadas no momento do cadastramento da proposta, para os demais casos deverão ser apresentados juntamente com as propostas de preços na sessão pública.

f) identificar as soluções de mercado:

Não há limitações específicas de mercado, a não ser a necessidade que a empresa assegure permanentemente durante a execução do contrato profissional de nutrição de nível superior, habilitado junto ao respectivo conselho de profissão e quando necessário, sob supervisão diária de nutricionista comprovada, técnico habilitado na área de alimentação. Como também, manter escritório/representação na Cidade de Boa Vista ou Região Metropolitana, de modo que o preposto da empresa consiga dirimir qualquer problema quando necessário e em tempo hábil.

8. **Estimativa das quantidades, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte (Inciso IV, art. 24 da IN SEGES 05/2017)**

O serviço será contratado com base no quantitativo de refeições consumidas durante a execução do contrato anteriormente firmado.

Segue no Quadro abaixo a estimativa das quantidades para a contratação:

Quadro 1 – Estimativa de Quantidades para a contratação

Item	Descrição	CATSE RV	Unid.	Quantidade e ANUAL
<b>Lote I</b>				
1	Fornecimento de almoço a ser preparado e servido aos alunos <b><u>beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à contratada mediante ordem bancária)</u></b> pela cedente nas dependências do restaurante do Campus Boa Vista, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	3697	Refeição	42.930
2	Fornecimento de jantar a ser preparado e servido aos alunos <b><u>beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à contratada mediante ordem bancária)</u></b> pela cedente nas dependências do restaurante do Campus Boa Vista, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	3697	Refeição	11.930



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA

Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

3	Fornecimento de lanche a ser preparado e servido aos alunos <b><u>beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à contratada mediante ordem bancária)</u></b> pela cedente nas dependências do restaurante do Campus Boa Vista, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	3697	Refeição	2.000
<b>Lote II</b>				
4	Fornecimento de almoço a ser preparado e servido aos alunos <b><u>beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à contratada mediante ordem bancária)</u></b> pela cedente nas dependências do restaurante do Campus Novo Paraíso, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	3697	Refeição	60.000
5	Fornecimento de jantar a ser preparado e servido aos alunos <b><u>beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à contratada mediante ordem bancária)</u></b> pela cedente nas dependências do restaurante do Campus Novo Paraíso, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	3697	Refeição	14.000
6	Fornecimento de lanche a ser preparado e servido aos alunos <b><u>beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à contratada mediante ordem bancária)</u></b> pela cedente nas dependências do restaurante do Campus Novo Paraíso, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	3697	Refeição	14.000

O quantitativo estimado de refeições baseou-se no **Edital nº 01/2020-PROEN/IFRR – Regulamentou o processo seletivo para ações de Assistência Estudantil para o ano letivo de 2020**, e não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da CEDENTE.

**Para fins de esclarecimentos, segue abaixo, o histórico de consumo anteriores dos serviços pelo Campus Boa Vista.**

**Discriminação das Refeições (almoço e jantar) fornecidos em 2019 – CAMPUS BOA VISTA**





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

MÊS	CAFÉ/LANCHE	ALMOÇO	JANTAR	TOTAL
JANEIRO	-	-	-	-
FEVEREIRO	-	-	-	-
MARÇO	-	2.248	490	2.738
ABRIL	-	2.163	389	2.552
MAIO	-	1.697	492	2.189
JUNHO	-	5.069	645	5.714
JULHO	-	1.097	96	1.193
AGOSTO	-	4.156	508	4.664
SETEMBRO	-	1.295	353	1.648
OUTUBRO	-	3.129	1.097	4.226
NOVEMBRO	-	4.084	1.958	6.042
DEZEMBRO	-	3.394	1.310	4.705
TOTAL	-	28.332	7.338	35.671

Para fins de esclarecimentos, segue abaixo, o histórico de pagamento de auxílios alimentação aos discentes pelo Campus Novo Paraíso.

Histórico de Auxílios Concedidos – Campus Novo Paraíso							
Ordem	Quantidade 2017	Quantidade 2018	Quantidade 2019	Dias Letivos	Total Anual 2017	Total Anual 2018	Total Anual 2019
Café da Manhã	50	-	-	200	10.000	-	-
Almoço	260	230	192	200	52.000	46.000	38.400
Lanche	-	-	-	200	-	-	-
Jantar	-	-	-	200	-	-	-
				TOTAL	62.000	46.000	38.400

Os serviços serão explorados por alunos, servidores e para o público externo, sendo que a entrada do público externo poderá ser permitida conforme condições definidas pela administração do Campus Boa Vista.

Nas ocasiões em que houver aumento do número de usuários (congressos, visitas, feiras etc.), a Contratada deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos e na fila do caixa de pagamento.

Os valores das refeições prestados aos alunos não participantes do programa de auxílio alimentação, servidores e para o público externo será o mesmo definido na licitação nos itens 1, 2 e 3.

**A empresa contratada deverá enviar, mensalmente, com a nota fiscal documento que demonstre as quantidades de refeições fornecidas para os consumidores não integrantes do programa.**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

**9. Levantamento de mercado e justificativa da escolha do tipo de solução a contratar (Inciso V, art. 24 da IN SEGES 05/2017)**

Na busca de modelo e parâmetros para a presente contratação verificou-se a inexistência de caderno de logística ou orientações no endereço eletrônico <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/index.php/gestorpublico>.

Para melhor compor o presente estudo, buscou-se junto a outros órgãos contratações idênticas, similares ou de fácil comparação. Foram analisadas as seguintes contratações:

✓ Pregão Eletrônico n.º 77/2019; UASG: 154050 - Universidade Federal de Sergipe; Objeto: Contratação de empresa especializada em serviço de fornecimento de alimentação pronta (almoço e jantar) acondicionada em embalagens individuais para o Refeitório Universitário do Campus de Itabaiana da Universidade Federal de Sergipe UFS, localizado à av. Vereador Olímpio Grande S/N, Município de Itabaiana/SE; para o Refeitório Universitário do Campus de Glória da Universidade Federal de Sergipe UFS, localizado à Rodovia Eng. Jorge Neto, Km 03, S/N, Bairro Silos, Município de Nossa Senhora da Glória/SE; para o Refeitório Universitário do Campus de Laranjeiras da Universidade Federal de Sergipe UFS; localizado na Praça Samuel de Oliveira, s/n, Centro, Laranjeiras/SE; para o Refeitório Universitário do Campus de Aracaju da Universidade Federal de Sergipe UFS, localizado à Rua Cláudio Batista, S/N, Bairro Palestina, Aracaju/SE; Valor: R\$ 3.462.600,00 12.749,00; Nome do Fornecedor: NAVE COMERCIO E SERVICOS DE ALIMENTOS EIRELI, CNPJ/CPF: 04.268.760/0001-35.

✓ Pregão Eletrônico n.º 13/2019; UASG: 153015 – Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais; OBJETO: Contratação de empresa especializada para a exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete no prédio do Campus II do CEFET-MG; Valor R\$: 7.558,65; Nome do Fornecedor: HR – Lanches Promoções e Eventos Eireli, CNPJ: 09.565.838/0001-05;

✓ Pregão Eletrônico n.º 01/2019; UASG: – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará; OBJETO: Concessão Onerosa de espaço para funcionamento de cantina (lanchonete/restaurante) para o IFCE - campus Canindé e IFCE – campus Paracuru, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.; Valor R\$: 80,54; Nome do Fornecedor: MULTI SERVICE ALIMENTOS LTDA, CNPJ: 15.042.495/0001-99;

Por meio da pesquisa realizada, verificamos que outros órgãos realizaram a contratação de empresa especializada em serviço de fornecimento de alimentação tendo como a opção de entrega de marmiteix e a outra sendo o preparo no próprio refeitório do órgão. Para o IFRR-Campus Boa Vista, a forma de preparação no refeitório do IFRR é a melhor opção tendo em vista as seguintes vantagens:

- ✓ Menor risco de alterações sensoriais, nutricionais e microbiológica, por não necessitar de tempo prévio para produção, transporte e distribuição;
- ✓ Menor do nível de manipulação das refeições, com a refeição sendo preparada e distribuída em tempo e temperatura adequados, reduzindo o risco de contaminação;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

- ✓ Melhor controle e fiscalização da matéria- prima utilizada no preparo das refeições; Melhor controle da qualidade do serviço ofertado;
- ✓ Execução do serviço é mais rápida e higiênica.

O valor cobrado é definido de acordo com o número de refeições realizadas no mês.

**10. Estimativas de preços ou preços referenciais (Inciso VI, art. 24 da IN SEGES 05/2017)**

Com base na pesquisa com os fornecedores, desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de 180 (cento e oitenta) dias, conforme art. 2.º, IV, da Instrução Normativa n.º 5, de 27 de junho de 2014, alterada pela Instrução Normativa n.º 3 de 20 de abril de 2017, tem-se a estimativa do valor a ser praticado para essa contratação, conforme tabela abaixo:

**Quadro 2 – Estimativa de preços referenciais**

LOTE 1 – CAMPUS BOA VISTA						
ITEM	DESCRIÇÃO	CATSER	UNID.	QTD.	V. UNITÁRIO	V. ANUAL
1	Fornecimento de almoço a ser preparado e servido aos alunos <u>beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à contratada mediante ordem bancária)</u> pela cedente nas dependências do restaurante do Campus, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	3697	UNID.	42.930	Será adotado o orçamento sigiloso, conforme Art. 15 do Decreto nº 10.024/2019.  O valor estimado será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.	
2	Fornecimento de janta a ser preparado e servido aos alunos <u>beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à contratada mediante ordem bancária)</u> pela	3697	UNID.	11.930		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA

Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

	cedente nas dependências do restaurante do Campus, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.					
3	Fornecimento de lanche a ser preparado e servido aos alunos <u>beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à contratada mediante ordem bancária)</u> pela cedente nas dependências do restaurante do Campus, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	3697	UNID.	2.000		
1	Fornecimento de almoço a ser preparado e servido aos alunos <u>beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à contratada mediante ordem bancária)</u> pela cedente nas dependências do restaurante do Campus, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os	3697	UNID.	60.000		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA

Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

	serviços de alimentação e nutrição.					
2	Fornecimento de janta a ser preparado e servido aos alunos <b><u>beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à contratada mediante ordem bancária)</u></b> pela cedente nas dependências do restaurante do Campus, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	3697	UNID.	14.000		
3	Fornecimento de lanche a ser preparado e servido aos alunos <b><u>beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à contratada mediante ordem bancária)</u></b> pela cedente nas dependências do restaurante do Campus, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	3697	UNID.	14.000		

A pesquisa de preço considerou a metodologia trazida pela Instrução Normativa N° 05, de 27 de junho de 2014, alterada pela Instrução Normativa N° 03, de 20 de abril de 2017.

Para realização do cálculo da taxa de aluguel foi considerado **a taxa de uso de 0,001 (um milésimo) do valor do imóvel** (proporcional à área ocupada), nos termos do art. 16 da Lei nº 8.025/1990 com



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

redação dada pela Lei nº 11.490/2007, acrescentando o custo da energia elétrica e de água e esgoto estimado.

Considerando que o objetivo da contratação da empresa é proporcionar alimentação nutricional para os estudantes com vulnerabilidade socioeconômica, foi realizada pesquisa de preços no painel de preços <http://paineldeprecos.planejamento.gov.br> com o objetivo de avaliar o valor do metro quadrado (m²) aplicado pelos órgãos governamentais, para à cessão de espaço público, necessariamente semelhante ao serviço pretendido.

O valor da pesquisa de preço teve como base, primeiramente pregões eletrônicos realizados nos últimos 180 dias, entretanto, algumas atas não possuíam a descrição do serviço similar a esta solicitação; posteriormente, entrou-se em contato com o Departamento Técnico de Engenharia e Obras para elaboração do estudo dos valores de consumo de energia elétrica e água e esgoto. Obtiveram-se os valores médios que melhor representam os custos realista da contratação.

UASG - Unidade	PREGÃO	OBJETO	TAXA DE ALUGU EL (R\$)	ÁREA DA CONCES SÃO (M²)	VALO R POR M² (R\$)	Quant. Estima da de atendi mentos
153015 - CENTRO FEDERAL DE EDUCACAO TECNOLOGIC A - MG	13/2019	Contratação de empresa especializada para a exploração comercial dos serviços de Restaurante e Lanchonete no Prédio 19 do Campus II do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais-CEFET-MG	7.434,27	223	33,34	4.050
IFCE – CAMPUS CANINDÉ	1/2019	Concessão Onerosa de espaço para funcionamento de cantina (lanchonete/restaurante) no IFCE – campus Canindé	172,00	61,10	2,81	1.200
IFCE – CAMPUS PARACURU	1/2019	Concessão Onerosa de espaço para funcionamento de cantina (lanchonete/restaurante)	257,00	28,57	8,99	1.200





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA

Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

		no IFCE – campus Paracuru				
160341 - 17 GRUPO DE ARTILHARIA DE CAMPANHA	06/2019	Cessão de uso, a título oneroso, de área medindo 40,31m², no interior do 17º Grupo de Artilharia de Campanha	1.284,23	40,31	31,85	-
158371 - INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS APODI	04/2019	Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições diárias almoço, jantar e café da manhã, (a demanda pelo café da manhã dependerá da necessidade da contratante) aos discentes que se enquadram no Programa de Alimentação da Instituição, vinculada à concessão de uso de área da cantina do Campus Apodi deste IFRN.	2.053,58	140,00	14,66	5.500
154055 - MEC-FUNDACAO UNIVERSIDA DE DE RONDONIA/RO	17/2019	Cessão onerosa, nos termos do art. 13, do Decreto n. 3.725\2010, para exploração econômica da <b>Cantina do Campus de Ji-Paraná</b> , Universidade Federal de Rondônia, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e em seus anexos	708,33	317,40	2,23	1.000
152757 - INSTITUTO	04/2019	Contratação de empresa para	1.971,46	71,82	27,45	197



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

FEDERAL DO RN - CAMPUS NOVA CRUZ		prestação de serviços especializado de fornecimento de refeições diárias, almoço e jantar aos discentes que se enquadram no Programa de Alimentação da Instituição vinculada à Concessão de uso de área destinada à cantina do Campus Nova Cruz deste IFRN,				
158515 - UNIVERSIDA DE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ	19/2019	Contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições (almoço) para o Restaurante Universitário da Universidade Federal do Oeste do Pará (Ufopa), com a <b>concessão não onerosa do espaço,</b>	-	-	-	733
<b>MÉDIA M²</b>						<b>17,33</b>

Logo, os valores dos aluguéis serão os seguintes:

<b>QUADRO RESUMO DA CONCESSÃO</b>				
<b>Unidade</b>	<b>Área (m²)</b>	<b>Valor Mensal (R\$)</b>	<b>Valor Anual (R\$)</b>	<b>Valor por m² mensal (R\$)</b>
Campus Boa Vista	436,35	6.346,82	63.468,20	14,55



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

Campus Novo Paraíso	645,20	4.969,09	49.690,90	7,70
------------------------	--------	----------	-----------	------

Assim, comprovou-se que o valor médio por metro quadrado (m<sup>2</sup>) do aluguel aplicado pela outras unidades de ensino, assemelhou-se com os valores calculados no Anexo 06 – Taxa Mensal de Concessão para a Unidade do Campus Boa Vista. No entanto, o valor médio por metro quadrado (m<sup>2</sup>) para a unidade Campus Novo Paraíso, não poderá ser utilizado devido as peculiaridades da região. Pois a Instituição localiza-se em perímetro rural distanciado do povoado mais próximo e, este por sua vez, não possui nenhuma empresa com condição de atender a demanda de discentes e servidores. Além disso, o gasto com transporte objetivando o traslado para a possível alimentação representa outro agravante para não se disponibilizar os serviços de alimentação fora das dependências do Campus. Vale ressaltar também a questão da dificuldade de motivar empresas com essa finalidade, quiçá pela localização da Instituição e a quantidade de usuários, a concorrer aos processos licitatórios.

**11. Descrição da solução como um todo (Inciso VII, art. 24 da IN SEGES 05/2017)**

O objeto da presente licitação será a escolha da proposta mais vantajosa para a Contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de serviços continuados de produção e distribuição de refeições (almoço, lanche e jantar), preparadas e servidas nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima Campus Boa Vista e Campus Novo Paraíso, de forma segura e com qualidade sanitária, sensorial, nutricional e ambiental garantidas, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e capacitada, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, a serem estabelecidas neste no Edital e seus anexos.

