



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

1. DO OBJETO

1.1. 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 neste instrumento:

LOTE I			
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade 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 Boa Vista, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	Unidade	42.930
2	Fornecimento de Jantar 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 Boa Vista, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	Unidade	11.930
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 Boa Vista, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	Unidade	2.000
LOTE II			
1	Fornecimento de almoço a ser preparado e servido aos alunos <u>beneficiados pelo programa de auxílio alimentação (valor pago à</u>	Unidade	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

	<u>contratada mediante ordem bancária</u> 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.		
2	Fornecimento de Jantar 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 Novo Paraíso, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	Unidade	14.000
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 Novo Paraíso, em conformidade com os procedimentos técnico-sanitários preconizado para os serviços de alimentação e nutrição.	Unidade	14.000

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s):

Órgão gerenciador: Campus Boa Vista			
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade 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.	Unidade	42.930
2	Fornecimento de jantar 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	Unidade	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

	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.	Unidade	2.000

Órgão participante: Campus Novo Paraíso			
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade 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.	Unidade	60.000
2	Fornecimento de jantar 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.	Unidade	14.000
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.	Unidade	14.000

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de fornecimento e produção de refeições.

1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.



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

- 1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a *Empreitada por Preço Unitário*, uma vez que os pagamentos corresponderão à medição dos serviços efetivamente executados, de modo que os contratantes já terão ciência dos riscos em relação a diferenças de quantitativos.
- 1.5. *O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.*
- 1.6. Os valores das refeições prestados aos discentes não participantes do Programa de Assistência Estudantil, servidores e para o público externo, será o mesmo definido na licitação nos itens 1, 2 e 3.
- 1.7. *A empresa contratada deverá manter controle mensal de consumidores não abrangidos pelo Programa de Assistência Estudantil e enviar, mensalmente, anexo com a nota fiscal documento que demonstre as quantidades de refeições fornecidas para os consumidores não integrantes do programa para fins de conhecimento da Administração do total de usuários dos serviços na unidade.*

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Preliminares, apêndice desse Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

- 3.1. Quanto a Prestação dos serviços:

3.2. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, anexo a este Termo de Referência, abrange a prestação dos 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.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 4.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, e adoção do Sistema de Registro de Preços.
- 4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 4.2.1. Tendo em vista a classificação supracitada, será utilizado o tipo Menor Preço Global, na modalidade Pregão Eletrônico com fulcro no Decreto 3.555/00, Decreto 3.722/01, Decreto 3.784/01, Lei 10.520/02, Decreto 10.024/2019,



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

Decreto 8.538/2015, sendo aplicadas subsidiariamente as normas da Lei 8.666/93 e suas alterações;

4.2.2.A utilização de pregão, preferencialmente eletrônico, nas situações que envolvam concessão de uso de imóvel administrado pela União é obrigatória conforme ORIENTAÇÃO NORMATIVA CNU/CGU nº 01, de 22 de junho de 2016;

4.2.3.A forma de concessão proposta consiste em contrato administrativo, por meio do qual o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particular para que o explore segundo a sua destinação específica, sem a possibilidade de transmitir os direitos daí resultantes a terceiros onerosa ou gratuitamente, inter vivos ou causa mortis, ou por qualquer outro instrumento, com fulcro na alínea “f”, inciso I, do artigo 17, combinado com o Inciso I, artigo 22 da Lei nº 8.666/93, parágrafo 3º do artigo 23, bem como o disposto na Lei nº 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei nº 9.760/46.

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

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:



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

- 5.1.1. 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.
- 5.1.2. 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.
- 5.1.3. 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.
- 5.1.4. 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.
- 5.1.5. A CONTRATADA deverá adotar critérios e práticas de sustentabilidade, conforme especificado no item 7 dos Estudos Preliminares e em item específico deste TR.
- 5.1.6. O contrato terá duração inicial de 12 (doze) meses, período padrão para análise da qualidade dos serviços prestados e posterior decisão sobre possíveis prorrogações de acordo com a conveniência, oportunidade e vantagem da contratação.
- 5.1.7. Não haverá necessidade de transição gradual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, tendo em vista tratar-se de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo.
- 5.1.8. A solução de mercado adotada para esta contratação será a de 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.
- 5.1.9. As obrigações da Contratada e Contratante estão previstas neste TR.



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

5.1.10. 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:

- 5.1.10.1. 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;
- 5.1.10.2. 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;
- 5.1.10.3. 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;
- 5.1.10.4. 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;
- 5.1.10.5. 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;
- 5.1.10.6. 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.
- 5.1.10.7. 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;
- 5.1.10.8. Comprovação que já executou objeto compatível, em prazo, com o que está sendo licitado, mediante a comprovação de experiência mínima de 12 meses na execução de objeto semelhante ao da contratação, podendo ser aceito o somatório de atestados;
- 5.1.10.9. Registro ou inscrição da empresa licitante na entidade profissional Conselho Regional de Nutricionistas, em plena validade, em atenção à Lei n. 6.583\78, Lei n. 8.234\1991 e ao Decreto n. 84.444\1980, que prever o registro da empresa no Conselho Federal e Regionais de Nutrição (art. 30, inc. I, da Lei 8.666.96);
- 5.1.10.10. Comprovação de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pela entidade profissional Conselho Regional de Nutrição (art. 1º, caput, da



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

Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n. 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber:

5.1.10.10.1. Para o profissional Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).

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

5.1.10.11.1. - Declaração de Sustentabilidade Ambiental, **conforme Anexo VI.**

5.1.10.11.2. - Declaração de Não Parentesco, em atendimento ao art. 7.º do Decreto n.º 7.203, de 4/6/2010, **conforme Anexo VII.**

5.1.10.12. 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.

5.1.11. 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.

6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

6.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante *poderá* realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços nos Campis, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8:30 às 11:30 horas e 14:30 às 17:30 horas.

6.2. *O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.*

6.2.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil 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

documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

- 6.3. *A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.*
- 6.4. *A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.*

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

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

7.1.2. A modalidade do sistema de atendimento no Restaurante e Lanchonete para refeições deverá ser PRATO COMERCIAL, observadas as especificações descritas no Quadro 3 - 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.

7.1.3. 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).

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



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

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

7.1.5. 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, Caracaraí-RR, Fone: (95) 3532-4103, e-mail: dap.cnp@ifrr.edu.br.**

7.1.6. A CONTRATANTE deverá comunicar à CONTRATADA sobre a quantidade de refeições estimadas para entrega, de acordo com os horários estabelecidos nas tabelas abaixo, podendo sofrer modificações de acordo com a necessidade da CONTRATANTE.

Tabela 1 – Estimativa dos horários das refeições para os alunos da Assistência – Campus Boa Vista

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 2 – 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.



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

7.1.7. 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.

7.1.8. 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.

7.1.9. 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.

7.1.10. 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.

7.1.11. Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens:

- a) água/ esgoto,
- b) energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores).
- c) GLP (válvulas, conexões, etc.);

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

7.1.12. 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.

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

7.1.14. 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.

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

7.1.16. 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.

7.1.17. 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.

7.1.18. 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 cardápio)	Farofa preparada à base de farinha mandioca ou de milho e outros ingredientes, etc.	100g
		Purê ou suflê	100g
		Massas cozidas com molhos variados (alho e óleo, pomodoro, bolonhesa, branco, dentre	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

		outros), etc.	
		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 (carioquinha, 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 de mandioca e de trigo	100g
5	Bebida	Suco natural da fruta sabores variados (goiaba, acerola, abacaxi, manga, maracujá,	180ml



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

		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.	
Opção 2			
6	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



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

7.1.19. 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.

7.1.20. 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.

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

7.1.22. 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.

7.1.23. As refeições serão servidas nos horários determinados, sendo o cardápio semanal proposto, conforme Quadros, 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:	Prato principal: Bife ao Molho Mostarda Acompanhamento: Arroz Acompanhamento:	Prato principal: Peixe à Delícia Acompanhamento: Arroz Acompanhamento: Feijão	Prato principal: Cozido Bovino Acompanhamento: Arroz	Prato principal: Frango Xadrez Acompanhamento: Arroz Acompanhamento:



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

	o: Feijão Guarnição: Salada Crua: Salada Cozida:	o: Feijão Guarnição: Salada Crua: Salada Cozida:	Guarnição: Salada Crua: Salada Cozida:	Acompanham ento: Feijão Guarnição: Salada Crua: Salada Cozida:	ento: 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

7.1.24. A CONTRATADA deverá atender integralmente ao cardápio proposto, atentando-se a composição básica como é mostrado nos subitens 3.2.20.1

7.1.24.1. **DISCRIMINAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO PARA O ALMOÇO:**

7.1.24.1.1. 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.

7.1.24.1.2. Proteínas porcionadas – 160g porção completa sem osso e 200g com osso e outras preparações, 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.

7.1.24.1.3. 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:

7.1.24.1.3.1. 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.

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

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

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

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

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

7.1.24.1.4. Se acrescentar algum legume, verdura ou massa (nos casos de tortas, empanada e etc.), manter a gramagem destinada à proteína fracionada:

7.1.24.1.4.1. Carnes desfiadas ou moídas: jardineira, silveirinha, fricassê: até uma vez ao mês.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.1.24.1.7. 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;



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

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

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

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

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

7.1.24.2. **DISCRIMINAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO PARA O JANTAR:**

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

7.1.24.2.2. 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.

7.1.24.2.3. 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:

7.1.24.2.4. 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.

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

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

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

7.1.24.2.8. 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.

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

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

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

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

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

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

7.1.24.3. **DISCRIMINAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO PARA O LANCHE:**



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

7.1.24.3.1. 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.

7.1.25. 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.

7.1.26. 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.

7.1.27. 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 relação a qualidade para aquisição da matéria-prima, sendo observadas o Quadro 07, 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

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



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

	aconditionadas 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.
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.



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

7.1.28. 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.

7.1.29. 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.

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

7.1.31. A CONTRATADA não poderá utilizar:

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

7.2.21. 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.

7.2.22. Produtos industrializados devem estar dentro do período de validade;

7.2.23. 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.

7.2.24. 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;

7.2.25. 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.

7.2.26. 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.

7.2.27. A distribuição deverá ser acompanhada por funcionário da CONTRATADA.

7.2.28. 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.

7.2.29. 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



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

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.).

7.3. Com relação ao quadro de pessoal

7.3.1. Para o funcionamento do Restaurante e Lanchonete a Contratada deverá disponibilizar 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:

Quadro 8 – Número mínimo de empregados por funções

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)

7.3.2. Caberá a cada função:

7.3.3.1. 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 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



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

contornar situações adversas etc. Deverá estar presente no estabelecimento, no mínimo, por 30 horas semanais.

7.3.3.2. Caixa (operador de caixa): receber valores de vendas de produtos e serviços. Preencher formulários e relatórios administrativos.

7.3.3.3. 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.

7.3.3.4. 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.

7.3.3.5. 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.

7.3.3.6. 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.

7.3.4. 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.

7.3.5. 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.

7.3.6. 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.

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



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

- 7.3.8. 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.
- 7.3.9. 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.
- 7.3.10. 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).
- 7.3.11. 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.
- 7.3.12. 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.



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

- 7.3.13. 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.
- 7.3.14. 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.
- 7.3.13. 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.).
- 7.3.14. 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).
- 7.3.15. 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.
- 7.3.16. 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.
- 7.3.17. 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



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

(um) sapato de segurança, além dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) e touca protetora para cabelos.

- 7.3.18. 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.
- 7.3.19. 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.
- 7.3.20. 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.
- 7.3.21. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas do IFRR.
- 7.3.22. 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.
- 7.3.23. 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.
- 7.3.24. 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.

7.4. Quanto ao controle de pragas e roedores

- 7.4.1.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.
- 7.4.2.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

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).

7.4.3.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.

7.4.4.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) produto(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.

7.4.5.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

- 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.

7.4.6. 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.

7.5. Quanto à higiene ambiental

7.5.1. 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.

7.5.2. 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.

7.5.3. 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.

7.5.4. 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,



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

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).

7.5.5. 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;

- 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).

7.5.6. 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.

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

7.5.8. 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.

7.5.9. 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.

7.5.10. 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).

7.5.11. 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.

7.5.12. 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.

7.5.13. 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.

7.5.14. 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



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

(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.

3.5.15. 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);
 - c1) 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).

7.5.16. 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;
- 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;



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

7.5.17. 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.

7.5.18. 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.

7.5.19. 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.

7.5.20. 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.