A licitação será dividida em itens, conforme Quadro 2, devendo os licitantes oferecer proposta para todos os itens que compõe o quadro. **O item da Concessão Remunerada de Uso, não é objeto de lances.** O critério de julgamento adotado será o **menor preço GLOBAL do grupo**, observadas as exigências estabelecidas no Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

A execução dos serviços será iniciada após a assinatura do Contrato, conforme estabelecido nas respectivas Ordens de Serviço.

A modalidade do sistema de atendimento no Restaurante e Lanchonete para refeições deverá ser **PRATO COMERCIAL**, observadas as especificações descritas no Quadro 3, abaixo, quanto a **COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO** das refeições. Sempre que lhe convier, a CONTRATANTE poderá modificar, no todo ou em parte do cardápio, para adequação da aceitabilidade, mediante prévia comunicação oficial à CONTRATADA.

A Contratada poderá alterar a modalidade do sistema de atendimento, sendo permitido o sistema de atendimento por autosserviço e/ou outro sistema de venda “a quilo”, desde que haja a garantia da segurança alimentar e a manutenção dos preços máximos estabelecidos.

a) No caso de venda “a quilo”, o valor por quilograma da refeição será tal que o valor de um prato com 600g de alimento corresponda ao valor orçado para o prato comercial no Quadro 3 (Composição do Cardápio).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

Havendo necessidade e mediante comunicação à Contratada com antecedência mínima de 1 (um) dia, o Restaurante e Lanchonete poderá, eventualmente:

- a) ter seus horários de funcionamento alterados;
- b) funcionar em fins de semana e/ou feriados.

**QUANTO AO CARDÁPIO:**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

Apresentar com no mínimo 15 (quinze) dias de antecedência os cardápios a serem executados no mês subsequente, conforme padrão contratado para aprovação em tempo hábil pelo nutricionista fiscal do IFRR. Só será permitido preparações fritas 4 (quatro) vezes no mês ou 1 (uma) vez por semana. As preparações devem conter o teor mínimo ou zero de gordura no seu interior.

Seguir o cardápio escolhido pelo IFRR-Campus Boa Vista, dentro das quantidades e especificações definidas neste Estudo Preliminar;

O cardápio poderá sofrer ajustes eventuais ou programados, também, para atender as particularidades dos discentes, dos referidos Campi, em caso de alergias, intolerâncias alimentares, Doenças Crônicas Não Transmissíveis como: Diabetes, etc., questões religiosas, alimentação vegetariana, quando solicitada pelo fiscal técnico do contrato.

A CONTRATADA deve responsabilizar-se pela higiene pessoal dos seus empregados que deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, em boas condições de higiene. Quando solicitado, apresentar o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos funcionários que trabalham na produção e distribuição das refeições ou quando houver troca do quadro.

Apresentar sempre que solicitado os registros dos treinamentos com os manipuladores de alimentos sobre: Boas práticas de manipulação; Higiene pessoal, ambiental, dos alimentos e dos utensílios; Controles de temperatura nas etapas do fluxo produtivo, no transporte e distribuição.

Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, especialmente no que se refere ao Programa de Alimentação Segura, conforme Resolução 216 e 275 da ANVISA.

**Para o transporte de gêneros prontos os veículos transportadores deverão ser do tipo baú e estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado, com juntas vedadas, proporcionando temperatura adequada aos gêneros.**

O fornecimento ocorrerá sempre nos dias úteis e letivos, às expensas da CONTRATADA, e o horário de entrega não deverá ultrapassar os horários citados na Tabela 01 - Estimativa de refeições e horários, podendo ser prorrogado ou antecipado a critério da Administração em razão de fato superveniente demonstrado pela CONTRATADA, nos seguintes endereços:

- **Campus Boa Vista: Av. Glaycon de Paiva, n.º 2496, Bairro: Pricumã, no setor do Almoxarifado do IFRR/Campus Boa Vista, de 08:30 às 11:30 e 14:30 às 17:30 horas.**
- **Campus Novo Paraíso: BR 174, Km 512, Caracará-RR, Fone: (95) 3532-4103, e-mail: [dap.cnp@ifrr.edu.br](mailto:dap.cnp@ifrr.edu.br).**

A CONTRATANTE deverá comunicar à CONTRATADA sobre a quantidade de refeições estimadas para entrega, de acordo com os horários estabelecidos no quadro abaixo, podendo sofrer modificações de acordo com a necessidade da CONTRATANTE.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

Refeição	Horário de Fornecimento aos Estudantes
Almoço	11h:30min às 13h:00min
Jantar	17h45min às 19h00min
Lanche	7h:00min às 19h:00min

\*OBSERVAÇÃO: Os horários poderão sofrer alterações conforme solicitação da Diretoria de Planejamento e Administração.

Tabela 1 – Estimativa dos horários das refeições para os alunos da Assistência – Campus Novo Paraíso

Refeição	Horário de Fornecimento aos Estudantes
Almoço	11h:30min às 14h:00min
Jantar	18h:30min às 19h:30min
Lanche	7h:00min às 19h:00min

\*OBSERVAÇÃO: Os horários poderão sofrer alterações conforme solicitação da Diretoria de Planejamento e Administração.

O cardápio será elaborado mensalmente pela CONTRATADA, sendo entregue previamente à CONTRATANTE para avaliação e para melhor execução do serviço, conforme modelo no Quadro 04 - Exemplo de cardápio semanal proposto para o almoço, Quadro 05 - Exemplo de cardápio semanal proposto para o jantar e Quadro 06 - Exemplo de cardápio semanal proposto para o lanche.

A CONTRATADA deverá atender integralmente ao cardápio proposto, atentando-se a composição básica como é mostrado no Quadro 3.

A CONTRATADA deverá atentar-se ainda ao quantitativo e forma de preparo das refeições, bem como outras especificações técnicas demonstradas nos Quadro 3 – composição do cardápio; nos Quadros 04, 05 e 06 - Exemplo de cardápio semanal proposto para o almoço, jantar e lanche.

O almoço, jantar e lanche serão compostos de:

Descrição da composição do cardápio da refeição do almoço, detalhamento dessa composição e suas respectivas quantidades per capita.

Quadro 3 – Composição do Cardápio

ALMOÇO			
Ordem	Composição do Cardápio	Detalhamento da Composição	Quantidade pronta per capita mínima (g ou ml)
1	Prato principal a base de carnes (bovina, suína, aves, peixes)	Carnes (grelhados, assados e cozidas e fritas)	150g
2	Acompanhamentos (arroz e feijão)	Arroz branco - tipo 1 e arroz integral	150g
		Feijão (carioquinha, preto, branco e fradinho)	150g
3	Guarnição (alternada conforme	Farofa preparada à base de farinha mandioca ou de milho e outros ingredientes,	100g





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

	cardápio)	etc.	
		Purê ou suflê	100g
		Massas cozidas com molhos variados (alho e óleo, pomodoro, bolonhesa, branco, dentre outros), etc.	100g
		Pirão e vatapá preparados a base de farinha de mandioca e de trigo	100g
4	Saladas cruas	Contendo pelo menos três tipos de hortaliças. Proibido uso de maionese ou molho pronto.	50g
5	Saladas cozidos	Legumes cozidos ou grelhados	100g
6	Bebida	Suco natural da fruta sabores variados (goiaba, acerola, abacaxi, manga, maracujá, cajá, uva, tangerina, dentre outros aprovados pela IFRR), com concentração mínima de 30% de polpa de fruta, com pouquíssima adição de água e açúcar, sem acidulantes e sem conservantes químicos.	250ml
JANTAR			
Ordem	Composição do Cardápio	Detalhamento da Composição	Quantidade pronta per capita (g ou ml)
Opção 1			
1	Prato principal a base de carnes (bovina, suína, aves, peixes)	Carnes (grelhados, assados e cozidas e fritas) e/ou Empanados artesanais com molho e/ou Preparações com massas a base de ovos (tortas e omelete)	150g
2	Acompanhamentos (arroz e feijão) 1	Arroz branco - tipo 1 e arroz integral	150g
		Feijão (cariquinha, preto, branco e fradinho)	150g
3	Acompanhamento 2	Macaxeira (mandioca/aipim), batata doce, cuscuz, milho cozido, banana da terra	100g
4	Guarnição (alternada conforme cardápio)	Farofa preparada à base de farinha mandioca ou de milho e outros ingredientes, etc.	100g
		Legumes cozidos ou grelhados, purê ou suflê	100g
		Massas cozidas com molhos variados (alho e óleo, pomodoro, bolonhesa, branco, dentre outros), etc.	100g
		Pirão e vatapá preparados a base de farinha	100g



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

		de mandioca e de trigo	
6	Bebida	Suco natural da fruta sabores variados (goiaba, acerola, abacaxi, manga, maracujá, cajá, uva, tangerina, dentre outros aprovados pela IFRR), com concentração mínima de 30% de polpa de fruta, com pouquíssima adição de água e açúcar, sem acidulantes e sem conservantes químicos.	180ml
Opção 2			
5	Sopa	Sopa e caldos variados (legumes, carne, frango, feijão) Pão francês e/ou torradas	500 ml 100g
LANCHE			
Ordem	Composição do Cardápio	Detalhamento da Composição	Quantidade pronta per capita (g ou ml)
1	Bebida	Suco natural com concentração mínima de 30% de polpa de fruta Vitamina de frutas Café com leite Café Puro	180 ml 250 ml 180ml 100ml
2	Salgado	Sanduíche misto Sanduíche de carne moída Sanduíche de carne moída com ovo Sanduíche de creme de frango Paçoca com banana Kibe de forno Pizza cuscuz Cuscuz com ovo Tapioca Tapioca com recheio	80g 80g 90g 120g 120g 120g 120g 80g 90g 80g 100g
3	Doce	Bolo Salada de frutas	80g 150g

O **PRATO COMERCIAL** deverá ser ocupado com no **MÍNIMO 600 GRAMAS** dos componentes ordenados sob os números 1 a 6 para o almoço e janta e de 1 a 3 para o lanche do Quadro 3. Não serão aceitos como **PRATOS COMERCIAIS**, as preparações nas quais as carnes brancas, vermelhas, peixes ou frutos do mar não sejam os ingredientes principais, tais como Arroz Carreteiro, Galinhada, Empadão, Lasanha, Tortas e outros.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

Poderá a contratada comercializar outros produtos não contemplados no Quadro, acima, para o público **NÃO INTEGRANTE DO PROGRAMA DE AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO**.

A produção de alimentos poderá ser feita apenas para abastecer o Restaurante e Lanchonete das unidades do IFRR, não sendo permitida a produção para abastecer outras possíveis unidades da Contratante.

As refeições serão servidas nos horários determinados, sendo o cardápio semanal proposto, conforme tabelas abaixo:

Quadro 04 - Exemplo de cardápio semanal proposto para o almoço:

Refeição	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Almoço	Prato principal: Assado de Panela ao molho escuro Acompanhamento: Arroz com cenoura Acompanhamento: Feijão Guarnição: Salada Crua: Salada Cozida:	Prato principal: Filé de Frango ao Creme de Milho Acompanhamento: Arroz integral Acompanhamento: Feijão Guarnição: Salada Crua: Salada Cozida:	Prato principal: Carne do Sol Acompanhamento: Arroz com couve Acompanhamento: Feijão Guarnição: Salada Crua: Salada Cozida:	Prato principal: Peixe Assado ao leite de coco Acompanhamento: Arroz integral Acompanhamento: Feijão Guarnição: Salada Crua: Salada Cozida:	Prato principal: Estrogonofe de Carne Acompanhamento: Arroz com brócolis Acompanhamento: Feijão Guarnição: Salada Crua: Salada Cozida:

Quadro 05 - Exemplo de cardápio semanal proposto para o Jantar:

Refeição	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Jantar	Prato principal: Isca de Frango acebolada Acompanhamento: Arroz Acompanhamento: Feijão Guarnição: Salada Crua: Salada Cozida:	Prato principal: Bife ao Molho Mostarda Acompanhamento: Arroz Acompanhamento: Feijão Guarnição: Salada Crua: Salada Cozida:	Prato principal: Peixe à Delícia Acompanhamento: Arroz Acompanhamento: Feijão Guarnição: Salada Crua: Salada Cozida:	Prato principal: Cozido Bovino Acompanhamento: Arroz Acompanhamento: Feijão Guarnição: Salada Crua: Salada Cozida:	Prato principal: Frango Xadrez Acompanhamento: Arroz Acompanhamento: Feijão Guarnição: Salada Crua: Salada Cozida:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

Não serão aceitas refeições em desacordo com as condições indicadas neste Estudo Preliminar, bem como na respectiva proposta do Contratado, salvo fato superveniente devidamente acatado pelo IFRR. O preparo e fornecimento das refeições, ou seja, todo seu processo produtivo e de entrega deve obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com a Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle - APPCC e Boas Práticas de Fabricação – BPF (Portaria MS nº 1428/1993, Portaria MS nº 326/1997, RDC nº 275/2002, RDC nº 216/2004) e Procedimentos Operacionais Padronizados–POP (RDC nº 275/2002 da Anvisa).

A empresa CONTRATADA deve possuir e manter disponível termômetro de haste de aço inox para avaliar a temperatura interna dos alimentos, durante a produção e fornecimento dos mesmos. Deverá manter também 01 (um) termômetro para controle da temperatura, no local onde serão entregues almoços e os jantares, nas unidades da IFRR. Para avaliar a conformidade das temperaturas sugerimos basear-se nas recomendações da RDC nº 216/2004 para cadeia quente e da CVS 5/2013 para cadeia fria.

As refeições (almoço e jantar) deverão ser fornecidas a uma temperatura igual ou superior a 60° e/ou recomendável para o tipo de preparação como no caso das frutas e sucos que requerem refrigeração, deverão ser entregues a temperatura de até 10° C (geladas) e embaladas individualmente. Assim também os sucos naturais devem ser entregues e distribuídos a uma temperatura de até 10°C.

Os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C por no máximo seis horas e os alimentos frios em temperatura inferior a 10°C por no máximo quatro horas.

Todas as atividades relativas à produção de refeições, a saber: aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros; pré-preparo, preparo, transporte e distribuição das refeições; elaboração e aplicação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados; contratação, administração de pessoal e controle administrativo das tarefas deverão ser exercidos pela CONTRATADA;

Quanto a amostragem dos alimentos produzidos (Resolução RDC nº 43, de 1º de setembro de 2015): Como medida de controle de qualidade dos alimentos produzidos e distribuídos pelo serviço de alimentação, a empresa contratada deverá coletar e armazenar, sob refrigeração e/ou congelamento, amostra de cada alimento e/ou refeição produzida por pelo menos 72 horas. Para identificação das amostras deverão constar na embalagem: nome do alimento, data do preparo, temperatura, data e horário da coleta e o nome do responsável pela coleta. A quantidade da amostra para análise deverá seguir os padrões exigidos pela autoridade sanitária para que não sofra penalidades que não dependem do laudo laboratorial (Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA).

## **DISCRIMINAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO PARA O ALMOÇO:**

Proteína a base de carnes, variadas, contendo 2 (dois) tipos diferentes por dia em cada Prato Comercial, na gramagem e incidência mensal conforme especificação abaixo. Podendo, de acordo com o cardápio e não mais que 01 (uma) vez por semana, conter uma proteína porcionada e outra fracionada, mas que atenda a incidência descrita abaixo sobre a gramagem e incidências das proteínas. Proteínas porcionadas – 160g porção completa sem osso e 200g com osso e outras preparações,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA

Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

composta por 2 (duas) frações de tipos de carne, tais como: bifes ou assados ou ensopados de carnes bovina, suína e frango, ou bife e/ou isca de fígado, sobrecoxa de frango, filé de peixes.

Proteínas fracionadas: 80g por tipo (160g porção completa). Só parte proteica, sem acréscimo da massa, caso a preparação tenha), conforme a gramatura abaixo referente à fração da porção (1/2) da porção: Bovinas (Coxão mole, coxão duro, lagarto, patinho, carne seca, costela), sem osso: 80g até três vezes por semana. Com osso: 100g até duas vezes por semana.

Aves - peito de frango ou filé de frango: 80g até três vezes por semana.

Aves – sobrecoxa de frango: 100g até duas vezes por semana.

Suínas - pernil e carré: 100g até duas vezes ao mês.

Pescados - filé de peixe (ausência de espinhas): 80g pelo menos duas vezes por semana.

Diversos – feijoada, dobradinha ou cozido: 160g até duas vezes ao mês.

Se acrescentar algum legume, verdura ou massa (nos casos de tortas, empanada e etc.), manter a gramagem destinada à proteína fracionada: Carnes desfiadas ou moídas: jardineira, silveirinha, fricassê: até uma vez ao mês.

Lasanha (200g): bolonhesa, mista, frango, 4 queijos: até uma vez ao mês.