8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO:

- 8.1. A gestão do contrato será realizada por servidor formalmente designado pela autoridade superior da contratante, o qual desempenhará o papel de “Representante da Administração” de que trata o art. 67 da Lei nº 8.666/93, em conformidade com Capítulo V da IN SEGES/MP nº 05/2017;
- 8.2. Para a gestão do contrato também será designado um Gestor Substituto, que receberá as atribuições do Gestor do Contrato somente na ausência do titular, de forma a não interromper o monitoramento e a fiscalização da execução contratual, como no caso de gozo de férias, licenças médica, maternidade e paternidade, ou em outras hipóteses de afastamento previstas na Lei nº 8.112/1990 e suas alterações. Cabe ao Gestor Substituto informar ao titular, todas as ocorrências registradas durante a sua ausência (Artigo 67 §§ 1º e 2º da Lei 8.666/93 e suas alterações).
- 8.3. A fiscalização não exclui e não reduz a responsabilidade da contratada, mesmo se perante terceiros por quaisquer irregularidades nos serviços, inclusive resultante de utilização de pessoal inadequado ou sem qualificação e/ou habilitação necessária, não implicando corresponsabilidade do contratante (art. 70 da Lei nº 8.666/93).
- 8.4. A Contratada deverá estar ciente de que quaisquer entendimentos com a Contratante serão realizados sempre por escrito, não sendo consideradas quaisquer alegações com fundamento em declarações verbais.
 - 8.4.1. As comunicações entre contratante e contratada serão realizadas por meio de Relatório de Fiscalização do IFRR, de Ofício, por meio eletrônico (inclusive e-mail) ou telefone, dependendo da urgência ou necessidade da informação, sendo que a contratada deverá adotar, tempestivamente, o tratamento adequado às solicitações em todas as formas de comunicação elencadas, necessárias ao bom andamento dos serviços, conforme disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666 de 21/06/1993.
 - 8.4.2. Mensagens eletrônicas também serão aceitas como forma de comunicação escrita.
- 8.5. A contratada deverá designar preposto para representá-la, com poderes para receber documentos e adotar atos imprescindíveis à boa execução dos serviços contratados, o qual deverá ser colaborador pertencente ao quadro da empresa e que não esteja alocado ao contrato.
 - 8.5.1. A designação deverá ser realizada por meio de documento formal, o qual conterá o nome completo, CPF, nº de telefone fixo e móvel e e-mail do preposto.
- 8.6. Toda comunicação entre a contratante e a contratada deverá ser realizada por meio do preposto.
- 8.7. Os serviços serão avaliados por meio de: Inspeções Técnicas, Pesquisa de Satisfação, Informações de usuários, dentre outros.
- 8.8. 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

8.8.1. **Mensalmente**, conforme Instrumento de Medição de Resultados (IMR), conforme Anexo II, para fins de pagamento à Contratada.

8.8.1.1. Ainda em relação à empresa contratada, espera-se que sejam atendidos os requisitos de avaliação mensal do serviço, que serão avaliados os seguintes :

- 8.8.1.1.1. Aspectos gerais;
- 8.8.1.1.2. Horário de Funcionamento;
- 8.8.1.1.3. Prestação dos serviços;
- 8.8.1.1.4. Gestão e Higiene dos empregados;
- 8.8.1.1.5. Normas de Higiene Sanitária;
- 8.8.1.1.6. Normas de Higiene Ambiental;
- 8.8.1.1.7. Higiene e qualidade dos equipamentos e utensílios;
- 8.8.1.1.8. Higiene e qualidade do alimento;
- 8.8.1.1.9. Controle de pragas e roedores;
- 8.8.1.1.10. Qualidade do Cardápio;

8.8.2. **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.

8.8.2.1. O formulário da pesquisa de satisfação encontra-se no Anexo VI deste TR.

8.8.2.2. A pesquisa de satisfação deverá entrevistar alunos e servidores da Contratante, os quais utilizem os serviços prestados.

8.8.3. 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);

8.8.4. Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a CONTRATANTE deverá:

- 8.8.4.1. Indicar à CONTRATADA os itens insatisfatórios;
- 8.8.4.2. Solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

8.8.5. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

- 8.8.5.1. Em até três itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter imediata resolução dos problemas apresentados;
- 8.8.5.2. De quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar advertência à CONTRATADA;
- 8.8.5.3. De seis a sete itens, a administração poderá aplicar multa;
- 8.8.5.4. Em todos os itens, a administração poderá aplicar multa;

8.8.6. Caso haja reincidência de resultado insatisfatório, na pesquisa de satisfação, no período de doze meses:



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

8.8.6.1. Em até três itens, a administração poderá aplicar advertência à empresa CONTRATADA;

8.8.6.2. De quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar multa;

8.8.6.3. Em seis ou mais itens, a administração poderá aplicar multa, podendo, ainda, rescindir o termo de concessão de uso.

8.8.7. Após a aplicação de duas advertências em um período inferior a doze meses, a concedente poderá aplicar multa de grau 4, prevista no item 20.4 deste TR.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

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

13.1.1.1. 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;



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

- 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);

9.2. Mesmo que a Contratante forneça móveis, equipamentos, vasilhames, utensílios e etc., se estes não formem suficientes para suprir a demanda ou não estiverem em perfeitas condições de uso a Contratada deverá complementar e/ou substituir a fim de atender ao objeto contratado.

9.3. 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 VII, devendo a licitante vencedora, instalar os equipamentos para o seu funcionamento e fazer adaptações necessárias.

9.3.1. Os espaços e instalações físicas, móveis, equipamentos e utensílios que integram o restaurante, submetem-se ao regime de Concessão de Uso de Bem Público.

9.3.2. Na assinatura do Contrato, a CONTRATADA assinará **Termo de Guarda e Responsabilidade dos bens, anexo ao contrato**, 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.

9.3.3. 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.

9.3.4. 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.

9.3.5. 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.

9.3.6. A inspeção e recarga de extintores de CO² dos restaurantes ficarão a cargo da 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

9.3.7. 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.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

10.1.1. O Campus Boa Vista possui um público aproximado de 118 alunos se alimentando todos os dias pelo Programa de Assistência Estudantil na modalidade de assistência a alimentação.

10.1.2. O Campus Novo Paraíso possui um público aproximado de 192 alunos se alimentando todos os dias pelo Programa de Assistência Estudantil na modalidade de assistência a alimentação.

10.1.3. O valor mensal do aluguel do Restaurante do IFRR-Campus Boa Vista será de **R\$ 6.346,82 (seis mil trezentos e quarenta e seis reais e oitenta e dois centavos)**, conforme cálculo no Anexo 06 do Estudo Técnico Preliminar.

10.1.4. O valor mensal do aluguel do Restaurante do IFRR-Campus Novo Paraíso será de **R\$ 4.969,09 (quatro mil novecentos e sessenta e nove reais e nove centavos)**, conforme cálculo no Anexo 06 do Estudo Técnico Preliminar.