Panquecas: frango, carne, mista: até uma vez ao mês.

Tortas/quiches: carne moída, frango c/ requeijão cremoso / misto (queijo, presunto), atum: até uma vez ao mês.

Preparações de forno (200g): empanada, frigideira (frango, carne, atum, mussarela, presunto, peixe) até uma vez ao mês.

Almôndegas de carne (200g), frango: até três vezes ao mês.

Suflê (200g): diversos recheios: até três vezes ao mês.

Não colocar STEAK (carne industrializada prensada e empanada) de nenhuma espécie.

Sucos de frutas sabores variados: os sabores não deverão se repetir na mesma semana.

Sobremesa: doce caseiro: 50g até uma vez ao mês;

Sobremesa: frutas da época como: - laranja descascada, maçã, banana, goiaba, tangerina - 01 unidade, abacaxi 120g, melancia 120g, melão e mamão 120g. Devidamente embaladas individualmente e refrigerada;

Outros: farinha de mandioca 30 g/ pessoa ou modo de servir a combinar com a instituição;

Vinagre de álcool: sachê/pessoa ou disponibilizar o vasilhame original em quantidades suficientes para atender o fornecimento diário.

Molho de Pimenta sachê 3g/pessoa ou modo de servir a combinar com a instituição.

Azeite extra virgem sachê 4ml/pessoa ou modo de servir a combinar com a instituição.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

### **DISCRIMINAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO PARA O JANTAR:**

Proteína a base de carnes, variadas, contendo 01 (um) tipo por dia em cada prato, na gramagem e incidência mensal conforme especificação abaixo.

Porção de fonte protéica: 160g sem osso e 200g com osso e outras preparações. **Só parte proteica, sem acréscimo da massa, caso a preparação tenha.**

Proteínas porcionadas: Bifes ou assados ou ensopados de carnes bovina, suína e frango, ou bife e/ou isca de fígado, Coxa de frango, filé de peixes – Porção que atenda a gramagem especificada abaixo:

Bovinas: Coxão mole, coxão duro, lagarto, patinho, carne seca, costela - S/osso: 160g até três vezes por semana; C/osso: 200g até duas vezes por semana.

Aves: Peito de frango ou filé de frango - 160g até duas vezes por semana; Coxa /Sobrecoxa de frango - 200g até uma vez por semana.

Suínas: Pernil e Carré - 160g até uma vez ao mês.

Pescados: Filé de peixe (ausência de espinhas) - 160g pelo menos uma vez por semana.

Diversos: Carnes desfiadas ou moídas: jardineira, silveirinha, fricassê - 200g até duas vezes ao mês;

Lasanha: bolonhesa, mista, frango, 4 queijos - 200g até uma vez ao mês; Panquecas: frango, carne, mista - 200g até uma vez ao mês; Tortas/quiches: carne moída, frango c/ requeijão cremoso / misto (queijo, presunto), atum - 200g até uma vez ao mês.

Preparações de forno: empanada, frigideira (frango, carne, atum, mussarela, presunto, peixe) - 200g até uma vez ao mês.

Almôndegas artesanais de carne, frango - 200g. até uma vez ao mês.

Não colocar steak (carne industrializada prensada e empanada) de nenhuma espécie.

Outros: Vinagre: sachê/pessoa ou disponibilizar o vasilhame original em quantidades suficientes para atender o fornecimento diário.

Manteiga em blister, embalagem individual com 10g, conforme solicitação e preparação a ser servida.

As sopas, caldos e similares deverão ser entregues em recipientes resistentes de 500ml.

### **DISCRIMINAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO PARA O LANCHE:**

Os salgados deverão ser adquiridos, necessariamente, de empresas legalmente constituídas, confeccionados com produtos de primeira qualidade seguindo as boas práticas de fabricação, com a utilização de técnicas qualificadas e aprovadas pelos órgãos públicos competentes. Para elaboração dos salgados, a proteína fracionado poderá ser a base de carne bovina desfiadas ou moídas de primeira qualidade, peito de frango ou filé de frango desfiado, queijo mussarela e/ou prato e presunto cozido com baixo teor de gordura, e a quantidade mínima de proteína deverá ser de 35 g em cada salgado.

A CONTRATADA, no momento da distribuição do almoço, jantar e lanche deverá entregar para cada estudante, o **PRATO COMERCIAL** com a refeição, a sobremesa (no almoço), a bebida (suco ou café), utilizando o seu próprio quadro de pessoal compatível para a execução desse serviço.

A distribuição da refeição, bem como o recolhimento do lixo produzido e demais materiais necessários para manter a higiene do espaço ficará sob responsabilidade da CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá ter como inteira responsabilidade a aquisição de matérias-primas de qualidade para produção das refeições, conforme legislação da ANVISA. Algumas observações, em





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

relação a qualidade para aquisição da matéria-prima, sendo observadas a TABELA, abaixo, com o PADRÃO DE QUALIDADE para aquisição de gêneros alimentícios:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

Quadro 07- Padrão de qualidade de gêneros alimentícios

GÊNERO ALIMENTÍCIO	RECOMENDAÇÃO TÉCNICA
ÁGUA	A água utilizada para o preparo de alimentos deverá ser potável e para as bebidas deverão utilizar água filtrada.
CAFÉ	café deverá ser de primeira qualidade, com selo de pureza ABIC, fornecido em embalagem adequada conforme legislação.
CARNE BOVINA	Resfriadas ou congeladas, devidamente limpas, isentas de nervuras e gorduras aparentes. A origem desse gênero deve ser de frigoríficos idôneos, devidamente registrados nos Órgãos Fiscalizadores. Deverão ser armazenados conforme indica a legislação.
AVES	Resfriadas ou congeladas, devidamente limpas, isentas ao máximo de gorduras aparentes. O fornecimento para esses gêneros deve ser de empresas idôneas, devidamente registrados nos Órgãos Fiscalizadores. Deverão ser armazenados conforme indica a legislação.
CARNE SUÍNA	Congeladas, devidamente limpas, isentas de nervuras e gorduras aparentes. O fornecimento para esses gêneros deve ser de frigoríficos idôneos, devidamente registrados nos Órgãos Fiscalizadores. Deverão ser armazenados conforme indica a legislação.
PEIXES	Congelados ou resfriados, com características físico-químicas compatíveis ao consumo, livre de escamas, espinhas ou outras sujidades. Uso apenas do filé para as preparações.
CEREAIS, FARINÁCEOS E LEGUMINAS	Não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto.
ARROZ E FEIJÃO	Apenas os classificados como tipo 1 e devidamente embalado.
MASSAS	Devem ter embalagens íntegras, dentro do prazo de validade, boas condições sensoriais e ausência de fungos.
DESCARTÁVEIS	Deverão ser confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, obedecendo as normas técnicas regulamentares, isentos de materiais estranhos, rachaduras, deformações, arestas, embalados higienicamente conforme a sua característica e devidamente acondicionadas conforme orientação do fabricante de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e qualidade.
HORTIFRUTIGRANJEIROS	Observar as características de tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. Respeitar a sazonalidade. Não devem apresentar vestígios de insetos. Os ovos devem estar em caixas protegidas por bandejas, tipo gaveta, apresentando a casca íntegra, sem rachaduras e sem resíduos que indiquem a falta de higiene do fornecedor. Para as frutas, hortaliças, legumes e verduras, principalmente as que forem servidas cruas, deverão ser desinfetadas com produto adequado a este fim.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

AZEITE	Os azeites deverão ser de boa qualidade. Poderão ser puros de oliva ou misturados com óleos vegetais nobres, onde a incidência do primeiro não poderá ser inferior a 40%.
LEITE E DERIVADOS	O leite deverá ser pasteurizado, tipo A ou B, fornecido em embalagens originais, plásticas e consumido na data prevista pelo fornecedor. Deve-se conferir rigorosamente o prazo de validade do leite e seus derivados e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas. Não será permitido o uso de leite tipo C.
PÃES	Serão servidos sempre frescos. Os de tipo francês não poderão ser servidos mais de doze horas após a fabricação. Os de forma poderão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos prescritos pelo fornecedor, para consumo.

A CONTRATADA deverá coletar e disponibilizar uma amostra das preparações (até 300g por alimento), para controle de qualidade dos alimentos e guardar diariamente amostra de cada preparação servida (almoço e jantar) embaladas adequadamente, em potes de vidro esterilizados ou em sacos de alimentos específicos para análise, com área para descrição de dados, para avaliação microbiológica, quando necessária e sem ônus adicional para o IFRR.

O IFRR se exime de qualquer responsabilidade quanto a eventuais penalidades que possam ser impostas pelos órgãos fiscalizadores, sendo a responsabilidade única e exclusivamente da CONTRATADA.

Manter no salão de distribuição, durante o horário de distribuição do almoço e jantar, o auxiliar de serviços gerais, para limpeza das mesas e do piso do salão.

A CONTRATADA não poderá utilizar:

1. Temperos industrializados no preparo das refeições não será permitido. Devem ser utilizados temperos naturais, como por exemplo: alho, cebola, louro, coentro, cebolinha, etc;
2. substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;
3. qualquer procedimento (adição de farinhas, espessantes) que aumente o rendimento dos tipos de feijão.

A quantidade de sal e açúcar refinado utilizada nas preparações deverá ser a menor possível observando também a pesquisa de satisfação dos comensais e/ou fiscal do contrato.

A frequência de alimentos do cardápio poderá sofrer modificações de acordo com as características e preferências da população atendida e será reavaliada periodicamente pela equipe de Nutrição da CONTRATANTE.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

A CONTRATADA deverá **PLANEJAR**, ao longo da semana anterior, a aquisição de gêneros alimentícios para o cardápio da semana seguinte, de modo a atender à demanda da clientela sem prejuízo da qualidade dos serviços;

Todos os gêneros necessários para a execução do cardápio deverão ser adquiridos antecipadamente, visando minimizar falhas nas preparações do dia ou na reposição de alimentos. Excetuam-se somente vegetais e frutas, que poderão ser adquiridos no mesmo dia de sua utilização.

Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

A distribuição deverá ser acompanhada por funcionário da CONTRATADA.

Caso haja modificações no cardápio proposto pela CONTRATADA, estas deverão ser informadas imediata e oficialmente à responsável técnica da CONTRATANTE, especificando os motivos pertinentes. Tais modificações dependerão do parecer da responsável técnica da CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá **AFIXAR EM SUPORTE APROPRIADO**, o cardápio diário de refeições, o qual deverá ficar exposto aos usuários em local visível, na entrada do Restaurante. Deverá ser elaborado com boa apresentação (digitado em papel ofício), conter a assinatura do(a) Nutricionista responsável por sua elaboração (devidamente identificado e com o nº de registro no CRN). No cardápio deverá ser informado: possíveis ingredientes que, estando envolvidos nas preparações, possam causar alergias ou incômodos aos usuários (ex.: contém: glúten, lactose, camarão, atum, condimentos raros etc.).

**COM RELAÇÃO AO QUADRO DE PESSOAL, A CONTRATADA DEVERÁ:**

Para o funcionamento do Restaurante e Lanchonete deverá haver um número mínimo de empregados e suas respectivas funções, de modo a oferecer um serviço eficiente, de qualidade e para que não haja prejuízo na prestação dos serviços, conforme se segue:

FUNÇÃO	Nº MÍNIMO DE EMPREGADOS
Nutricionista (observado a alínea “e” do item III – Requisitos da Contratação)	01 (um)
Cozinheiro (a)	01 (um)
Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha)	01 (um)
Caixa	02 (dois)
Balconista	02 (dois)
Auxiliar de Limpeza	01 (um)

Caberá a cada função:

- Nutricionista (setor: administrar unidades de alimentação): administrar a unidade de alimentação e nutrição garantindo a qualidade dos serviços prestados. Planejar, implantar, coordenar e supervisionar todas as etapas (recebimento e armazenamento adequado dos insumos, pré-preparo, preparo e distribuição) da produção do alimento. Planejar cardápios



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA

Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

com criatividade e qualidade. Selecionar fornecedores. Selecionar e comprar gêneros perecíveis e não perecíveis, equipamentos e utensílios. Supervisionar compras e controlar estoque. Efetuar o constante e adequado controle higiênico sanitário (higienização de pessoal, do ambiente, de equipamentos e utensílios, de alimentos; identificar perigos e pontos críticos de controle; efetuar controle de saúde dos empregados). Dimensionar quadro de pessoal, elaborar escala de trabalho, planejar fluxos de trabalho, descrever: funções técnicas e administrativas, normas de trabalho, rotinas operacionais etc. Gerenciar recursos humanos, supervisionar e transmitir instruções à equipe. Verificar a apresentação das preparações, cuidando para que tenham boa apresentação, sejam criativas e de qualidade. Degustar as preparações. Verificar a aceitação do alimento, executar procedimentos técnicos administrativos. Demonstrar competências pessoais: ter espírito de equipe, criatividade, flexibilidade, pró-atividade e liderança; saber lidar com público, com críticas e contornar situações adversas etc. Deverá estar presente no estabelecimento, no mínimo, por 30 horas semanais.

- b) Caixa (operador de caixa): receber valores de vendas de produtos e serviços. Preencher formulários e relatórios administrativos.
- c) Cozinheiro (setor de produção/cozinha): pré-preparar, preparar e finalizar alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos. Distribuir tarefas entre ajudantes e auxiliares. Planejar rotinas de trabalho. Proceder ao acondicionamento e conservação dos alimentos. Lavar equipamentos e utensílios. Trabalhar em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.
- d) Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha): auxiliar nos serviços de alimentação. Auxiliar outros profissionais no pré-preparo, preparo e processamento de alimentos. Auxiliar na montagem de pratos. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação. Preparar o local de trabalho (lavar e higienizar local de trabalho, lavar e higienizar utensílios e equipamentos, controlar temperatura dos equipamentos etc.). Organizar trabalho (guardar materiais e utensílios). Trabalham em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.
- e) Balconista (setor: lanchonete): atender clientes. Recepcionar e servir refeições, lanches e bebidas. Preparar alimentos (lanches) e bebidas. Montar e desmontar mesas e balcões. Organizar e controlar materiais de trabalho, bebidas e alimentos, limpeza, higiene e a segurança do local de trabalho. Trabalham em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.
- f) Auxiliar de Limpeza (limpeza e higienização geral): responsável em lavar e higienizar todo estabelecimento, sendo: cozinha, salão de distribuição e lanchonete (antes e após a produção). Lavar e higienizar utensílios, equipamentos e recipientes para resíduos (antes e após a produção). Manter salão de distribuição e mesas constantemente limpos. Recolher, constantemente, bandejas, resíduos, etc. Trabalham em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.

Para alteração, que implique em redução, do quadro de empregados deverá haver autorização, prévia e por escrito, da Fiscalização, sob pena de aplicação de penalidade.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

A Contratante poderá exigir alteração da relação de funções e do número mínimo de empregados, sem ônus para a Contratante, em caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários e do volume de serviço.

A Contratada deverá manter sempre atualizada e em local visível o quadro de empregados que trabalham no Restaurante e Lanchonete, especificando o nome, função e horários de trabalho.

Alocar o pessoal necessário à execução do Objeto deste Instrumento sob sua exclusiva responsabilidade, obedecendo ao mínimo estabelecido nas funções de cada um.

Os empregados da Contratada, inclusive proprietário/administrador/Preposto, deverão possuir Curso de Capacitação, a fim de melhor habilitá-los para o adequado desempenho das tarefas inerentes às atividades do Restaurante e Lanchonete.

Os empregados da Contratada, inclusive proprietário/administrador/Preposto, deverão:

a) estar com o PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional atualizado, nos termos da NR 7 do Ministério do Trabalho e Emprego, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função;

b) estar com o Controle de Saúde Clínico exigido pela Vigilância Sanitária atualizado, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias ou que apresente feridas infectadas, infecções cutâneas, chagas ou diarreias. Para tanto, devem ser realizados exames médicos admissionais e periódicos, sendo realizadas, NO MÍNIMO, as seguintes análises laboratoriais complementares: Hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, devendo ser realizadas outras análises de acordo com a avaliação médica.

b.1) a periodicidade de realização dos exames e análises exigidos acima será anual, podendo, a depender de ocorrências endêmicas de certas doenças, ser reduzida motivadamente pela Fiscalização do IFRR.

c) a comprovação de atendimento às alíneas “a” e “b” se dará mediante apresentação do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), demonstrando a realização das análises laboratoriais complementares, em validade.

Contratada deverá encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da assinatura do Contrato, e sempre que solicitado pela Fiscalização do IFRR:

a) relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução dos serviços, contendo: a identificação, a função/qualificação, o horário de trabalho que atenda ao horário de funcionamento do estabelecimento;

b) cópia autenticada dos Certificados de Curso de Capacitação;

c) cópia autenticada do Atestado de Saúde Ocupacional-ASO, demonstrando o atendimento ao (PCMSO e Saúde Clínico).





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

Apresentar, sempre que solicitado pela Fiscalização do IFRR, documentação que comprove que a Nutricionista cumpre a jornada exigida em Contrato, bem como relatório descritivo das atividades exercidas.

Contratar empregados extras com a finalidade de substituir os que, por eventualidade, estejam ausentes, com atestado médico, licença maternidade ou os que se encontrarem de férias.

Notificar, em até 48 (quarenta e oito) horas da ocorrência, à Fiscalização do IFRR qualquer substituição ou inclusão de empregado em serviço nas instalações do IFRR, apresentando a documentação dos funcionários.

Manter nos locais de trabalho somente empregado que tenha a idade permitida por lei para o exercício da atividade, conduta irrepreensível e que goze de boa saúde física (que não seja portador de doenças infecciosas ou parasitárias) e mental.

- a) não utilizar na prestação dos serviços, qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem utilizar do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

Responsabilizar-se pela boa apresentação de seus empregados, os quais deverão estar permanentemente:

- a) com uniformes completos e padronizados, sendo: rede protetora de cabelos, calça comprida, camisa ou blusa e devidamente identificados (por meio de silkscreen (impressão à tinta) ou bordado, na altura do peito, a identificação do funcionário (cargo ou função) e a identificação da Contratada);
- b) asseados, barbeados, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte (colorido e/ou incolor); sem perfume; sem adornos (anéis, alianças, pulseiras, brincos, e/ou joias etc.); sem maquiagem;
- c) utilizando calçados fechados e adequados;
- d) portando Equipamento de Proteção Individual-EPI (botas, luvas de borracha, luvas de malha de aço, toucas, aventais etc.).

Responsabilizar-se para que os empregados exerçam funções específicas, para as quais foram contratados, portanto:

- a) empregados da produção (áreas de pré-preparo, preparo e cocção) que atuam na cozinha e lanchonete: o uniforme deverá ser na cor branca;
- b) funcionário auxiliar de limpeza: o uniforme deverá ser cinza claro;
- c) funcionário do caixa e demais empregados: o uniforme deverá ser na cor clara (exceto cinza e branco).

Responsabilizar-se para que todos empregados, exceto operador de caixa no exercício da função, estejam permanentemente com os cabelos presos protegidos por touca ou rede protetora para cabelos (não serão permitidos fios de cabelos para fora). O uso de bonés não é permitido.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

Proibir o uso de tamancos, sandálias e chinelos. Calçados de tecido (tipo sapatilhas, molecas etc.) não são adequados, pois não garantem a integridade física do trabalhador. O uso de avental em napa longo será permitido, desde que não seja apresentado sujo, rasgado ou remendado.

A Contratada deverá fornecer, no momento da contratação, conjuntos completos de uniformes aos seus empregos, sendo no mínimo 03 (três) blusas, 02 (duas) calças, 01 (um) sapato de segurança, além dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) e touca protetora para cabelos.

A Contratada deverá garantir a troca diária dos uniformes usados no estabelecimento, promovendo a substituição dos mesmos e demais itens, sempre que necessário, garantindo não só a boa aparência dos empregados como a qualidade higiênico sanitária do local.

A Contratada deverá manter em estoque, permanentemente no estabelecimento, no mínimo 01 (um) conjunto completo de uniforme, para reposição imediata no caso de situações emergenciais e imprevisíveis, garantindo a qualidade dos serviços prestados.

Exigir que seus empregados zelem pela disciplina e organização no ambiente de trabalho, cumprindo e fazendo com que sejam cumpridos, irrestritamente, o estabelecido neste Instrumento, bem como os regulamentos do IFRR.

Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas do IFRR.

Afastar imediatamente, das dependências do Restaurante e Lanchonete, qualquer empregado, inclusive Preposto, por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada à Contratante, promovendo sua imediata substituição.

Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao IFRR ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua e de seus prepostos e empregados, dentro das dependências da Contratante, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

Cumprir rigorosamente, na área de Medicina e Segurança do Trabalho, as determinações da Lei nº 6.514, de 22/12/1977; Portaria nº 3.214 de 08/06/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 06/07/88 e suas NR's – Normas Regulamentadoras, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.

## **QUANTO AO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES:**

A CONTRATADA deverá executar todas as atividades preventivas (exemplo: desinfecção de frutas e hortaliças e controles de recebimentos e guarda de mercadorias) recomendadas pela legislação sanitária vigente, bem como providenciar o laudo da análise da água utilizada durante o preparo das refeições semestralmente ou quando solicitado pelo fiscal técnico do contrato.

Manter programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência mensal preventivo e controle semestral efetivo ou sempre que se fizer necessário de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, e/ou quando for solicitado pela fiscalização. Os serviços deverão ser prestados por empresa especializada, cabendo à Contratada informar à Fiscalização do IFRR sempre que realizados, por meio de apresentação de cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Comprovante de Execução dos Serviços emitidos pela empresa responsável.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

a) a Nota Fiscal/Fatura e o comprovante de execução dos serviços deverão constar a razão social da empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (Restaurante e Lanchonete do Campus do IFRR).

Exigir das empresas responsáveis pela execução dos serviços de desinsetização e desratização:

- a) que apresente o alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária;
- b) que comprove o registro em um dos Conselhos Regionais – Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura (CREA) , Conselho Regional de Biologia (CRBio) , Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV), Conselho Regional de Farmácia (CRF), Conselho Regional de Química(CRQ) etc.;
- c) que priorize a realização de desinsetização “a seco”;
- d) que apresente informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local;
- e) que os responsáveis pela aplicação destes inseticidas usem uniformes e EPI's, de acordo com a legislação em vigor.

Exigir, conforme RDC nº 52, de 22/10/2009 da ANVISA, encaminhando cópia para a Fiscalização do IFRR, que a empresa responsável pela execução dos serviços de desinsetização e desratização forneça o Comprovante de Execução dos Serviços contendo, no mínimo, as seguintes informações:

- a) nome do cliente;
- b) endereço do imóvel;
- c) praga(s) alvo;
- d) data de execução dos serviços;
- e) prazo de assistência técnica, escrito por extenso, dos serviços por praga(s) alvo;
- f) grupo(s) químico(s) do(s) produtos(s) eventualmente utilizado(s);
- g) nome e concentração de uso do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s);
- h) orientações pertinentes ao serviço executado;
- i) nome do responsável técnico com o número do seu registro no Conselho profissional correspondente;
- j) número do telefone do Centro de Informação Toxicológica mais próximo;
- k) identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, endereço, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade.

A Contratada deverá:

- a) obter autorização prévia da Diretoria da Unidade para que possa ser realizada a desinsetização e desratização;
  - a.1) apresentar, para obtenção da autorização, as comprovações contidas no subitem 4.11.2.
- b) prosseguir com a execução da desinsetização e desratização somente após a autorização, por escrito, da Diretoria da Unidade;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

- c) responsabilizar-se pela comunicação prévia, por meio de aviso afixado na entrada do estabelecimento, à Comunidade Acadêmica sobre a ocorrência dos procedimentos de controle de pragas;
- d) permitir a realização dos procedimentos de controle de pragas apenas nos finais de semanas e/ou recessos e feriados, de forma a garantir que o estabelecimento e arredores permaneçam com fluxo mínimo de pessoas;
- e) responsabilizar-se pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando a higienização do espaço e a retirada de alimentos, utensílios etc., facilitando assim a eficácia do procedimento e eliminando os riscos à saúde dos clientes.

Em situações onde a Contratante necessite realizar procedimentos de controle de pragas que requerem a interrupção das atividades do Restaurante e Lanchonete e mediante comunicação com antecedência mínima de 1 (um) dia à Contratada, esta deverá acatar as solicitações do Contratante.

#### **QUANTO À HIGIENE AMBIENTAL:**

Manter em perfeitas condições de higiene (limpeza e desinfecção) todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios. Para tanto, deverá atender às especificações mínimas estabelecidas neste subitem e demais condições estabelecidas neste Instrumento.

Limpeza, higienização e conservação diária:

- a) todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios, deverão ser, antes e após a sua utilização, convenientemente lavados com detergente neutro sólido e esterilizados com solução bactericida à base de cloro de forma que estejam sempre em condições de uso dentro dos padrões de higiene requeridos;
- b) varrição a úmido de todas as instalações internas do estabelecimento, como: áreas de armazenamento, áreas de produção, banheiros, corredores, salão de distribuição;
- c) varrição de todas as instalações externas do estabelecimento, como: escadas, banheiros, corredores etc.
- d) limpeza constante do piso, mesas e cadeiras (sempre antes e após qualquer atividade em que sejam utilizados), para que permaneçam livres de resíduos de alimentos;
- e) remoção frequente e diária e acondicionamento apropriado de todo resíduo sólido, na forma estabelecida no item quanto à sustentabilidade ambiental);
- f) limpeza e desinfecção dos recipientes de resíduos sólidos do estabelecimento e dos contenedores intermediários, assim como do contenedor/freezer exclusivo para resíduos orgânicos localizado no abrigo externo de resíduos da Contratante, no mínimo diariamente, e imediatamente após o seu esvaziamento.

Limpeza – faxina geral: quando da data de Início das Atividades e semanal:

- a) lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), câmaras, freezers, equipamentos e limpeza interna do sistema de exaustão.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

Limpeza, por empresa especializada, das caixas de gordura, incluindo hidrojateamento da tubulação para remoção de placas de gordura: quando da data de Início das Atividades e, no mínimo, bimestral (janeiro, março, maio, julho, setembro, novembro) ou em periodicidade inferior, de acordo com a necessidade local;

- a) a limpeza deverá ser comprovada à Fiscalização do IFRR, sempre que realizada, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade, emitidos pela empresa responsável, acompanhados da licença de órgão ambiental, em vigor, para transporte, tratamento e/ou destinação final dos efluentes/resíduos recolhidos (para fins de comprovação junto aos órgãos ambientais de que a empresa que coletou o resíduo o destinou de forma correta);
- b) na Nota Fiscal/Fatura e no Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade deverão constar a razão social da Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete do Campus Boa Vista/IFRR).

Limpeza ou troca do filtro de água (torneiras, bebedouros, purificadores etc.): em até 10 (dez) dias corrido da data de Início das Atividades e, no mínimo, semestral (julho e janeiro);

- a) a limpeza ou troca deverá ser comprovada à Fiscalização do IFRR, sempre que realizada, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura emitida pela empresa responsável.
- b) a Nota Fiscal/Fatura deverá constar a razão social da Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete do Campus Boa Vista/IFRR).

Caso se faça necessário, por identificação da Contratada ou da Fiscalização do IFRR, deverão ser realizados outros serviços ou periodicidades menores para garantir a perfeita higienização.

Proibir a afixação de cartazes, avisos e outros nos equipamentos, paredes, vidros e demais estruturas físicas do estabelecimento.

Deverá ser mantido no salão de distribuição, durante o horário do almoço, o auxiliar de limpeza, para limpeza das mesas e do piso do salão.

É proibido varrer a seco as áreas de produção e processamento, assim como o uso de esponja de aço (tipo palha de aço), sendo recomendado o uso de esponjas de fibras.

Utilizar agentes de polimento adequados para limpar ou dar brilho em utensílios de alumínio, sendo vedado o emprego de esponja de aço (tipo bom bril ou palha de aço).

Instalar peneira côncava, em aço inox, nos ralos das pias, revestindo todo o ralo, para retenção de resíduos e para que estes não sejam lançados na rede hidráulica.

Os sacos plásticos para acondicionamento dos resíduos deverão ser biodegradáveis, diferenciados por tamanho e cor para tipos de resíduos diferentes, observando as normas técnicas da SLU, da Associação Brasileira de Normas Técnicas e demais legislações específicas.

Praticar e instruir seus empregados acerca do manejo, segregação e destinação ambientalmente correta dos resíduos do Restaurante e Lanchonete, da forma de coleta dos resíduos na Unidade e de acordo com o estabelecido no Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE) e considerando as demais condições estabelecidas neste Instrumento.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

Os resíduos sólidos recicláveis (exceto óleo de cozinha) gerados na Lanchonete deverão:

- a) ser separados, na origem (assim que o material deixa de ter sua utilidade original e torna-se resíduo), transportando-os de forma segura (sem contato com água e restos de alimentos);
- b) ser acondicionados separadamente em sacos plásticos de cor azul claro;
- c) ser armazenados, em local adequado nas dependências do Restaurante e Lanchonete, temporariamente (até que sejam transportados para o abrigo externo de resíduos comuns da Unidade) em contenedores específicos (para recicláveis) da Contratada, de cor azul, devidamente sinalizados (simbologia/indicação de recicláveis) e, diariamente, colocados em contenedores do IFRR exclusivos para recicláveis, no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade;

c.1) durante o dia, quando a capacidade máxima do contenedor da Contratada for atingida, seu conteúdo deverá ser imediatamente acondicionado no contenedor do IFRR exclusivo para recicláveis, no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade;

c.2) a destinação final dos resíduos sólidos recicláveis será feita pela Contratante, a qual obedecerá as legislações vigentes;

- d) os empregados da Contratada deverão ser orientados, por meio de ações do Departamento de Manutenção e Administração do Campus, sobre a importância da segregação, na fonte, de resíduos orgânicos (restos de alimentos), evitando a contaminação dos materiais recicláveis de embalagens de alimentos.

O óleo comestível saturado (óleo de cozinha) usado (de origem animal, vegetal ou mineral) gerado no Restaurante e Lanchonete deverá:

- a) ser separado e o armazenado em local adequado, nas dependências do Restaurante e Lanchonete, temporariamente, em bombonas de 20 litros, dotadas de bandeja móvel de contenção;

- b) as bombonas devem ser recolhidas semanalmente, por empresas devidamente licenciadas e firmadas pela Contratada, para fins de reciclagem;

b.1) o óleo não poderá ser armazenado por mais de 1(uma) semana, nem mesmo ser transformado em outros subprodutos nas dependências da Contratante;

b.2) é expressamente proibido o descarte do óleo na rede de esgoto ou nos abrigos externos de resíduos da Unidade;

- c) a destinação final (semanal) do óleo deverá ser comprovada, mensalmente, à Fiscalização do IFRR, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade, emitidos pela empresa responsável, acompanhados da licença de órgão ambiental, em vigor, para transporte, tratamento e/ou destinação final do resíduo recolhido (para fins de comprovação junto aos órgãos ambientais de que a empresa que coletou o resíduo o destinou de forma correta);

c.1) na Nota Fiscal/Fatura e no Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade deverão constar a razão social da empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Restaurante e Lanchonete do Campus do IFRR).

Os resíduos sólidos comuns não recicláveis oriundos da limpeza (como por exemplo: de varrição, sanitários e rejeitos) gerados no Restaurante e Lanchonete deverão:

- a) ser acondicionados separadamente em sacos plásticos;





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

b) ser controlados pela Contratada, sendo de sua inteira responsabilidade o seu correto acondicionamento e transporte interno, em contenedores específicos (para resíduos comuns) da Contratada, devidamente sinalizados (simbologia/indicação de comuns) e, diariamente, colocados em contenedores do Campus exclusivos para resíduos comuns, no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade;

b.1) durante o dia, quando a capacidade máxima do contenedor da Contratada for atingida, seu conteúdo deverá ser acondicionado no contenedor do Campus do IFRR exclusivo para resíduos comuns, no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade;

Os resíduos sólidos comuns exclusivamente orgânicos (oriundos da produção de alimentos e sobras dos pratos), gerados no Restaurante e Lanchonete deverão:

a) ser acondicionados separadamente em sacos plásticos;

b) ser armazenados, em local adequado, nas dependências do Restaurante e Lanchonete, temporariamente (até que sejam transportados para o abrigo externo de resíduos comuns da Unidade) em contenedores exclusivos (para orgânicos) da Contratada, devidamente sinalizados (simbologia/indicação de orgânicos) e, diariamente, colocados em contenedores e/ou freezer da Contratada exclusivos para orgânicos, no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade;

b.1) durante o dia, quando a capacidade máxima do contenedor intermediário da Contratada for atingida, seu conteúdo deverá ser imediatamente acondicionado em contenedores e/ou freezer da Contratada, no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade;

b.2) em hipótese alguma, permitir-se-á a colocação de resíduos orgânicos nos contenedores da Contratante localizados no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade.