10.1.5. Nos termo do Decreto nº 3. 725/2001, art. 13, inc. VII, a Contratada ficará responsável pelo pagamento do custeio da despesa energia elétrica e água, conforme a tarifa da Concessionária local, após a Administração providenciar a instalação de medidores para medir o consumo de energia elétrica;

10.1.6. Enquanto a Administração não providenciar a instalação dos medidos a Contratada ficará responsável pelo pagamento dos valores previstos no item 10.1.3 e 10.1.4, calculados conforme previsto no Anexo 06 do Estudo Técnico Preliminar.



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

- 10.1.7. No período de férias, recessos escolares e administrativos estabelecidos no calendário acadêmico, o atendimento do restaurante poderá ser suspenso, mediante acordo entre as partes contratantes.
- 10.1.7.1. Caso seja acordado pela suspensão das atividades do restaurante o valor do aluguel não será cobrado.
- 10.1.8. O licitante deverá obrigatoriamente obedecer aos limites máximos dos preços ofertados, tanto em relação ao grupo como um todo quanto em relação aos itens individualmente cotados no orçamento constante do Termo de Referência.
- 10.1.9. Deverão ser disponibilizados aos colaboradores todos os Equipamentos de Segurança Individual necessários para a realização dos serviços;
- 10.1.10. É de inteira responsabilidade da contratada as despesas provenientes do transporte dos materiais e equipamentos, bem como a instalação dos materiais que se fizerem necessários;

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 11.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 11.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- 11.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- 11.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
- 11.6.3. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.



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

- 11.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 11.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 11.10. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.11. Conceder à Concessionária adjudicada, pelo tempo determinado no contrato, o uso e o gozo do espaço, da forma prescrita no Termo de Referência, no Edital e no Contrato, mediante retribuição pecuniária estabelecida.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4)



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

Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

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

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

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

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

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

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

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

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

12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

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

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



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

- 12.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 12.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 12.22. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
- 12.22.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
 - 12.22.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.
- 12.23. Comprovar, ao longo da vigência contratual, a regularidade fiscal das microempresas e/ou empresas de pequeno porte subcontratadas no decorrer da execução do contrato, quando se tratar da subcontratação prevista no artigo 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006.
- 12.24. Equipar a lanchonete com utensílios novos em quantidade suficiente para a execução dos serviços, bem como produtos e materiais específicos, indispensáveis a limpeza e higienização do espaço sublocado;
- 12.25. Manter a área sublocada no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
- 12.26. Apresentar à Concedente, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 12.27. Substituir, sempre que solicitado pela Concedente, qualquer empregado cuja, atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados pela Concedente prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;
- 12.28. Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde no trabalho e as normas de segurança e proteção do Ministério do Trabalho, fornecendo a seu pessoal equipamento



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

individual de segurança, orientando e fiscalizando o uso, conforme determinações constantes nas normas de segurança, higiene e medicina do trabalho;

12.29. Respeitar e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;

12.30. Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos e os parâmetros estabelecidos na Lei nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos sólidos;

12.31. Efetuar o recolhimento do produto ou embalagem oriundos da prestação dos serviços, para fins de destinação final ambientalmente adequada, a cargo dos fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes, conforme artigo 33 da Lei nº 12.305, de 2010, artigos 13 a 32 do Decreto nº 7.404, de 2010 e legislação correlata;

12.32. Os usuários deverão ser atendidos mediante o pagamento do preço correspondente ao produto no caixa, em moeda corrente, podendo ser o mesmo efetuado através de:

12.32.1. Dinheiro;

12.32.2. Cartões de Débito ou Crédito – a critério da(o) CESSIONÁRIA(O).

12.32.3. Outras formas de pagamento a critério da(o) CESSIONÁRIA(O).



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

- 12.33. Não utilizar na execução dos serviços, de qualquer das substâncias que destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal, notadamente CFCs, Halons, CTC e tricloroetano, ou de qualquer produto ou equipamento que as contenha ou delas faça uso, à exceção dos usos essenciais permitidos pelo Protocolo de Montreal, conforme artigo 1º, parágrafo único, do Decreto nº 2.783, de 1998, e artigo 4º da Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000 e legislação correlata;
- 12.34. Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- 12.35. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 08 de outubro de 2003;
- 12.36. Orientar regularmente seus empregados acerca da adequada metodologia de otimização dos serviços, dando ênfase à economia no emprego de materiais e a racionalização de energia elétrica no uso dos equipamentos;
- 12.37. Efetivar práticas de sustentabilidade ambiental, quando da execução dos serviços, utilizando produtos biodegradáveis, atóxicos, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2 economizando energia, gás, água, assim como separar seletivamente os resíduos oriundos da prestação dos serviços;
- 12.38. Realizar a separação dos resíduos recicláveis oriundos da prestação dos serviços em parceria com a Concedente, observados os dispositivos legais e de acordo com o Decreto nº 5.940/06 e IN/MARE nº 6/1995;
- 12.39. Respeitar os parâmetros estabelecidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, no que couber;
- 12.40. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da Concedente;
- 12.41. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- 12.42. Utilizar equipamentos refrigeradores e assemelhados que minimizem o desperdício de energia de acordo com os parâmetros estabelecidos na Lei 10.295/2001 e Portaria INMETRO nº 01/02/2006;
- 12.43. Utilizar liquidificadores que possuam selo de ruído, indicativo do respectivo nível de potência sonora, nos termos da Resolução Conama nº 20, de 07/12/1994 e da Instrução Normativa MMA nº 3, de 07/02/2000;
- 12.44. Utilizar Forno de micro-ondas que possua Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, nos termos da Portaria INMETRO nº 497, de 28/12/2011;