As lâmpadas fluorescentes utilizadas no Restaurante e Lanchonete deverão:

a) ser substituídas, quando queimadas, pela Contratada;

b) ser separadas e acondicionadas em recipientes adequados;

c) ser encaminhadas para o setor de Manutenção da Unidade, o qual dará a destinação correta;

d) em hipótese alguma, permitir-se-á a colocação de lâmpadas nos contenedores e abrigos de resíduos da Contratante.

Os contenedores a serem utilizados para o acondicionamento dos resíduos deverão ser constituídos de material específico, ser estanques (para não permitir vazamentos), apresentar resistência física a pequenos choques, durabilidade e compatibilidade com o resíduo a ser acondicionado, em termos de forma, volume e peso.

Nas áreas de circulação interna do Restaurante e Lanchonete, os coletores de resíduos recicláveis e de resíduos comuns deverão ter cores padronizadas para que o público possa depositar os resíduos de forma correta.

**QUANTO À HIGIENE, MANUTENÇÃO E QUALIDADE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:**





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

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

Utilizar no preparo e na distribuição alimentar:

- a) utensílios de aço inoxidável ou de polietileno;
- b) potes e copos descartáveis;
- c) copos de vidro, no balcão de atendimento;
- d) xícaras com pires de louça branca, para servir o café, esterilizadas em equipamento próprio;
- e) pratos para refeição, de porcelana branca ou de qualidade superior; 27 cm de diâmetro; superfície lisa, íntegra e resistente à corrosão; peso único e que atendam às padronizações do INMETRO;
- f) pratos para lanches, de porcelana branca ou de qualidade superior; 19 cm de diâmetro; superfície lisa, íntegra e resistente à corrosão; que atendam às padronizações do INMETRO;
- g) talheres (garfo e faca) para mesa em aço inoxidável, linha especial, tamanho grande, limpos e em perfeito estado de uso, embalados individualmente para quantidade previamente acordada com o fiscal operacional designado pela unidade;
- h) talheres (garfo, faca e colher) para lanches em aço inoxidável, linha especial, 16 cm de comprimento, aproximadamente, limpos e em perfeito estado de uso, embalados individualmente para quantidade previamente acordada com o fiscal operacional designado pela unidade;
- i) colheres, conchas e pegadores, para distribuição do alimento, em aço inoxidável;
- j) bandeja de refeição, cor bege, durável, resistente, superfície lisa e não porosa, produzida com resina especial que garanta a higienização e beleza do produto mesmo em altas temperaturas;
- k) galheteiros em aço inoxidável;
- l) garrafas para café e chá em aço inoxidável, capacidade 2(dois) litros;
- m) espátulas, de madeira, descartáveis para misturar açúcares, adoçantes, achocolatados etc. aos líquidos;
- n) refresqueiras com capacidade para 200 litros ou de acordo com o fornecimento da unidade;
- o) guardanapos de papel não reciclado e não sedoso;
- p) palitos e canudos plásticos (em embalagens unitárias);
- q) açúcar e sal em sachês;
- r) adoçante dietético em gotas e sachês;
- s) ketchup, mostarda, maionese e pimenta, todos em sachês;
- t) demais itens necessários para preparar e servir os alimentos.
- u) palitos para os dentes e no mínimo um guardanapo 30x30, em papel macio por pessoa;
- v) Touca e luvas descartáveis (Reposição diária);

A área destinada à instalação do restaurante será entregue à contratada nas condições em que se encontra por ocasião da vistoria, dispondo de alguns equipamentos listados no Anexo 05, devendo a licitante vencedora, instalar os equipamentos para o seu funcionamento e fazer adaptações necessárias. Os espaços e instalações físicas, móveis, equipamentos e utensílios que integram o restaurante, submetem-se ao regime de Concessão de Uso de Bem Público.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

Na assinatura do Contrato, a CONTRATADA assinará Termo de Guarda e Responsabilidade dos bens de propriedade da CONTRATANTE, para uso restrito ao seu cumprimento da execução do objeto contratado, informando os bens ou equipamentos que não serão utilizados pela mesma, se for o caso.

As benfeitorias, equipamentos e mobiliários existentes serão utilizados de acordo com a finalidade objeto desta licitação, respondendo a CONTRATADA, isoladamente, por sua manutenção e preservação, devendo os mesmos, juntamente com a área em que assentam, serem restituídos à CONTRATANTE em condições de uso idênticas às da época do recebimento, ressalvadas as modificações expressamente autorizadas por esta e o desgaste natural do uso.

Ao término do contrato os bens listados no Termo de Recebimento referido no item 17.7, serão devolvidos à CONTRATANTE, mediante recibo firmado conjuntamente com o Gestor do Contrato e a Coordenação de Patrimônio, em condições de uso, ressalvados os desgastes decorrentes do uso regular.

As instalações, reformas, manutenção e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos equipamentos, a exemplo de sistemas de refrigeração, exaustão, elétrico, hidráulico e de gás, mediante anuência prévia da CONTRATANTE, serão de responsabilidade da CONTRATADA, sem quaisquer ônus para o IFRR, ficando o seu acompanhamento e autorização a cargo do Departamento de Administração.

A inspeção e recarga de extintores de CO<sup>2</sup> dos restaurantes ficarão a cargo da CONTRATADA.

Qualquer dano ou avaria a equipamento e/ou instalações da CONTRATANTE, por culpa ou dolo da CONTRATADA, seus prepostos ou empregados, esta deverá promover, às suas custas, o(s) reparo(s) necessário(s) na(s) instalação(ões) danificado(s), bem como a reposição dos equipamentos, no mínimo similar aos danificado(s) e/ou justificar conserto(s) do(s) mesmo(s) devidamente aprovado pela CONTRATANTE.

**12. Justificativas para o parcelamento ou não da solução quando necessária para individualização do objeto (Inciso VIII, art. 24 da IN SEGES 05/2017)**

Neste caso, a contratação é única e indivisível, envolvendo a serviços continuados de produção e distribuição de refeições (almoço, lanche e jantar), preparadas e servidas nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima/Campus Boa Vista, para atender aos alunos, servidores e público externo, não sendo viável o seu parcelamento.

**13. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis (Inciso IX, art. 24 da IN SEGES 05/2017)**

Os serviços serão avaliados por meio de: Inspeções Técnicas, Pesquisa de Satisfação, Informações de usuários, dentre outros.

Na presente contratação em termos operacionais espera-se que atenda e aprimore o nível dos serviços prestados à comunidade acadêmica deste IFRR, que serão avaliados da seguinte forma:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

- ✓ Mensalmente, conforme Instrumento de Medição de Resultados (IMR), conforme Anexo 02, para fins de pagamento à Contratada.
  - Ainda em relação à empresa contratada, espera-se que sejam atendidos os requisitos de avaliação mensal do serviço, que subsidiarão a decisão de continuidade, ou não, do contrato.
- ✓ Semestralmente, como ainda critério de medição de resultado a CONTRATANTE executará periodicamente pesquisa de opinião junto à clientela da CONTRATADA para avaliar o grau de satisfação quanto aos aspectos da Qualidade dos alimentos, Qualidade das bebidas, Variedade do Cardápio, Qualidade do atendimento, Limpeza do ambiente e Nível geral de satisfação.
  - O formulário da pesquisa de satisfação encontra-se no Anexo 02 deste Estudo Preliminar.
  - A pesquisa de satisfação deverá entrevistar alunos e servidores da Contratante, os quais utilizem os serviços prestados.
  - Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, de ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento);
  - Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a
  - CONTRATANTE deverá:
    - Indicar à CONTRATADA os itens insatisfatórios;
    - Solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.
  - Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:
    - Em até três itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter imediata resolução dos problemas apresentados;
    - De quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar advertência à CONTRATADA;
    - De seis a sete itens, a administração poderá aplicar multa;
    - Em todos os itens, a administração poderá aplicar multa;.
  - Caso haja reincidência de resultado insatisfatório, na pesquisa de satisfação, no período de doze meses:
    - Em até três itens, a administração poderá aplicar advertência à empresa CONTRATADA;
    - De quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar multa;
    - Em seis ou mais itens, a administração poderá aplicar multa, podendo, ainda, rescindir o termo de concessão de uso.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

**14. Providências para adequação do ambiente do órgão (Inciso X, art. 24 da IN SEGES 05/2017)**

Para realização dos serviços em questão, será necessária a adaptação do ambiente conforme Norma Regulamentadora NR-26 pela empresa contratada, afim de prevenção de acidentes, identificando os equipamentos de segurança, delimitando áreas, identificando as canalizações empregadas para condução de líquidos e gases e advertindo contra riscos. Assim, deverá ser empregada as cores que serão adotadas para segurança do local de trabalho, a fim de indicar e advertir dos riscos existentes. Sendo as seguintes cores adotadas:

- a) vermelho: deverá ser usada para distinguir e indicar equipamentos e aparelhos de proteção e combate a incêndio;
- b) amarelo: para indicar “cuidado”, com corrimãos, paraquitos, pisos e partes inferiores de escadas que apresentem riscos;
- c) branco: deverá ser utilizado em áreas em torno dos equipamentos de socorro de urgências de combate a incêndio ou outros equipamentos de urgência;
- d) preto: empregado para indicar canalizações de inflamáveis e combustíveis de alta viscosidade;
- e) azul: para indicar “cuidado”, ficando seu emprego limitado a aviso contra o uso e movimentação de equipamentos que deverão permanecer fora do serviço;
- f) verde: é a cor que caracteriza “segurança”, como chuveiros de segurança, dispositivos de segurança;
- g) laranja: para identificar canalizações contendo ácidos, partes móveis de equipamentos, partes internas de caixas protetoras, e outros;
- h) púrpura: utilizada para indicar perigos provenientes das radiações eletromagnéticas penetrantes de partículas nucleares;
- i) lilás: indica canalizações que contenham álcalis;
- j) cinza: cinza claro, canalizações em vácuo e cinza escuro, eletrodutos;
- k) alumínio: canalizações contendo gases liquefeitos, inflamáveis e combustíveis de baixa viscosidade;
- l) marrom: utilizada para identificar qualquer fluido não identificável pelas demais cores.

**15. Contratações correlatas e/ou interdependentes (Inciso XI, art. 24 da IN SEGES 05/2017)**

Na contratação em comento não será realizada nenhuma contratação correlata, uma vez que a execução é de exclusividade da contratada, que deverá pelos seus próprios meios garantir a prestação do serviço.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA

Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

**16. Declaração da viabilidade ou não da contratação (Inciso XII, art. 24 da IN SEGES 05/2017)**

Com base nos elementos anteriores do presente documento de Estudo Técnico Preliminar realizado por esta Equipe de Planejamento, DECLARAMOS que a contratação é viável e necessária para o funcionamento do IFRR.

São responsáveis pela elaboração do presente documento que materializa o Estudo Técnico Preliminar da presente contratação os seguintes servidores:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

### ANEXO I – LISTA DE EQUIPAMENTOS DE EPI'S

ITEM	DESCRIÇÃO
1	Luvras térmicas - PARA ALTA TEMPERATURA. CONFECCIONADA EM TECIDO GRAFATEX. EXTERNO EM FIBRA DE ARAMIDA/CARBONO
2	Luvras de proteção: I- LUYA DE SEGURANÇA (COLETA DE LIXO). DESCRIÇÃO: MALHA DE ALGODÃO REVESTIDA EM BORRACHA NITRILICANA PALMA, DEDOS E DORSO. PUNHO EM MALHA DE ALGODÃO. II- LUYA DE SEGURANÇA CONFECCIONADA EM RASPA, REFORÇO INTERNO EM RASPA NA PALMA E FACE PALMAR DOS DEDOS, REFORÇO EXTERNO EM RASPA ENTRE OS DEDOS POLEGAR E INDICADOR, PUNHO 7 CM, PARA PROTEÇÃO CONTRA AGENTES ABRASIVOS E ESCORIANLES.
3	Luvras resistentes a corte de malha de aço (par)- LUVAS DE SEGURANÇA DE MALHA DE AÇO CINCO DEDOS, CONFECCIONADA EM ELOS DE AÇO INOX (MALHA DE AÇO INOX), COM BRACELETE CONFECCIONADO DE MATERIAL SINTÉTICO NA COR BRANCA, AJUSTÁVEL ATRAVÉS DE PRESILHAS METÁLICAS
4	Luvras de segurança- LUYA DESCARTÁVEL PARA PROCEDIMENTO NÃO CIRÚRGICO, MATERIAL VINIL OU LATEX
5	Sapato fechado de PVC, antiderrapante, na cor branca- BOTA DE BORRACHA, COM SOLADO ANTIDERRAPANTE NA COR BRANCA PARA USO EM ESPAÇO ALAGADOS, COM CANO LONGO.
6	Aventais de borracha - AVENTAL LONGO, FRONTAL, COR BRANCA DE VINIL COMPRIDO
	Casaco térmico - JAPONA TÉRMICA PARA CÂMARA FRIA EM NYLON, NA COR AZUL, COM REVESTIMENTO INTERNO EM MANTA ACRÍLICA. FORRO EM NYLON, PUNHOS EM POLIÉSTER COM TOUCA ACOPLADA. PARA TEMPERATURAS ATÉ - 35°.
7	Óculos de proteção contra gases e vapores - ÓCULOS DE PROTEÇÃO, NÍVEL EXCEPCIONAL DE COBERTURA OCULAR INCLUINDO AS LATERAIS, LENTE POLICARBONATO TRANSPARENTE HASTES COM AJUSTES TELESCÓPICOS E TRAVAS DE SEGURANÇA ATRÁS AS ORELHA, COM TRATAMENTO ANTIEMBAÇANTE E ANTIRRISCO DAS LENTES. TIRANTE DE ELÁSTICO DOTADO DE PRESILHAS PLÁSTICAS NAS EXTREMIDADES E FIVELA. SISTEMA DE VENTILAÇÃO INDIRETA ATRAVÉS DE PEQUENOS ORIFÍCIOS.
8	Touca descartável - TOUCA EM TNT SANFONADA, COM ELÁSTICO NAS EXTREMIDADES.
9	Máscaras descartáveis - MÁSCARA MULTIUSO, MATERIAL 100% POLIETILENO, TIPO USO DESCARTÁVEL, TAMANHO ÚNICO, COR BRANCA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS NÃO ESTÉRIL, ATÓXICA, NÃO INFLAMÁVEL

Conforme NR 6 - EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL – EPI, Portaria MTb n.º 3.214, de 08 de junho de 1978



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

**ANEXO II - Instrumento de Medição e Resultados**

<b>INDICADOR Nº 01 – ADEQUAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS</b>	
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
Finalidade	Execução dos serviços conforme determinado no Termo de Referência.
Meta a cumprir	Serviços integralmente realizados e adequados à perspectiva da Administração.
Instrumento de medição	Avaliação direta do fiscal, por meio de notificação escrita.
Forma de acompanhamento	Vistoria nos postos de serviço e acompanhamento da execução dos serviços, realizados pelo fiscal do contrato.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de cálculo	Soma dos percentuais relativos aos graus das penalidades notificadas (Tabela 01).
Início da vigência	Ordem de Serviço.
Faixa de ajuste no pagamento	Soma dos percentuais relativos aos graus das penalidades notificadas no mês, até o limite de 20%.
Sanções	<p>Se verificado que a soma dos percentuais relativos aos graus das penalidades superarem o limite de 30%, a Administração poderá rescindir o Contrato;</p> <p>- Se verificado que a CONTRATADA cometeu infrações contratuais que se enquadre em pelo menos uma das hipóteses previstas de Grau 04 e 05 da Tabela II, será considerada falha na execução do contrato, para a qual serão aplicadas as penalidades cabíveis, conforme previsto neste Termo de Referência;</p> <p>- Se em um período de 06 (seis) meses for registrado:</p> <p>- 04 (quatro) infrações de grau 1 - aplicação de advertência por escrito;</p> <p>- 03 (três) infrações de grau 2 ou 02 (duas) infração de grau 3 : aplicação de advertência por escrito;</p> <p>- 03 (três) a 05 (cinco) infrações de grau 03: aplicação de multa de 1% (um por cento) sobre o valor mensal da fatura do mês da ocorrência;</p> <p>- 06 (seis) do grau 3: abertura de processo para apuração de responsabilidade e possível aplicação de sanção e rescisão contratual, além da aplicação de multa prevista no TR;</p> <p>- Após a aplicação de duas advertências em um período inferior a seis meses, deverá ser considerado falha na execução do contrato, sendo aplicada multa prevista no item 20.2.2.1 do TR;</p>
Observações	1) O primeiro mês de contrato será objeto apenas de notificação, de modo a permitir o ajuste e aperfeiçoamento da qualidade do serviço pela contratada.





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA

Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

	<ol style="list-style-type: none"><li>2) O Registro de Controle de Ocorrências será encaminhado à Contratada, no prazo de até 03 (três) dias úteis após o término do mês de referência do registro.</li><li>3) A contratada terá até 05 (cinco) dias úteis, a partir do recebimento da Notificação, para contestar.</li><li>4) A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pela Contratante desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador (por motivo de ocorrência de fato fortuito ou de força maior), conforme parag. 10, art. 33, da IN SLTI/MPOG nº 02/2008.</li><li>5) A justificativa será analisada pela fiscalização e, caso não seja aceita, a contratada será notificada para que seja efetuado o devido desconto do valor mensal do contrato.</li><li>6) Caso ocorram, os recursos interpostos (segunda instância) deverão ser dirigidos ao setor de Administração da Unidade.</li><li>7) Caso não haja manifestação por parte da contratada no prazo estabelecido, considerar-se-á aceito o ajuste do pagamento.</li><li>8) A cada glosa, os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade.</li><li>9) Cada ocorrência será classificada por grau de acordo com a tabela das infrações por falha na execução contratual.</li><li>10) Todas as ocorrências deverão ser datadas no momento do registro.</li><li>11) Para apuração do Índice de Desempenho Mensal, será considerado um período de 30 (trinta) dias consecutivos. Ao final de cada período de 30 (trinta) dias, iniciará novo período para apuração do Índice de Desempenho daquele mês.</li><li>12) Para aplicação de sanção será garantida a ampla defesa e o contraditório.</li><li>13) Para ajuste de pagamento não será necessário a abertura de processo administrativo</li></ol>
--	--



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

**Tabela 01 – VALORES DAS GLOSAS POR GRADUAÇÃO DA INFRAÇÃO**

GRAU	PENALIDADE – Desconto sobre a Fatura Mensal
01	1 % do valor da nota fiscal
02	2 % do valor da nota fiscal
03	3 % do valor da nota fiscal
04	4 % do valor da nota fiscal
05	5 % do valor da nota fiscal

**Tabela 02 –INFRAÇÕES POR FALHA NA EXECUÇÃO CONTRATUAL**

INFRAÇÃO			
Item	Descrição	Grau	Incidência
ASPECTOS GERAIS			
1	Recusar - se a executar serviço determinado pela Fiscalização.	02	Por ocorrência
2	Utilizar a área cedida para fins diversos do objeto do Contrato.	04	Por ocorrência
Para os itens a seguir, deixar de:			
3	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da Fiscalização.	02	Por ocorrência
4	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus anexos, não previstos neste quadro de infrações.	03	Por ocorrência
5	Manter no estabelecimento o exemplar do Código de Defesa do Consumidor.	01	Por dia
6	Emitir e fornecer o cupom fiscal para toda e qualquer venda realizada, independentemente de solicitação do usuário.	02	Por dia
7	Responder, no prazo fixado, à solicitação ou requisição da Fiscalização.	02	Por ocorrência e por dia de atraso
QUANTO AO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO			
8	Atrasar, sem justificativa, o início do horário das refeições.	03	Por ocorrência
9	Deixar de cumprir ou alterar, sem aprovação e sem dar ciência à Fiscalização Técnica, o horário mínimo de funcionamento do Restaurante e Lanchonete e os horários de carga e descarga.	03	Por ocorrência
QUANTO À PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS			
10	Suspender ou interromper, salvo motivo de	04	Por dia



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA

Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

	força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais.		
11	Cobrar, para os itens da Cesta Básica de Produtos, preços maiores do que os fixados no Contrato ou servir porções em quantidade/peso inferiores ao estabelecido em Contrato.	03	Por ocorrência
12	Comercializar, sem autorização prévia (dos produtos e dos preços estimados para venda) da Fiscalização, produtos não contemplados pela Cesta Básica de Produtos.	04	Por dia
13	Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições por preparação.	01	Por dia
14	Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações por preparação.	01	Por dia
15	Deixar de afixar tabela de preço e/ou cardápio autorizados, em local visível e acessível.	02	Por dia
16	Deixar de ofertar produto(s) previsto(s) na Composição do Cardápio.	03	Por ocorrência
17	Deixar de obedecer a modalidade do sistema de atendimento.	04	Por dia
<b>GESTÃO E HIGIENE DOS EMPREGADOS</b>			
18	Não manter o número mínimo de empregados estabelecido	03	Por dia
19	Não manter funcionário qualificado para executar os serviços contratados.	03	Por dia
20	Não Apresentar o Atestado de Saúde Ocupacional/Clínico conforme previsto no Contrato.	03	Por funcionário
21	Não apresentar comprovação de realização do Curso de Capacitação do(s) empregado(s) c conforme previsto no Contrato.	01	Por ocorrência
22	Não manter estoque mínimo de 01 conjunto completo de uniforme	01	Por dia
23	A permanência de empregado exercendo função para a qual não fora contratado	03	Por dia
24	Tolerar a permanência de empregado sem utilizar uniforme ou utilizando uniforme incompleto ou utilizando uniforme mal	02	Por ocorrência



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA

Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

	conservado (rasgado, furado etc.) ou utilizando uniforme indevido para a função.		
25	Permitir higiene pessoal de funcionários inadequada.	02	Por funcionário
26	Não afixar o quadro, atualizado, de empregados, especificando o nome, função e horários de trabalho	02	Por dia
27	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço.	01	Por ocorrência e por dia
28	Aceitar a permanência de empregado sem utilizar Equipamento de Proteção Individual EPI.	03	Por ocorrência
29	Aceitar a permanência de empregado utilizando adorno, portando barba e/ou bigode, com cabelos para fora da touca etc., em desacordo com o estabelecido.	02	Por ocorrência e por dia
30	Permitir que o funcionário do caixa manipule, prepare ou sirva alimentos e/ou que transite na cozinha e na área interna do balcão de atendimento ao cliente ou que manipule objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.	03	Por ocorrência
31	Não providenciar o afastamento das atividades dos manipuladores que apresentarem lesões, feridas, chagas ou cortes nas mãos e braços, queimaduras, erupções da pele, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível.	04	Por ocorrência
32	Não providenciar o afastamento do serviço de manipulação de alimentos, empregados com curativos, bandagens e/ou luvas ou dedeiras.	04	Por ocorrência
33	Não disponibilizar álcool 70% e/ou sabonete bactericida em dosadores apropriados, para desinfecção de mãos e/ou toalha de papel interfolha branca e/ou suporte para o papel toalha.	02	Por dia
<b>QUANTO AS NORMAS DE HIGIENE SANITÁRIA</b>			
34	Deixar de Manter no estabelecimento o Alvará Sanitário e a Caderneta da Vigilância	02	Por dia



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA

Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

	Sanitária.		
35	Deixar de Preencher o formulário de controle diário de temperatura dos equipamentos.	04	Por dia
36	Deixar de apresentar e/ou manter no estabelecimento cópia impressa dos Procedimentos Operacionais Padronizados - POP e do Manual das Boas Práticas de Fabricação – MBPF.	03	Por dia
<b>QUANTO À HIGIENE AMBIENTAL</b>			
37	Deixar de manter em perfeitas condições de higiene (limpeza e desinfecção) todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios.	03	Por dia
38	Deixar de manter, constantemente, limpos: pisos, mesas e cadeiras (sempre antes e após qualquer atividade em que sejam utilizados).	03	Por ocorrência
39	Deixar de manter no salão de distribuição, durante o horário do almoço, o auxiliar de serviços gerais, para limpeza das mesas e do piso do salão.	03	Por dia
40	Não Realizar a(s) limpeza(s) do sistema de exaustão e centrais de ar, conforme estabelecido em Contrato.	03	Por dia
41	Não realizar a limpeza da caixa de gordura, conforme estabelecido em Contrato	04	Por dia
42	Desorganização e ou higienização inadequada de áreas de estoque à temperatura ambiente e refrigerado.	02	Por ocorrência
43	Não recolher ou acondicionar o lixo resultante das atividades do restaurante e lanchonete de acordo com o determinado pela legislação vigente e/ou pelo IFRR.	03	Por ocorrência
44	Presença de insetos vivos ou mortos nas áreas da cozinha e lanchonete.	04	Por ocorrência
<b>QUANTO À HIGIENE E QUALIDADE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</b>			
45	Deixar de adquirir ou de disponibilizar para o usuário, os materiais e utensílios para a distribuição das refeições	01	Por dia
46	Não adquirir ou deixar de disponibilizar guardanapos de papel não reciclado.	01	Por dia



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA

Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

47	Deixar de manter o(s) alimento(s) sob temperatura adequada.	04	Por dia
48	Utilizar equipamentos e utensílios de madeira (inclusive partes) no estabelecimento.	05	Por ocorrência
49	Deixar de adquirir estrados/paletes de PVC rígido, em quantidade necessária para o armazenamento dos gêneros, utensílios e materiais de limpeza.	03	Por ocorrência
50	Deixar de adquirir recipientes para resíduos (em número e capacidade suficientes), com tampas móveis acionadas por pedal.	03	Por ocorrência
<b>QUANTO À HIGIENE E QUALIDADE DO ALIMENTO</b>			
51	Deixar de adquirir gêneros de 1ª (primeira) qualidade, conforme estabelecido.	03	Por ocorrência
52	Deixar de descartar alimentos, preparações e bebidas com prazo de validade vencido e/ou que seja impróprio para o consumo em qualquer área do Restaurante e Lanchonete do IFRR.	05	Por ocorrência
53	Inadequação no armazenamento de gêneros alimentícios <i>in natura</i> , semi-preparados ou preparados (refrigerados e à temperatura ambiente), descartáveis e de limpeza, em qualquer área do Restaurante e Lanchonete.	03	Por ocorrência
54	Inadequação na proteção dos alimentos em preparação ou prontos.	04	Por ocorrência
55	Manter a temperatura adequada dos equipamentos.	04	Por ocorrência
56	Realizar adequadamente o processo de descongelamento.	04	Por ocorrência
57	Não coletar e/ou não acondicionar adequadamente amostra diária de todas as preparações servidas, por preparação do cardápio e do lanche.	03	Por ocorrência
58	Obter nos resultados das análises microbiológicas e físico-químicas realizadas ou autorizadas pelo IFRR, níveis adequados de higiene e limpeza.	04	Por ocorrência
59	Não utilização ou a utilização inadequada de	4	Por ocorrência



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

	produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.		
<b>Para os itens a seguir, permitir:</b>			
60	Situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais.	05	Por ocorrência
61	Que as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens sejam armazenadas em contato direto com o piso.	05	Por ocorrência
62	O armazenamento de gêneros, incluindo os descartáveis, em sua embalagem original, como: caixas de papelão e madeira, sacos plásticos (fardos) e de <i>nylon</i> etc.	04	Por ocorrência
63	O trânsito de pessoas estranhas (fornecedor ou visitante), nas áreas de produção, corredores de acesso e lanchonete, sem utilizar a proteção total para os cabelos.	04	Por ocorrência
64	O uso de objetos não pertencentes ao serviço dentro do estabelecimento.	04	Por ocorrência
<b>QUANTO AO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES</b>			
65	Deixar de realizar programa periódico de desinsetização e desratização conforme previsto em Contrato.	04	Por ocorrência
66	Deixar de apresentar Nota Fiscal/Fatura e o comprovante de execução do serviço de desinsetização e desratização conforme previsto em Contrato.	03	Por ocorrência
<b>QUANTO AO CARDÁPIO</b>			
67	Ampliar os quesitos da Composição do Cardápio de Produtos, comprometendo a segurança alimentar e descumprindo o estabelecido em Contrato.	04	Por ocorrência
68	Indisponibilidade durante todo o horário de atendimento previsto dos alimentos constantes do Quadro 3 (Composição do Cardápio).	04	Por ocorrência
69	Deixar de informar no cardápio de possíveis	03	Por ocorrência





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA

Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

	ingredientes alergênicos envolvidos nas preparações.		
70	Inadequação de peso dos itens constantes no Quadro 3 .	02	Por ocorrência
71	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas.	3	Por ocorrência
72	Presença ou venda de preparações não produzidas na unidade sem autorização da Nutricionista do IFRR.	3	Por ocorrência
73	Utilizar alimentos e/ou preparações já expostos nos balcões de distribuição e lanchonete em outras preparações e lanches.	4	Por ocorrência



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

**ANEXO III – Relação de Equipamentos para Guarda e Responsabilidade da Contratada**  
**Campus Boa Vista**

ITEM	DESCRIÇÃO
1	014253 CAMARA FRICORIFICA C/PAINEIS DESM. C/UNID. REFRIG. MONOBLOCO TP. PLUG IN SIST.COND. AR C/COMP. SEMI-HERMETICO...(DEMAIS ESP. 2000NE000628) MARCA TECNO
2	014254 MESA P/CORTE DE CARNE C/TAMPO SUP.PL.POLIP.C/20mm. MED. 1900x700x900mm, EST. EX.EM PERF.ACO, C/PES TUB.GALV.PINT.C/SAP.NIV.C/TRAV. TB 3/4 MARCA EMCOP
3	014255 MESA AUXILIAR LISA, C/TAMPO SUP.ACO INOX.ESP. 100 mm.ALT. BORDAS 40mm...(DEMAIS ESP. 2000NE000625) MARCA EMCOP
4	014256 MAQUINA DE LAVAR E HIGI. LOUCAS, BANDEIJAS, COPOS TALH. C/AQUEC. DE ENXAGUE, TANQUE DE LAVEM EM ACO...(DEMAIS ESP. 2000NE000625) MARCA NETTER
5	014257 MESA AUX. INOX MED. 2.400x700x900mm. C/ 02 CUBAS DE 600x500x300mm. C/ FURO P/DETRITOS TAMPO SUP. EM ACO INOX...(DEMAIS ESP. 2000NE000625) MARCA EMCOP
6	014258 ESTUFA TIPO MODULO P/ DIST. ALIMENTOS QUENTES, TAMPO SUP. ACO INOX P 04 RECIP. BANHO MARIA EM ACO INOX...(DEMAIS ESP. 2000NE000625) MARCA EMCOP
7	014259 EQUIPAMENTO P/DISTRIB. ALIMENTOS FRIOS COL. C/ TAMPO SUP. CHAPA INOX, ABERT. P/ 04 RECIPIENTES...(DEMAIS ESP. 2000NE000625) MARCA EMCOP
8	014305 CAMARA FRIGORIFICA, UNID. TIPO PLUG-IN DE REFRIG. MONOBLC. SIST. COND. AR/COMPRESSOR SEMI-HEM. GAB.CHAPA C/CONT.DIGITAL TEMP.C/ISOL.TERM. MARCA ALJ
9	014307 REFRIGERADOR VERTICAL. TP. IND. GAB. REV. EXT.ACO INOX E EXT. ALUM. C/ CANT. REG. PRAT. GRD. EST. POLIPROP. PRTS. VD... MOD. RVA-420, MARCA ALJA
10	014310 PRATELEIRA SUPERIOR EM ACO INOXIDAVEL, MED. 1400x400x mm. DOTADOS DE DUAS MAOS FRANCESAS, MOD. PEL-144, MARCA ALJA
11	014311 PRATELEIRA SUPERIOR EM ACO INOXIDAVEL, MED. 1300x400x mm.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