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

- 12.45. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Concedente autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Concessionária, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 12.46. Seguir as orientações sobre os princípios subjacentes à responsabilidade social e formas de integrar o comportamento socialmente responsável na organização de acordo com os parâmetros estabelecidos na NBR ISO 26000:2010 da ABNT;
- 12.47. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 12.48. Cumprir todas as exigências dos órgãos de saúde, inclusive quanto aos exames de saúde de seus empregados;
- 12.49. Não permitir a manipulação de alimentos por funcionários que apresentem feridas, lesões, corte nas mãos e braços, bem como aqueles acometidos de gripe/resfriado;
- 12.50. Preparar os alimentos dentro de padrões higiênico-sanitários, de acordo com as normas de manipulação e preparação de alimentos, obedecendo aos parâmetros estabelecidos na Resolução CNNPA nº 33 de 09/11/1977, RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa e todas as outras normas vigentes afetas ao assunto;
- 12.51. Apresentar a Concedente, sempre que solicitado, as cópias das carteiras de trabalho de seus empregados, devidamente assinadas, os comprovantes de pagamento de salário e benefícios e do recolhimento dos impostos obrigatórios de acordo com a legislação vigente;
- 12.52. O prazo que a Concessionária terá para a apresentação dos comprovantes será de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da solicitação da Concedente.
- 12.53. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Concedente;
- 12.54. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 12.55. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Concessionária relatar à Concedente toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 12.56. Responsabilizar-se, mensalmente, pelo recolhimento do valor do aluguel via GRU, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês de competência, contado a partir da data de assinatura do contrato, entregando o comprovante autenticado do recolhimento ao fiscal do contrato para conferência. A Administração poderá realizar a compensação e desconto das faturas/notas fiscais dos valores devidos nos itens 10.1.3. e 10.1.4, na impossibilidade de pagamento mediante GRU no prazo definido.**
- 12.57. Relatar à Concedente toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;



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

- 12.58. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 12.59. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;
- 12.60. Facilitar a fiscalização dos órgãos de Vigilância Sanitária no espaço sublocado, cientificando a Concedente do resultado das inspeções;
- 12.61. Providenciar, junto aos órgãos competentes, as licenças, autorizações de funcionamento e alvarás, para o exercício de suas atividades;
- 12.62. Manter preposto disponível, aceito pela Administração, para representá-la na execução do contrato;
- 12.63. Manter quantidade suficiente de troco para atender prontamente aos usuários, não sendo permitida a emissão de vale-troco;
- 12.64. Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela fiscalização do contrato no que diz respeito ao cumprimento do objeto contratado;
- 12.65. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.66. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.67. Para realização dos serviços em questão, a Contratada deverá realizar 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, parapeitos, 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;



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

- 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.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. *Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.*

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.2. O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

15.2.1. A Contratada poderá realizar contratação de terceiros (pessoa física e/ou jurídica) para assistir e subsidiar o fiscal de informações pertinentes a essa atribuição, conforme facultado pelo art. 67 da Lei 8.666/97.

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



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

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

15.5. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.6. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

15.9. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o *Instrumento de Medição de Resultado (IMR)*, conforme modelo previsto no Anexo II, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

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

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

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

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



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

15.12. A fiscalização técnica poderá ser assistida por profissional Nutricionista do quadro de servidores do IFRR.

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

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

15.15. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

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

15.17. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

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

15.18.1. Verificação do índice de satisfação da comunidade com os serviços prestados mediante questionários aplicados junto aos técnicos, docentes e discentes, conforme o Anexo VI deste Termo de Referência ;

15.18.2. Adequação dos atendimentos aos chamados do campus, em especial, quanto aos prazos estipulados neste Termo de Referência e a eficiência e eficácia dos serviços executados;

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

15.20. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

16.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.



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

16.2. No prazo de até *5 dias corridos* do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

16.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

16.3.1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

16.3.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

16.3.1.2. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

16.3.1.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

16.3.2. No prazo de até *10 dias corridos* a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

16.3.2.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

16.3.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.



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

16.3.2.2.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

16.4. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

- 16.4.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- 16.4.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 16.4.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

16.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

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

17. DO PAGAMENTO

17.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

17.2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência

17.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.



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

17.4. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 17.4.1. o prazo de validade;
- 17.4.2. a data da emissão;
- 17.4.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 17.4.4. o período de prestação dos serviços;
- 17.4.5. o valor a pagar; e
- 17.4.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

17.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

17.6. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- 17.6.1. não produziu os resultados acordados;
- 17.6.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- 17.6.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

17.7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

17.8. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

17.9. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

17.10. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

17.11. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à



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

inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

17.12. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

17.13. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

17.13.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

17.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

17.15. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

17.16. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

18. REAJUSTE

18.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.



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

- 18.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, o preço do aluguel a ser pago pela Contratada sofrerá reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice **IGP-M**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 18.1.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, o preço do prato comercial sofrerá reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice **IPCA/IBGE**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 18.1.3. Para definição dos índices foi considerado que o IGP-M é o índice mais utilizado pelo mercado para reajustes de aluguel, e o IPCA/IBGE é o índice setorial mais utilizado para reajuste de alimentos e bebidas.
- 18.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 18.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 18.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 18.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 18.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 18.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

19. GARANTIA DA EXECUÇÃO

- 19.1 O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.
- 19.2 No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.



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

- 19.2.1 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
- 19.2.2 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.
- 19.3 A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.
- 19.4 A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 19.4.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- 19.4.2 prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 19.4.3 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- 19.4.4 obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- 19.5 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 19.6 A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 19.7 Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.
- 19.8 No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 19.9 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 19.10 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 19.11 A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 19.12 Será considerada extinta a garantia:



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

19.12.1 com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

19.12.2 no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

19.13 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

19.14 A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

20.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

20.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

20.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

20.1.5. cometer fraude fiscal.

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

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

20.2.2. **Multa de:**

20.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor mensal da fatura do mês da ocorrência do atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

20.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da fatura do mês da ocorrência, em caso de atraso na execução do objeto, por período



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

superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

20.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor mensal da fatura do mês da ocorrência, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

20.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal da fatura do mês da infração, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

20.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor mensal da fatura do mês da ocorrência por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

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

20.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

20.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

20.2.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 19.1 deste Termo de Referência.

20.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

20.3. As sanções previstas nos subitens 20.2.2.1, 20.2.2.3, 20.2.2.4 e 20.2.2.5. poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal da fatura do mês da



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

	ocorrência
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal da fatura do mês da ocorrência
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal da fatura do mês da ocorrência
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal da fatura do mês da ocorrência
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal da fatura do mês da ocorrência

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Comercializar, sem autorização prévia (dos produtos e dos preços estimados para venda) da Fiscalização,	04



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

	produtos não contemplados pela Cesta Básica de Produtos.	
6	Presença de insetos vivos ou mortos nas áreas da cozinha e lanchonete.	04
7	Utilizar equipamentos e utensílios de madeira (inclusive partes) no estabelecimento.	05
8	Inadequação na proteção dos alimentos em preparação ou prontos.	04
9	Obter nos resultados das análises microbiológicas e físico-químicas realizadas ou autorizadas pelo IFRR, níveis adequados de higiene e limpeza.	04
10	Não utilização ou a utilização inadequada de produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.	04
11	Que as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens sejam armazenadas em contato direto com o piso.	05
12	O armazenamento de gêneros, incluindo os descartáveis, em sua embalagem original, como: caixas de papelão e madeira, sacos plásticos (fardos) e de nylon etc.	04
13	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
14	O uso de objetos não pertencentes ao serviço dentro do estabelecimento.	04



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

15	Ampliar os quesitos da Composição do Cardápio de Produtos, comprometendo a segurança alimentar e descumprindo o estabelecido em Contrato.	04
16	Indisponibilidade durante todo o horário de atendimento previsto dos alimentos constantes do Quadro 3 (Composição do Cardápio).	04
17	Utilizar alimentos e/ou preparações já expostos nos balcões de distribuição e lanchonete em outras preparações e lanches.	04
18	Utilizar alimentos e/ou preparações já expostos nos balcões de distribuição e lanchonete em outras preparações e lanches.	04
Para os itens a seguir, deixar de:		
19	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
20	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
21	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
22	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por	03



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

	item e por ocorrência;	
23	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
24	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01
25	Providenciar o afastamento do serviço de manipulação de alimentos, empregados com curativos, bandagens e/ou luvas ou dedeiras.	04
26	Preencher o formulário de controle diário de temperatura dos equipamentos.	04
27	Realizar a limpeza da caixa de gordura, conforme estabelecido em Contrato	04
28	Obedecer a modalidade do sistema de atendimento.	04
29	Manter o(s) alimento(s) sob temperatura adequada.	04
30	Manter a temperatura adequada dos equipamentos.	04
31	Realizar adequadamente o processo de descongelamento.	04
32	Realizar programa periódico de desinsetização e desratização conforme previsto em Contrato.	04

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

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

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



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

- 20.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 20.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 20.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 20.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 20.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 20.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 20.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 20.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 20.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 20.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

- 21.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 21.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.



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

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

- 21.3.1. 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;
- 21.3.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- 21.3.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG nº 5, de 2017;
- 21.3.4. Para a comprovação da experiência mínima de 12 meses, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os três anos serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG nº 5, de 2017;
- 21.3.5. 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;
- 21.3.6. 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;

21.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

21.4.1. **Valor Global R\$ 1.399.138,073 (um milhão trezentos e noventa e nove mil cento e trinta e oito mil e setenta e três centavos)**

21.4.2. As regras de desempate entre propostas são discriminadas no edital.

21.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

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

22. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

22.1. *O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.*

23. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.



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

23.4 *As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2020, na seguinte classificação: Gestão 26437; UG 158350; PTRES 171128; Plano de trabalho 12.363.2080.2994.0014; Plano interno L13BVP23BVN; Fonte 0100000000; Natureza da despesa 339032-20; Valor: R\$ 1.399.138,073 (um milhão trezentos e noventa e nove mil, cento e trinta e oito mil e setenta e três centavos).*

24 DA ESCOLHA DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

24.1 A realização desta licitação sob a forma de Sistema de Registro de Preços deve-se ao atendimento ao princípio da economicidade e pelo fato de ser conveniente e oportuno, uma vez que se trata da contratação de um mesmo serviço por outra unidade gestoras independentes entre si.

25 DA ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

25.1 Com a finalidade de atender orientação do Acórdão TCU nº 757/2015 - Plenário, que trata esse instituto como medida excepcional e anômala, a(s) ata(s) de registro de preços oriunda(s) dessa contratação, durante sua validade, não poderá(ão) ser utilizada(s) por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, uma vez que trata-se de lotes não padronizáveis, com especificidades em relação ao valor estimado da taxa de utilização de uso e da despesa com energia, água e gás em cada lote, não sendo cabível a adesão por entidades com área e estruturas físicas diferentes, com valores de alugueis, de energia, água e gás diversos, diante da peculiaridade inerente a cada local, tanto que estes aspectos variam de um lote (campi) para outro objeto desta licitação por com maior razão diante do fato da adesão ser procedimento excepcional.

26 DO TERMO DE CONTRATO

- 26.1 Após a assinatura da ata de registro de preços, o fornecedor registrado poderá ser convocado para assinar o Termo de Contrato, conforme modelo constante no Anexo XIV, o qual deverá ser assinado no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados de sua convocação, cuja vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, por interesse da CONTRATANTE, até o limite de 60 (sessenta) meses, observando-se o disposto no art. 57, inc. II, da Lei 8.666/93.
- 26.2 Cada participante desta licitação ficará responsável pela convocação do fornecedor vencedor do grupo correspondente para firmar o respectivo termo de contrato.
- 26.3 Os termos de contrato, oriundos dessa licitação, firmados pelos órgãos participantes, são independentes entre si.



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

ANEXO I -MODELO DE ORDEM DE SERVIÇO

ORDEM DE SERVIÇO N.º ____/20__		DATA:	
PROCESSO N.º	PREGÃO ELETRÔNICO SRP N.º	NOTA DE EMPENHO	CONTRATO N.º
CONTRATADA:			
END.:			
CNPJ:	TEL.:	E-MAIL:	
REPRESENTANTE LEGAL:			CPF:

1. SERVIÇO A EXECUTAR:

Prestação dos 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.

2. QUANTITATIVO DE PESSOAL PARA INÍCIO DO CONTRATO

DESCRIÇÃO DA FUNÇÃO	QUANTIDADE

3. CONTATOS DA CONTRATANTE:

Gestores do contrato:	Telefone/e-mail:
Gestor do setor de administração:	Telefone/e-mail:
END.:	

4. HORÁRIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

Os serviços deverão ser prestados nos seguintes dias e horários:

5. INÍCIO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

O prazo para início da prestação dos serviços será de xx (xxxxx) dias a contar do recebimento desta.