	DOTADOS DE DUAS MAOS FRANCESAS, MOD. PEL-134, MARCA ALJA
12	014321 GRELHA DE PISO EM CHAPA DE ACO INOXIDAVEL DOTADA DE BANDEIJAS RETENTORA DE DETRITOS E REQUADORS, MED. 960x160 mm. MARCA ALJA
13	014323 SISTEMA DE EXAUSTAO INOX C/COIFA MED. 4150x300x350mm. P/FOGAO, TIPO TRONCO PIRAMIDAL C/CL. COLET. GORD. C/ABRT.P/LIG. DUTOS, MOD. COE-433, MARCA ALJA
14	014324 AQUECEDOR DE ALIMENETOS TP. CALD.IND. A GAS/VAPOR CORPO EXT. ACO INOX C/FUNDO SANIT.DOT.FLT INOX ESC.CAM.VAPOR EM ACO TRAT. MOD. CGA-AM-P, MARCA ALJA
15	014325 AQUECEDOR DE ALIMENETOS TP. CALD.IND. A GAS/VAPOR CORPO EXT. ACO INOX C/FUNDO SANIT.DOT.FLT INOX ESC.CAM.VAPOR EM ACO TRAT. MOD. CGA-AM-P, MARCA ALJA
16	014328 SISTEMA DE EXAUSTAO INOX C/COIFA MED. 2500x1500x350mm.CHP.ACO INOX TP TRON.PIR. PRT INF. CALHA COLET.GORD.ABRT. LIG. DUTOS... MOD. COE-213 MARCA ALJA
17	014329 CARRO P/ RECOLHIMENTO E TRANSP. DETRITOS C/TAMPA E ALCAS EM INOX PES GIRAT. REV. BR. CAP. 50 LTS. MED. 400mm DIAM. 500mm ALT. MOD. CAD-850, MARCA ALJA
18	014330 PRATELEIRA SUPERIOR EM CHAPA DE ACO INOX MED. MINIMO 2800x400mm. COM DUAS MAOS FRANCESAS, MOD. PEL-264, MARCA ALJA
19	014331 PRATELEIRA SUPERIOR EM CHAPA DE ACO INOX MED. MINIMO 1900x700mm. COM TRES MAOS FRANCESAS, MOD. PEL-197, MARCA ALJA
20	014333 MESA DE APOIO DE MAQ. DESC. BATATAS, MED. 700x700x600mm. C/ TAMPO E CORPO EM CHAPA ACO INOX C/GAV. DECANT. C/SOBFUND. P/U, MOD. MAD-776, MARCA ALJA
21	014334 PRATELEIRA SUPERIOR EM CHAPA DE ACO INOX MED. 2800x400mm. C/ QUATRO MAOS FRANCESAS, MOD. PEL-284, MARCA ALJA
22	014335 ESTANTE GRADEADA EM ACO INOX COM 04 PLANOS, MEDINDO NO MINIMO 1400x700x1650mm. MODELO EGA-147, MARCA ALJA
23	014336 ESTANTE GRADEADA EM ACO INOX COM 04 PLANOS, MEDINDO NO MINIMO 1400x700x1650mm. MODELO EGA-147, MARCA ALJA
24	014340 FOGAO A GAS TP.IND.QD.SP.ACO PINT.PAINEL COM. ACO INOX BAND.APAR.RESID.GALV.TREMPES E QUEIM. ALTA POT. FER. FUND.REG. GAS C/02 GRD... MARCA PROGAS
25	014342 FRITADEIRA A GAS ACO INOX C/ TANQUE DE FRITURAS ACO INOX



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA

Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

	ZONA FRIA E VALV. FECHO RAP. P/ ESC. OLEO AQUEC. AT. QUEIM. .... MARCA PROGAS
26	014852 MESA AUXILIAR INOX MEDINDO 2100x700x900mm. COM UMA CUBA, MEDINDO 600x500x300mm., MARCA STEEL
27	014858 ESTRADO INDUSTRIAL EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE MED. 1200x100x140mm, MARCA BELOSCH
28	014862 MESA AUXILIAR INOX COM TAMPO SUPERIOR EM ACO INOX, BORDAS, ESTRUTURA DE APOIO EM ACO INOX, MEDINDO 1300x600x900mm, MARCA STEEL
29	014863 MESA AUXILIAR INOX COM TAMPO SUPERIOR EM ACO INOX, BORDAS, ESTRUTURA DE APOIO EM ACO INOX, MEDINDO 1300x600x900mm, MARCA STEEL
30	014865 CARRO PARA RECOLHIMENTO E TRANSPORTE DE DETRITOS EM ACO INOX CAPCIDADE 50 LITROS, MINIMA. 400x500, MARCA STEEL
31	014866 CARRO PARA RECOLHIMENTO E TRANSPORTE DE DETRITOS EM ACO INOX CAPCIDADE 50 LITROS, MINIMA. 400x500, MARCA STEEL
32	014867 CARRO PARA RECOLHIMENTO E TRANSPORTE DE DETRITOS EM ACO INOX CAPCIDADE 50 LITROS, MINIMA. 400x500, MARCA STEEL
33	014868 MESA AUXILIAR INOX MED. MINIMO 1900x700x900mm. COM UMA CUBA DE 600x500x300, MARCA STEEL
34	014869 MESA AUXILIAR INOX MED. MINIMO 1300x700x900mm. MARCA STEEL
35	014870 PRATELEIRA SUPERIOR EM ACO INOX MEDINDO MINIMO 2600x400mm, MARCA STEEL
36	014870 PRATELEIRA SUPERIOR EM ACO INOX MEDINDO MINIMO 2600x400mm, MARCA STEEL
37	014872 MESA AUXILIAR INOX MEDINDO 1900x700x900mm, COM UMA CUBA DE 800x500x400mm, MARCA STEEL
38	014875 PRATELEIRA SUPERIOR EM ACO INOX MEDINDO MINIMO 1900x400mm, MARCA STEEL
39	014876 PRATELEIRA SUPERIOR EM ACO INOX MEDINDO MINIMO 1400x400mm, MARCA STEEL
40	014877 MESA AUXILIAR LISA COM TAMPO EM ACO INOX, BORDAS, ESTRTUTURA DE APOIO EM ACO INOX, MED. MINIMO 1000x700x900mm, MARCA STEEL



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA

Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

41	40927 CONDICIONADOR DE AR, 58.000 BTUS CICLO FRIO, TENSÃO 220 VOLTS, CONTROLE REMOTO SEM FIO ACOMPANHADO DE CONJUNTOS DE PILHAS, MARCA:CARRIER
42	40928 CONDICIONADOR DE AR, 58.000 BTUS CICLO FRIO, TENSÃO 220 VOLTS, CONTROLE REMOTO SEM FIO ACOMPANHADO DE CONJUNTOS DE PILHAS, MARCA:CARRIER
43	40942 CONDICIONADOR DE AR, 58.000 BTUS CICLO FRIO, TENSÃO 220 VOLTS, CONTROLE REMOTO SEM FIO ACOMPANHADO DE CONJUNTOS DE PILHAS, MARCA:CARRIER
44	40943 CONDICIONADOR DE AR, 58.000 BTUS CICLO FRIO, TENSÃO 220 VOLTS, CONTROLE REMOTO SEM FIO ACOMPANHADO DE CONJUNTOS DE PILHAS, MARCA:CARRIER
45	56886 MESA PARA REFEITÓRIO COM TAMPO EM MÁRMORE, NA COR DALAS, E 6 CADEIRAS NA COR VERMELHA, NAS MEDIDAS 160 X 80 X 74, MARCA: HOME OFFICE.
46	56887 MESA PARA REFEITÓRIO COM TAMPO EM MÁRMORE, NA COR DALAS, E 6 CADEIRAS NA COR VERMELHA, NAS MEDIDAS 160 X 80 X 74, MARCA: HOME OFFICE.
47	56888 MESA PARA REFEITÓRIO COM TAMPO EM MÁRMORE, NA COR DALAS, E 6 CADEIRAS NA COR VERMELHA, NAS MEDIDAS 160 X 80 X 74, MARCA: HOME OFFICE.
48	56889 MESA PARA REFEITÓRIO COM TAMPO EM MÁRMORE, NA COR DALAS, E 6 CADEIRAS NA COR VERMELHA, NAS MEDIDAS 160 X 80 X 74, MARCA: HOME OFFICE.
49	56890 MESA PARA REFEITÓRIO COM TAMPO EM MÁRMORE, NA COR DALAS, E 6 CADEIRAS NA COR VERMELHA, NAS MEDIDAS 160 X 80 X 74, MARCA: HOME OFFICE.
50	56891 MESA PARA REFEITÓRIO COM TAMPO EM MÁRMORE, NA COR DALAS, E 6 CADEIRAS NA COR VERMELHA, NAS MEDIDAS 160 X 80 X 74, MARCA: HOME OFFICE.
51	56892 MESA PARA REFEITÓRIO COM TAMPO EM MÁRMORE, NA COR DALAS, E 6 CADEIRAS NA COR VERMELHA, NAS MEDIDAS 160 X 80 X 74, MARCA: HOME OFFICE.
52	56893 MESA PARA REFEITÓRIO COM TAMPO EM MÁRMORE, NA COR DALAS, E 6 CADEIRAS NA COR VERMELHA, NAS MEDIDAS 160 X 80 X 74, MARCA: HOME OFFICE.
53	56894 MESA PARA REFEITÓRIO COM TAMPO EM MÁRMORE, NA COR



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA

Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

	DALAS, E 6 CADEIRAS NA COR VERMELHA, NAS MEDIDAS 160 X 80 X 74, MARCA: HOME OFFICE.
54	56895 MESA PARA REFEITÓRIO COM TAMPO EM MÁRMORE, NA COR DALAS, E 6 CADEIRAS NA COR VERMELHA, NAS MEDIDAS 160 X 80 X 74, MARCA: HOME OFFICE.
55	56896 MESA PARA REFEITÓRIO COM TAMPO EM MÁRMORE, NA COR DALAS, E 6 CADEIRAS NA COR VERMELHA, NAS MEDIDAS 160 X 80 X 74, MARCA: HOME OFFICE
56	56897 MESA PARA REFEITÓRIO COM TAMPO EM MÁRMORE, NA COR DALAS, E 6 CADEIRAS NA COR VERMELHA, NAS MEDIDAS 160 X 80 X 74, MARCA: HOME OFFICE.
57	56898 MESA PARA REFEITÓRIO COM TAMPO EM MÁRMORE, NA COR DALAS, E 6 CADEIRAS NA COR VERMELHA, NAS MEDIDAS 160 X 80 X 74, MARCA: HOME OFFICE.
58	56899 MESA PARA REFEITÓRIO COM TAMPO EM MÁRMORE, NA COR DALAS, E 6 CADEIRAS NA COR VERMELHA, NAS MEDIDAS 160 X 80 X 74, MARCA: HOME OFFICE.
59	56900 MESA PARA REFEITÓRIO COM TAMPO EM MÁRMORE, NA COR DALAS, E 6 CADEIRAS NA COR VERMELHA, NAS MEDIDAS 160 X 80 X 74, MARCA: HOME OFFICE.
60	56901 MESA PARA REFEITÓRIO COM TAMPO EM MÁRMORE, NA COR DALAS, E 6 CADEIRAS NA COR VERMELHA, NAS MEDIDAS 160 X 80 X 74, MARCA: HOME OFFICE.
61	56902 MESA PARA REFEITÓRIO COM TAMPO EM MÁRMORE, NA COR DALAS, E 6 CADEIRAS NA COR VERMELHA, NAS MEDIDAS 160 X 80 X 74, MARCA: HOME OFFICE
62	56903 MESA PARA REFEITÓRIO COM TAMPO EM MÁRMORE, NA COR DALAS, E 6 CADEIRAS NA COR VERMELHA, NAS MEDIDAS 160 X 80 X 74, MARCA: HOME OFFICE.
63	56904 MESA PARA REFEITÓRIO COM TAMPO EM MÁRMORE, NA COR DALAS, E 6 CADEIRAS NA COR VERMELHA, NAS MEDIDAS 160 X 80 X 74, MARCA: HOME OFFICE.
64	73630 MAQUINA FATIADORA DE FRIOS, MOTOR 1/3 HP, 60 HZ, BIVOLT. MARCA: METVISA
65	73650 PROCESSADOR DE ALIMENTOS PARA FATIAR, DESFIAR E RALAR ALIMENTOS. ACOMPANHA 6 DISCOS DE CORTE E UMA VASILHA COLETORA EM METAL. MARCA:BECKER



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA

Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

66	74106 AMACIADOR ELÉTRICO DE CARNES INOX. MARCA ECCEL. MODELO ACIE-15.
67	74107 MODELADORA DE MASSA DE PANIFICAÇÃO COM PEDESTAL, EM CONFORMIDADE COM A NR-12. MARCA BRAESI. MODELO MB-35/1.

**Campus Novo Paraíso**

n <sup>a</sup>	MATERIAL	DESCRIÇÃO
1	40937 - CONDICIONADOR DE AR, 58.000 BTUS CICLO FRIO, TENSÃO 220 VOLTS, CONTROLE REMOTO SEM FIO ACOMPANHADO DE CONJUNTOS DE PILHAS, MARCA:CARRIER	APARELHOS UTENSILIOS DOMESTICOS E
2	40936 - CONDICIONADOR DE AR, 58.000 BTUS CICLO FRIO, TENSÃO 220 VOLTS, CONTROLE REMOTO SEM FIO ACOMPANHADO DE CONJUNTOS DE PILHAS, MARCA:CARRIER	APARELHOS UTENSILIOS DOMESTICOS E
3	56760 - AR CONDICIONADO CENTRAL DE AR TIPO SPLIT COM CAPACIDADE DE 30.000 BTU TENSÃO 220. MARCA: UNIFRIO	APARELHOS UTENSILIOS DOMESTICOS E
4	56761 - AR CONDICIONADO CENTRAL DE AR TIPO SPLIT COM CAPACIDADE DE 30.000 BTU TENSÃO 220. MARCA: UNIFRIO	APARELHOS UTENSILIOS DOMESTICOS E
5	56743-AR CONDICIONADO CENTRAL CENTRAL TIPO SPLIT COM CAPACIDADE DE REFRIGERAÇÃO DE 24.000 BTU - 220 - 60 HZ. CLASSIFICAÇÃO PELO INMETRO ( A ). MARCA: UNIFRIO	APARELHOS UTENSILIOS DOMESTICOS E
6	56771-AR CONDICIONADO CENTRAL DE AR TIPO SPLIT COM CAPACIDADE DE 30.000 BTU TENSÃO 220. MARCA: UNIFRIO	APARELHOS UTENSILIOS DOMESTICOS E
7	57951-TOMB-002532 TELEVISÃO LED 55 LED FULL HD, TIPO DE TELA LED TAMANHO DA TELA 55 DE COR PRETA RESOLUÇÃO MINIMAS 1920 X 1080 HDTV, CONVERSOR DIGITAL INTEGRADO, ENTRADA HDMI, ENTRADA PARA PC, CABO USB, CONTROLE REMOTO. MARCA: LG	EQUIPAMENTOS DE AUDIO, VIDEO E FOTO
8	TOMB-002723- FREEZER VERTICAL, CAPACIDADE 568 LITROS TIPO VERTICAL DE PRATELEIRA DESLIZANTE, FROST FREE, 01 PORTA, TENSÃO 110 V, COR BRANCA, PESO 91 KG, UTILIZADO A GÁS. MARCA : GELOPAR	APARELHOS UTENSILIOS DOMESTICOS E





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

9	TOMB-002722- FREEZER VERTICAL, CAPACIDADE 568 LITROS TIPO VERTICAL DE PRATELEIRA DESLIZANTE, FROST FREE, 01 PORTA, TENSÃO 110 V, COR BRANCA, PESO 91 KG, UTILIZADO A GÁS. MARCA : GELOPAR	APARELHOS UTENSÍLIOS DOMESTICOS	E
10	57452-TOMB- 002642 FORNO A GÁS REFRATÁRIO MARCA: VENANCIO	APARELHOS UTENSÍLIOS DOMESTICOS	E
11	BEBEDOURO DE PRESSAO, COM 04 BICOS, CAPACIDADE 200 LITROS, ELEMENTO FILTRANTE DE CARVAO ADITIVADO E CELULOSE, MARCA AQUAGELATA	MAQUINAS, UTENSÍLIOS EQUIPAMENTOS DIVERSOS	E
12	FREEZER TIPO HORIZONTAL, CAPACIDADE 500, 02 TAMPAS, COR BRANCO, DEGELO AUTOMÁTICO. MARCA: ELECTROLUX.	MAQUINAS EQUIPAMENTOS DE NATUREZA INDUSTRIAL	E
13	FREEZER TIPO HORIZONTAL, CAPACIDADE 500, 02 TAMPAS, COR BRANCO, DEGELO AUTOMÁTICO. MARCA: ELECTROLUX.	MAQUINAS E EQUIPAMENTOS DE NATUREZA INDUSTRIAL	
14	FREEZER TIPO HORIZONTAL, CAPACIDADE 500, 02 TAMPAS, COR BRANCO, DEGELO AUTOMÁTICO. MARCA: ELECTROLUX.	MAQUINAS E EQUIPAMENTOS DE NATUREZA INDUSTRIAL	
15	REFRIGERADOR 430 LITROS, GELO SECO, COR BRANCA, CONGELAMENTO RAPIDO, NIVEL "A" DE CONSUMO DE ENERGIA, MARCA CONSUL	APARELHOS UTENSÍLIOS DOMESTICOS	E
16	REFRIGERADOR DUAS PORTAS FROST FREE, NA COR BRANCA, CAPACIDADE 459 LTS. CLASSIFICAÇÃO CONSUMO (A). DEGELO AUTOMATICO REGRIGERADOR, TENSÃO ALIMENTAÇÃO 110/127, COM PRATELEIRAS, GAVETAS PARA LEGUMES, PORTA OVOS, FORMA DE GELO. MARCA: ELETROLUX	APARELHOS UTENSÍLIOS DOMESTICOS	E
17	TOMB-005601 MESA DE REFEITÓRIO QUADRADA PARA 04 PESSOAS, MEDINDO 700 x 700 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL	
18	TOMB-005602 MESA DE REFEITÓRIO QUADRADA PARA 04 PESSOAS, MEDINDO 700 x 700 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL	
19	TOMB-005603 MESA DE REFEITÓRIO QUADRADA PARA 04 PESSOAS, MEDINDO 700 x 700 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL	
20	TOMB-005604 MESA DE REFEITÓRIO QUADRADA PARA 04 PESSOAS, MEDINDO 700 x 700 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA

Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

21	TOMB-005605 MESA DE REFEITÓRIO QUADRADA PARA 04 PESSOAS, MEDINDO 700 x 700 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL
22	TOMB-005606 MESA DE REFEITÓRIO QUADRADA PARA 04 PESSOAS, MEDINDO 700 x 700 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL
23	TOMB-005619 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL
24	TOMB-005620 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL
25	TOMB-005621 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL
26	TOMB-005622 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL
27	TOMB-005623 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL
28	TOMB-005624 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL
29	TOMB-005625 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL
30	TOMB-005626 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL
31	TOMB-005627 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL
32	TOMB-005628 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL
33	TOMB-005629 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL
34	TOMB-005630 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL
35	TOMB-005631 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL
36	TOMB-005632 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL
37	TOMB-005633 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL
38	TOMB-005634 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL
39	TOMB-005635 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL
40	TOMB-005636 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL
41	TOMB-005637 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

42	TOMB-005638 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL	
43	TOMB-005639 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL	
44	TOMB-005640 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL	
45	TOMB-005641 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL	
46	TOMB-005642 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL	
47	TOMB-005643 MESA DE REFEITÓRIO RETANGULAR PARA 06 PESSOAS, MEDINDO 1600 x 800 x 740 MM	MOBILIARIO EM GERAL	
48	TOMB-002722- FREEZER VERTICAL, CAPACIDADE 568 LITROS TIPO VERTICAL DE PRATELEIRA DESLIZANTE, FROST FREE, 01 PORTA, TENSÃO 110 V, COR BRANCA, PESO 91 KG, UTILIZADO A GÁS. MARCA : GELOPAR	APARELHOS UTENSILIOS DOMESTICOS	E
49	TOMB-002723- FREEZER VERTICAL, CAPACIDADE 568 LITROS TIPO VERTICAL DE PRATELEIRA DESLIZANTE, FROST FREE, 01 PORTA, TENSÃO 110 V, COR BRANCA, PESO 91 KG, UTILIZADO A GÁS. MARCA : GELOPAR	APARELHOS UTENSILIOS DOMESTICOS	E
50	FOGÃO INDUSTRIAL, ALIMENTAÇÃO À GÁS, COMPOSIÇÃO CHAPA DE AÇO GALVANIZADO, 06 BOCAS, CAPACIDADE 62 LITROS, COR GRAFITE. MARCA: ELETROLUX	APARELHOS UTENSILIOS DOMESTICOS	E
51	TOMB- 002642 FORNO A GÁS REFRATÁRIO MARCA: VENANCIO	APARELHOS UTENSILIOS DOMESTICOS	E
52	TOMB-48818 ARMARIO (4) QUATRO GAVETA COR CINZA	MOBILIARIO GERAL	EM
53	025463 ARMARIO ALTO PORTA BAIXA EXECUTIVO, MED. 1.60x0,90x0,38 CM. 02 PORTAS E 03 PRATELEIRAS INTERNAS, MEL. AZUL ROYAL, COM PUXADORES E FECHADURA, MARCA W3	MOBILIARIO GERAL	EM
54	ARMARIO ALTO PORTA BAIXA EXECUTIVO, MED. 1.60x0,90x0,38 CM. 02 PORTAS E 03 PRATELEIRAS INTERNAS, MEL. AZUL ROYAL, COM PUXADORES E FECHADURA, MARCA W3	MOBILIARIO GERAL	EM
55	MESA DE ESCRITO EM L	MOBILIARIO GERAL	EM



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA

Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

56	029808 MESA P/COMPUTADOR 0,80x0,70x0,75 CM. TAMPO EM MDF, REVEST. LAMINADO MAD. PADRAO MOGNO, SECAO REBAIXADA, GUIA C/PROT. PLASTICA, FURO P/FIACAO, MARCA RC	MOBILIARIO GERAL	EM
57	029796 MESA P/COMPUTADOR 0,80x0,70x0,75 CM. TAMPO EM MDF, REVEST. LAMINADO MAD. PADRAO MOGNO, SECAO REBAIXADA, GUIA C/PROT. PLASTICA, FURO P/FIACAO, MARCA RC	MOBILIARIO GERAL	EM
58	029801 MESA P/COMPUTADOR 0,80x0,70x0,75 CM. TAMPO EM MDF, REVEST. LAMINADO MAD. PADRAO MOGNO, SECAO REBAIXADA, GUIA C/PROT. PLASTICA, FURO P/FIACAO, MARCA RC	MOBILIARIO GERAL	EM
59	029811 MESA P/COMPUTADOR 0,80x0,70x0,75 CM. TAMPO EM MDF, REVEST. LAMINADO MAD. PADRAO MOGNO, SECAO REBAIXADA, GUIA C/PROT. PLASTICA, FURO P/FIACAO, MARCA RC	MOBILIARIO GERAL	EM



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

## ANEXO IV – MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA A TAXA MENSAL DE CONCESSÃO

### CAMPUS BOA VISTA

1. Para que o processo de contratação não se torne inviável economicamente, e, considerando o interesse da Administração em oferecer alimentação de menor custo possível a seus servidores/colaboradores, para efeitos de contrapartida financeira, a taxa de uso será de 0,001 (um milésimo) do valor do imóvel (proporcional à área ocupada), nos termos do art. 16 da Lei nº 8.025/1990 com redação dada pela Lei nº 11.490/2007.

1.1. O valor do imóvel situado no é de R\$ 28.487.344,79 conforme dados extraídos do Spiunet, que por sua vez, resultou em um valor mensal devido de R\$ 753,02 (setecentos e cinquenta e três reais e dois centavos), conforme memória de cálculo abaixo:

16.507,29 m<sup>2</sup> (Total da área construída) ----- R\$ 28.487.344,79 (Valor do imóvel)

436,35 m<sup>2</sup> (área cedida da empresa) ----- R\$ ( valor da área cedida)

Valor da área cedida = 753.028,08

Valor da taxa de ocupação = Valor da área cedida R\$ 753.028,08

**Valor da taxa de ocupação = R\$ 753,02**

2. Com base nas estimativas elaboradas pelo Departamento de Engenharia e obras, estima-se que a CONTRATADA arcará, a título de ressarcimento das despesas:

2.1. Com energia elétrica:

2.1.1. Para estimativa do consumo mensal de energia elétrica foi o adotado o método hipotético da soma do consumo mensal de cada aparelho elétrico, multiplicando sua potência por seu tempo de utilização diário e pelo número de dias de uso no mês.

2.1.2. As estimativas do tempo de utilização diário, potência de cada eletrodoméstico e valor do kwh cobrado pela concessionária local, foram baseadas nas tabelas fornecidas pelo Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL e da Concessionária Roraima Energia S/A.

Tabela 1 - Memória de Cálculo Consumo Energia Elétrica

DESCRIÇÃO	QUANT.	POTÊNCIA MÉDIA (W)	Nº DE DIAS DE USO NO MÊS <sup>3</sup>	TEMPO MÉDIO DE UTILIZAÇÃO POR DIA (H) <sup>4</sup>	CONSUMO MENSAL (KW)
Câmara Frigorífica	2	2000 <sup>2</sup>	30	24	2880
Lava Louças	1	1200 <sup>1</sup>	22	40min	17,6
Estufa de Salgados	1	1000 <sup>1</sup>	22	2	44,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

Refrigerador vertical	1	120 <sup>1</sup>	30	24	86,40
Central de Ar 58000btus	4	6000 <sup>2</sup>	22	8	4224
Exautor (Coifa)	1	400 <sup>1</sup>	22	2	17,6
Forno de Microondas*	1	750 <sup>2</sup>	22	1	16,50
Liquidificador*	1	320 <sup>1</sup>	22	1	7,04
Sandueira*	1	640 <sup>1</sup>	22	1	14,08
Lâmpadas fluorescentes*	10	20 <sup>2</sup>	22	2	8,8
CONSUMO MENSAL (KWH)					7.316,02
MÉDIA DO VALOR KWH RORAIMA ENERGIA – (RESOLUÇÃO ANEEL Nº 2.479/2019)					R\$ 0,764602
VALOR DE CONSUMO MENSAL					<b>R\$ 5.593,80</b>
<sup>1</sup> Potência dos aparelhos obtida pela tabela 17A e 17B da Norma Técnica NDEE02 da Eletrobrás RR. <sup>2</sup> Potência média obtida em pesquisa na internet. <sup>3</sup> Considerado para geladeiras e freezers os 30 dias no mês e para os demais os dias úteis do mês. <sup>4</sup> Considerado o tempo médio de uso no mês dos equipamentos fornecida pelo Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica – PROCEL/ELETROBRÁS, para os equipamentos excluindo lâmpadas, estufas, geladeira e freezer, os valores da tabela foram duplicado, devido ser o uso não-residencial. *Equipamentos incluídos na lista, haja vista a utilização comum nos restaurantes e lanchonetes, mesmo não estando incluídas na lista dos equipamentos enviados pelo Campus.					

**2.2. Com água e esgoto:**

**2.2.1.**Em relação a estimativa para uso do esgoto, como não há rede pública de esgotamento sanitário e o campus possui sistema de tratamento de esgoto local, não utilizando a rede pública de esgoto, foi desconsiderado o valor referente ao sistema de esgoto.

**2.2.2.**As despesas decorrentes do uso da água no imóvel, **não serão cobradas**, pois a mesma é utilizada do poço próprio do Campus Boa Vista, uma vez que o Restaurante não possui um medidor específico para medir a utilização da água utilizada.

QUADRO RESUMO DA CONCESSÃO			
Item	Descrição	Valor Mensal (R\$)	Valor Anual (R\$)
1	Aluguel	753,02	7.530,20
2	Energia Elétrica	5.593,80	55.938,00
ESTIMATIVA DO VALOR TOTAL DA CONCESSÃO			<b>63.466,20</b>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

**2.2.3** O valor da soma da taxa de ocupação, mais a despesa de energia elétrica e a despesa de água e esgoto resultou no **total de R\$ 6.346,82 (seis mil trezentos e quarenta e seis reais e oitenta e dois centavos).**

**CAMPUS NOVO PARAÍSO**

3. Para que o processo de contratação não se torne inviável economicamente, e, considerando o interesse da Administração em oferecer alimentação de menor custo possível a seus servidores/colaboradores, para efeitos de contrapartida financeira, a taxa de uso será de 0,001 (um milésimo) do valor do imóvel (proporcional à área ocupada), nos termos do art. 16 da Lei nº 8.025/1990 com redação dada pela Lei nº 11.490/2007.

3.1. O valor do imóvel situado no é de R\$ 5.597.813,60 conforme dados extraídos do Spiunet, que por sua vez, resultou em um valor mensal devido de R\$ 753,02 (setecentos e cinquenta e três reais e dois centavos), conforme memória de cálculo abaixo:

6.320 m<sup>2</sup> (Total da área construída) ----- R\$ 5.597.813,60 (Valor do imóvel)  
645,20 m<sup>2</sup> (área cedida da empresa) ----- R\$ ( valor da área cedida)

Valor da área cedida = 571.472,99

Valor da taxa de ocupação = Valor da área cedida R\$ 571.472,99

**Valor da taxa de ocupação = R\$ 571,47**

4. Com base nas estimativas elaboradas pelo Departamento de Engenharia e obras, estima-se que a CONTRATADA arcará, a título de ressarcimento das despesas

4.1. Com energia elétrica:

4.1.1. Para estimativa do consumo mensal de energia elétrica foi o adotado o método hipotético da soma do consumo mensal de cada aparelho elétrico, multiplicando sua potência por seu tempo de utilização diário e pelo número de dias de uso no mês.

4.1.2. As estimativa do tempo de utilização diário, potência de cada eletrodoméstico e valor do kwh cobrado pela concessionária local, foram baseadas nas tabelas fornecidas pelo Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica - PROCEL e da Concessionária Roraima Energia S/A.

*Tabela 3 - Memória de Cálculo Consumo Energia Elétrica*

DESCRIÇÃO	QUANT.	POTÊNCIA MÉDIA	Nº DE DIAS DE USO NO MÊS <sup>3</sup>	TEMPO MÉDIO DE UTILIZAÇÃO POR DIA (H)	CONSUMO MENSAL (KWh)
-----------	--------	----------------	---------------------------------------	---------------------------------------	----------------------





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220, (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

		(W)		<sup>4</sup>	
Câmara Frigorífica	2	2000 <sup>2</sup>	30	24	2880
Refrigerador Vertical	1	400 <sup>1</sup>	30	30	360
Central de ar 12.000 btus	1	1200 <sup>1</sup>	22	3	79,2
Central de ar 48.000 btus	3	4700 <sup>2</sup>	22	3	930,6
Central de ar 60.000 btus	3	6000 <sup>2</sup>	22	3	1188
Microondas	1	1150 <sup>1</sup>	22	2	50,6
Refrigerador Horizontal	4	400 <sup>1</sup>	30	24	1152
Bebedouro	1	200 <sup>1</sup>	22	1	4,4
Geladeira	2	120 <sup>1</sup>	22	1	5,28
Computador	3	250 <sup>2</sup>	22	8	132
Televisor	1	200 <sup>1</sup>	22	4	17,6
Liquidificador	2	320 <sup>1</sup>	22	1	14,08
Sanduícheira	1	640 <sup>1</sup>	22	1	14,08
Estufa térmica	2	250 <sup>2</sup>	22	3	33
Lâmpadas fluorescentes	30	40 <sup>2</sup>	22	5	132
TOTAL DO CONSUMO MENSAL (KWH)					6.992,84
MÉDIA DO VALOR KWH RORAIMA ENERGIA – (Fonte: Website Roraima Energia <sup>5</sup> )					R\$ 0,628875
VALOR DE CONSUMO MENSAL					<b>R\$ 4.397,62</b>
<sup>1</sup> Potência dos aparelhos obtida pela tabela 17A e 17B da Norma Técnica NDEE02 da Eletrobrás RR.					
<sup>2</sup> Potência média obtida em pesquisa na internet.					
<sup>3</sup> Considerado para geladeiras e freezers os 30 dias no mês e para os demais os dias úteis do mês.					
<sup>4</sup> Considerado o tempo médio de uso no mês dos equipamentos fornecida pelo Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica – PROCEL/ELETROBRÁS, para os equipamentos excluindo lâmpadas, estufas, geladeira e freezer, os valores da tabela foram duplicado, devido ser o uso não-residencial.					



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RORAIMA  
REITORIA  
Coordenação de Licitações  
Rua Fernão Dias Paes Leme, 11, Calungá, Boa Vista - RR, CEP 69303-220 , (95) 3624-1224  
[www.ifrr.edu.br](http://www.ifrr.edu.br)

<sup>5</sup> <http://www.roraimaenergia.com.br/sua-conta/tarifas/bandeiras-tarifarias>

4.2 Com água e esgoto:

4.2.1 Em relação a estimativa para uso do esgoto, como não há rede pública de esgotamento sanitário e o campus possui sistema de tratamento de esgoto local, não utilizando a rede pública de esgoto, foi desconsiderado o valor referente ao sistema de esgoto.

4.2.2 As despesas decorrentes do uso da água no imóvel, não serão cobradas, pois a mesma é utilizada do poço próprio do Campus Novo Paraíso, uma vez que o Restaurante não possui um medidor específico para medir a utilização da água utilizada.

QUADRO RESUMO DA CONCESSÃO			
Item	Descrição	Valor Mensal (R\$)	Valor Anual (R\$)
1	Aluguel	571,47	5.714,70
2	Energia Elétrica	4.397,62	43.976,20
ESTIMATIVA DO VALOR TOTAL DA CONCESSÃO			<b>49.690,90</b>

4.2.3 O valor da soma da taxa de ocupação, mais a despesa de energia elétrica e a despesa de água e esgoto resultou no total de **R\$ 4.969,09 (quatro mil novecentos e sessenta e nove reais e nove centavos)**.

**Quanto aos Medidores de Energia Elétrica e Água.**

5. A Administração poderá ainda providenciar a instalação de medidores, para medir o consumo de energia elétrica e água. Caso ocorra a instalação dos medidores, a Contratada ficará responsável pelo pagamento das tarifas de energia elétrica e água, conforme o consumo medido pelos equipamentos instalados.