Assinatura do Diretor(a)-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



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

ANEXO II

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – IMR

INDICADOR Nº 01 – ADEQUAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

ITEM	DESCRIÇÃO
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 I).
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 30%.
Sanções	<ul style="list-style-type: none">- Se verificado que a soma dos percentuais relativos aos graus das penalidades superarem o limite de 30%, a Administração poderá rescindir o termo de concessão de uso;- 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;- Se em um período de 06 (seis) meses for registrado:<ul style="list-style-type: none">- 04 (quatro) infrações de grau 1 - aplicação de advertência por escrito;- 03 (três) infrações de grau 2 ou 02 (duas) infração de grau 3 : aplicação de advertência por escrito;- 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;- 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;- 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;



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

Observações	<ol style="list-style-type: none">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.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.3) A contratada terá até 05 (cinco) dias úteis, a partir do recebimento da Notificação, para contestar.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 02/2008.5) 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.6) Caso ocorram, os recursos interpostos (segunda instância) deverão ser dirigidos ao setor de Administração da Unidade.7) Caso não haja manifestação por parte da contratada no prazo estabelecido, considerar-se-á aceito o ajuste do pagamento.8) A cada glosa, os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade.9) Cada ocorrência será classificada por grau de acordo com a tabela das infrações por falha na execução contratual.10) Todas as ocorrências deverão ser datadas no momento do registro.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.12) Para aplicação de sanção será garantida a ampla defesa e o contraditório.13) Para ajuste de pagamento não será necessário a abertura de processo administrativo.
-------------	---

Tabela I – VALORES DAS GLOSAS POR GRADUAÇÃO DA INFRAÇÃO



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

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 II –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

	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
GESTÃO E HIGIENE DOS EMPREGADOS			
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/Clinico 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 conservado (rasgado, furado etc.) ou	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

	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
QUANTO AS NORMAS DE HIGIENE SANITÁRIA			
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

	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
QUANTO À HIGIENE AMBIENTAL			
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
QUANTO À HIGIENE E QUALIDADE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS			
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
47	Deixar de manter o(s) alimento(s) sob	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

	temperatura adequada.		
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
QUANTO À HIGIENE E QUALIDADE DO ALIMENTO			
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 produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.	4	Por ocorrência
Para os itens a seguir, permitir:			



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

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
QUANTO AO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES			
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
QUANTO AO CARDÁPIO			
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 ingredientes alergênicos envolvidos nas preparações.	03	Por ocorrência
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	3	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

	produzidas na unidade sem autorização da Nutricionista do IFRR.		
73	Utilizar alimentos e/ou preparações já expostos nos balcões de distribuição e lanchonete em outras preparações e lanches.	4	Por ocorrência

TABELA III – Ajustes no Pagamento

VALOR MENSAL DO CONTRATO:				
PERÍODO MEDIDO:				
N.º de ocorrências Grau 1	N.º de ocorrências Grau 2	N.º de ocorrências Grau 3	N.º de ocorrências Grau 4	N.º de ocorrências Grau 5
Soma dos Percentuais de Desconto sobre a Fatura Mensal:				
Valor dos serviços prestados no mês:				
Valor do desconto:				
Valor a ser pago:				

TABELA IV- MODELO DE REGISTRO DE CONTROLE DE OCORRÊNCIAS

CONTRATO Nº:	VIGÊNCIA DO CONTRATO: xx/xx/20xx a xx/xx/20xx
UNIDADE: IFRR/Campus xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	
CONTRATADA:	
CNPJ:	
OBJETO CONTRATADO:	
PROCESSO N.º	

Data da ocorrência	Grau da infração	Percentual de Desconto	Descrição da Ocorrência	Dano/Prejuízos causados
Observação:				



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

Identificação do Fiscal do Contrato:	Data:
Assinatura do fiscal:	
Identificação do Preposto:	Data:
Assinatura do preposto:	



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

ANEXO V - MODELO DE RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO

RELATÓRIO CIRCUNSTANCIADO N.º XX/20XX/Fiscalização

CONTRATO N.º:	VIGÊNCIA DO CONTRATO: xx/xx/20xx a xx/xx/20xx
UNIDADE: IFRR/Campus xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	
CONTRATADA:	
CNPJ:	
OBJETO CONTRATADO:	
PROCESSO N.º	

Senhor(a) Coordenador(a) de Contratos,

Na qualidade de representante legal do IFRR-Campus xxxxxxxxxxx, com base no art. 67, caput, da Lei n.º 8.666/93, venho apresentar a avaliação dos serviços prestados no mês de xxxxxxxxxxx/20xx, com base no(s) indicador(es) definido no Instrumento de Medição de Resultados – IMR, ANEXO xxxxx, do Termo de Referência constante no processo acima mencionado.

1. DA AVALIAÇÃO

Com base na TABELA DE CONTROLE DE OCORRÊNCIAS anexa, segue abaixo a Tabela de Ajuste de Pagamento:

VALOR MENSAL DO CONTRATO:				
PERÍODO MEDIDO:				
N.º de ocorrências Grau 1	N.º de ocorrências Grau 2	N.º de ocorrências Grau 3	N.º de ocorrências Grau 4	N.º de ocorrências Grau 5
Soma dos Percentuais de Desconto sobre a Fatura Mensal:				
Valor do desconto:				
Valor a ser pago:				

Ou

Com base na avaliação dos serviços prestados ao longo do mês, informo que a contratada cumpriu com todas as obrigações definidas no Contrato e no Termo de Referência do Edital do Pregão SRP n.º xxx/20xx, não tendo sido registrado ocorrências que venham a resultar no ajuste do valor ou aplicação de sanção.

2. POSICIONAMENTO DA FISCALIZAÇÃO

Com base na avaliação acima, concluo pela xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx



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

XXXXXXXXXXXXX, xxxx de XXXXXXXXXXXXXXXX de 20xx

Fiscal do Contrato
Portaria n.º xxxx/20xx



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

ANEXO VI – FORMULÁRIO DE SATISFAÇÃO DO PÚBLICO USUÁRIO

1. Qual seu vínculo com a Instituição?

- ☐ Professor
☐ Técnico Administrativo
☐ Aluno
☐ Funcionário Terceirizado
☐ visitante

2. Qual sua frequência de utilização semanal dos serviços do restaurante?

Itens de satisfação do usuário	Ótimo	Bom	Regular	Ruim	Péssimo
Qualidade os alimentos					
Qualidade das bebidas					
Variedade do Cardápio					
Apresentação dos Funcionários					
Limpeza do Ambiente					
Nível Geral de Satisfação					



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

ANEXO VII – 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



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

11	014311 PRATELEIRA SUPERIOR EM ACO INOXIDAVEL, MED. 1300x400x mm. 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.TREMPE E QUEIM. ALTA POT. FER. FUND.REG. GAS C/02 GRD... MARCA PROGAS



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

25	014342 FRITADEIRA A GAS ACO INOX C/ TANQUE DE FRITURAS ACO INOX 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, ESTRUTURA DE APOIO EM ACO INOX, MED. MINIMO 1000x700x900mm,



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

	MARCA STEEL
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,



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

	MARCA: HOME OFFICE.
53	56894 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.
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



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

65	73650 PROCESSADOR DE ALIMENTOS PARA FATIAR, DESFIAR E RALAR ALIMENTOS. ACOMPANHA 6 DISCOS DE CORTE E UMA VASILHA COLETORA EM METAL. MARCA:BECKER
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 ^a	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 UTENSÍLIOS 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 UTENSÍLIOS DOMESTICOS E
3	56760 - AR CONDICIONADO CENTRAL DE AR TIPO SPLIT COM CAPACIDADE DE 30.000 BTU TENSÃO 220. MARCA: UNIFRIO	APARELHOS UTENSÍLIOS DOMESTICOS E
4	56761 - AR CONDICIONADO CENTRAL DE AR TIPO SPLIT COM CAPACIDADE DE 30.000 BTU TENSÃO 220. MARCA: UNIFRIO	APARELHOS UTENSÍLIOS 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 UTENSÍLIOS DOMESTICOS E
6	56771-AR CONDICIONADO CENTRAL DE AR TIPO SPLIT COM CAPACIDADE DE 30.000 BTU TENSÃO 220. MARCA: UNIFRIO	APARELHOS UTENSÍLIOS 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	APARELHOS 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

	LITROS TIPO VERTICAL DE PRATELEIRA DESLIZANTE, FROST FREE, 01 PORTA, TENSÃO 110 V, COR BRANCA, PESO 91 KG, UTILIZADO A GÁS. MARCA : GELOPAR	UTENSÍLIOS DOMESTICOS
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 ENERGIS, MARCA CONSUL	APARELHOS UTENSÍLIOS DOMESTICOS E
16	REFRIGERADOR DUAS PORTAS FROST FREE, NA COR BRANCO, 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	MOBILIARIO 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

	PARA 04 PESSOAS, MEDINDO 700 x 700 x 740 MM	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
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



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

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	
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



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

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
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

ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL, SOCIAL E ECONÔMICA

Ao Instituto Federal de Roraima
Processo n.º 23229.000869.2019-01
Pregão SRP n.º ____/____

____ (Razão Social), inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal, o (a) Sr. (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA se comprometer com a responsabilidade e sustentabilidade ambiental, social e econômica, bem como a adesão às normas que vierem a ser estabelecidas, de acordo com a legislação e os critérios estabelecidos pela Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretária de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão e demais legislações pertinentes ao serviço a ser prestados e materiais/equipamentos a serem utilizados.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

..... de de 2020.

[Nome, Cargo e Assinatura do Representante Legal]



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

ANEXO IX

DECLARAÇÃO

(nome da empresa) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA que:

- 1) Não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores ou agentes políticos do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;
- 2) Não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, e por afinidade, até o segundo grau, de agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

..... de de 2019.

[Nome, Cargo e Assinatura do Representante Legal]



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

ANEXO X

MODELO DE DECLARAÇÃO DE REALIZAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Eu, xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, DECLARO, para os devidos fins, que visitei o IFRR/(*Campus xxxxxxxx*), tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características do local, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

Assim, declaro que estou ciente de que a oferta proposta pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º ____/20____, sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os valores no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

_____, ____ de _____ de 2019.

NOME (Responsável Técnico ou Representante Legal)

CPF nº: RG nº:

Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o 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

ANEXO XI

MODELO DE ABDICAÇÃO DE REALIZAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Eu, _____ (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa _____, DECLARO, para os devidos fins, que NÃO visitei o local do IFRR/(*Campus xxxxxxx*), por opção própria, assumindo assim que CONCORDO com todas as condições estabelecidas no Edital nº ____/20____ e seus Anexos, e que, ainda, assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

Assim, declaro que estou ciente de que a oferta proposta pela empresa está de acordo com as exigências do Edital nº ____/20____ e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório, sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo quaisquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

_____, ____ de _____ de 2020.

Nome (Responsável Técnico ou Representante Legal)

CPF nº: RG nº:

Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o 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

ANEXO XII

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS)

ÓRGÃO OU ENTIDADE PÚBLICA
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
N.º

O(A).....(*órgão ou entidade pública que gerenciará a ata de registro de preços*), com sede no(a), na cidade de, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 200..., publicada no de de de, portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/20..., publicada no de/...../20..., processo administrativo nº, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual 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 especificado(s) no(s) item(ns) 1.1 e 1.1.1 do Termo de Referência, anexo do edital de *Pregão* nº/20..., que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:



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

Prestador do serviço (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)						
Item	Descrição/Especificação	CATS ER	Unida de de medid a	Quantida de	Valor máximo mensal	Valor máximo anual
VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO:						

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o(nome do órgão)....

3.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos Participantes

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. *Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.*

5. VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir do(a)....., não podendo ser prorrogada.

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

6.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

6.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

6.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.



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

6.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

6.4.1. *A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.*

6.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

6.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

6.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

6.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

6.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

6.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

6.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

6.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.6.1, 5.6.2 e 5.6.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

6.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

6.9.1. por razão de interesse público; ou

6.9.2. a pedido do fornecedor.

7. DAS PENALIDADES

7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.



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

7.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.

7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).

7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

8. CONDIÇÕES GERAIS

8.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7.892/13.

8.3. *No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação dos itens nas seguintes hipóteses.*

8.3.1. *contratação da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou*

8.3.2. *contratação de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances*

8.4. *A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2013.*

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes *e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).*

Local e data

Assinaturas



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

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(es) registrado(s)

ANEXO XIII

TERMO DE CONTRATO

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI A
UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)
..... E A EMPRESA
.....**

A União, Autarquia ou Fundação, por intermédio do(a) (órgão *contratante*), com sede no(a), na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no *DOU* de de de, portador da matrícula funcional nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, **do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013**, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão *por Sistema de Registro de Preços* nº/20..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

- 1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.
- 1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.
- 1.3. Objeto da contratação:



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

ITEM	DESCRIÇÃO	CATSER	UNID.	QTD.	V. UNITÁRIO	V. MENSAL	V. ANUAL

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

1.4. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., *podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:*

1.4.1. *Os serviços tenham sido prestados regularmente;*

1.4.2. *Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;*

1.4.3. *Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;*

1.4.4. *Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;*

1.4.5. *Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;*

1.4.6. *Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;*

1.4.7. *Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.*

CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

1.5. O valor mensal da contratação é de R\$..... (.....), perfazendo o valor total de R\$.....(.....).

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

1.7. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.



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

CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

1.8. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

1.9. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

1.10. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

1.11. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

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

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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



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

CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

1.15. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

1.15.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

1.15.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

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

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

1.18.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

1.18.3. Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

1.19. É vedado à CONTRATADA:

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

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

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

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



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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

1.23. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

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

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

....., de..... de 20....

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS: