

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO SERTÃO PERNAMBUCANO
PREGÃO PRESENCIAL Nº ____/2022
(Processo Administrativo nº 23417.000100.2022-63)

1 DO OBJETO

1.1 **Concessão Onerosa de Uso de bem público imóvel, referente ao espaço cantina/restaurante, do Instituto Federal do Sertão Pernambucano – Campus Petrolina**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade	Valor de Referência a mensal	Valor de Referência Anual
1	Concessão Onerosa de Uso de bem público imóvel, referente ao espaço cantina/restaurante, Área total: 63,82m ² (sessenta e três metros e oitenta e dois centímetros quadrados)	Mês	12	R\$ 2.048,70	R\$ 24.584,40

1.2 O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

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

1.4 A presente contratação adotará como regime de execução a **empreitada por preço unitário, considerando o VALOR MÍNIMO MENSAL no quadro acima(subitem 1.1).**

1.5 O contrato terá vigência pelo período de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado por iguais períodos ou inferior (menores), a critério das partes, através de correspondente Termo Aditivo ao respectivo contrato.

1.6 **O valor mensal a ser pago deverá ser aquele ofertado pela licitante vencedora, considerando o VALOR MÍNIMO DE REFERENCIA MENSAL no quadro acima(subitem 1.1).**

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

1.6.1 O valor mínimo de referência mensal foi obtido a partir de avaliação técnica emitida pelo setor de engenharia e infraestrutura do IFSertãoPE.

1 JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

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

2 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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

4.1 Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma **presencial**. **(alterado)**

4.2 (Suprimido)

4.3 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n.º 3725/2001 que dispõe sobre a utilização dos bens imóveis de domínio da União.

4.4 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:

5.1.1 (Suprimido)

5.1.2 Requisitos de qualificação: Em razão da demanda, da especialidade da supracitada atividade comercial e, sobretudo, da necessidade de contratação de mão de obra, em que a Concessionária deverá observar o cumprimento dos encargos de natureza trabalhista, previdenciária e tributária, faz-se necessário que a licitante apresente atestado de capacidade técnica, a fim de comprovar um mínimo de especialidade no ramo

5.1.3 Requisito temporal: O prazo de vigência da Concessão de Uso será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 120 (cento e vinte meses) meses.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

5.1.4 Requisito da disponibilidade de horário: Tendo em vista que as atividades do campus Petrolina ocorrem nos períodos matutino, vespertino e noturno, o horário de funcionamento da lanchonete/cantina será de 07h00 às 21h00.

5.1.5 A concessionária deverá afixar em local visível painel com os preços dos produtos que compõem o cardápio disponível no estabelecimento durante toda a vigência do contrato.

5.1.6 Os lanches e refeições deverão ser preparados, observando-se as normas de higiene e conservação dos alimentos, bem como, as normatizações dos órgãos de controle oficiais, tais como: ANVISA, APEVISA e SECRETARIA MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, entre outros.

5.1.7 Os funcionários colocados à disposição da concessionária deverão ser formalmente registrados pelas concessionárias, observando-se o piso salarial da categoria, e os benefícios estabelecidos em convenção coletiva de trabalho, respeitando integralmente a legislação trabalhista aplicável.

5.2 Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1 Os critérios de sustentabilidade encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante **poderá** realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 09 horas às 15 horas.

7.2 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.

7.2.1 Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

7.3 Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, “pen-drive” ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

7.4 A não realização da vistoria 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.

7.5 A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, utilizando o **Modelo do Anexo do Edital**.

7.6 No caso de NÃO VISTORIA a licitante deverá declarar, utilizando o Modelo do Anexo do Edital que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade).

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.1.1 O atendimento aos usuários deverá ser realizado de segunda a sexta-feira, das 07h00 às 21h00, estendendo-se aos horários dos eventuais sábados letivos, sob comunicação expressa da Direção de Ensino do IFSertãoPE - Campus Petrolina com antecedência;

8.1.2 A critério das Administrações do Campus Petrolina, os horários de atendimento poderão ser alterados a fim de atenderem aos casos excepcionais;

8.1.3 As sugestões para o lanche e refeição poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente a alimentação servida;

8.1.4 A Concessionária da cantina deverá manter um cardápio mínimo obrigatório, composto de:

a) Bebidas (não alcoólicas):

Suco de frutas; Vitaminas; Água mineral; Café; Chá com frutas; Leite integral, desnatado e semidesnatado; Iogurtes sem corantes; Coalhada integral e desnatada; Smoothies.

*bebidas consideradas como ultraprocessadas não deverão compor o cardápio.

b) Comidas:

Sanduíches naturais (frios ou quentes e pão de padaria); Salgados de fornos; Biscoitos caseiros; Pão de queijo; Tortas salgadas (de frango, atum, sardinha, carne moída, queijo); Tapiocas (com queijo, frango, ovo); Crepioca; Hambúrgueres (com a carne preparada de forma artesanal e pão de padaria); Cachorro quente (com carne moída, verduras picadas e pão de padaria); Farofa de cuscuz (frango, carne moída, ovo e vinagrete); Escondidinho de macaxeira; batata doce; banana

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

da terra; Lasanha (carne moída, queijo, frango e com molhos caseiros); Panquecas (carne moída, atum, frango e molhos caseiros); Caldos (com carnes magras); Sopas; Canjas.

*preparo com embutidos (salsichas, linguiças, mortadela), frituras e molhos prontos não deverão compor o cardápio.

c) Sobremesas:

Sorvete de fruta; Picolé de frutas; Frutas variadas; Bolos simples; Bolos com aveia, uva passas, frutas; Cartola (queijo com banana e canela).

*preparos com muita gordura, açúcares, não deverão compor o cardápio;

8.1.5 Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;

8.1.6 As refeições devem ser servidas em equipamentos adequados (estufas, balcões térmicos e bufês), devendo esses equipamentos estarem regulados para que a temperatura dos alimentos quentes permaneça acima de 60°C. Conforme Resolução-RDC ANVISA nº 216/04 que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

8.1.7 Os balcões térmicos e/ou bufês devem ser protegidos para que os clientes não contaminem os alimentos enquanto se servem;

8.1.8 Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios, devem ser colocados em balcão frigorífico refrigerado, para que a temperatura dos alimentos frios permaneça abaixo de 5°C;

8.1.9 A Concessionária poderá oferecer qualquer outro serviço, relacionado com a atividade-fim, desde que seja comunicado previamente à Administração do Campus;

8.1.10 O IFSertãoPE - Campus Petrolina poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem;

8.1.11 A Concessionária deve utilizar as instalações cedidas pelo Campus exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção;

8.1.12 A cantina se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Concessão Onerosa de Uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo IFSertãoPE – Campus Petrolina;

8.1.13 Na cantina é expressamente vedada:

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

- a) A utilização de alto-falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- c) A comercialização de bebidas alcoólicas;
- d) A comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
- e) A comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
- f) comercialização de produtos ricos em gorduras trans, açúcares e sal e alimentos ultraprocessados.

8.1.14 Os preços cobrados pelos serviços e produtos vendidos na cantina serão definidos pela Concessionária, com aprovação prévia do IF SertãoPE - Campus Petrolina, ou por tabelamento estipulado por órgão competente, se houver;

8.1.15 Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível;

8.1.16 Os valores dos produtos a serem comercializados não poderão exceder aos de mesmo peso, tamanho e qualidade, aos praticados nos estabelecimentos similares das proximidades do Campus Petrolina, bem como aqueles praticados pelo mercado;

8.1.17 Se houver interesse da Concessionária, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se a Concedente de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores;

8.1.18 Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte;

8.1.19 Todos os funcionários da cantina deverão ser credenciados junto ao IF SertãoPE - Campus Petrolina, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados, fardados e no exercício do trabalho com os equipamentos de higiene e segurança no trabalho;

8.1.20 Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental;

8.1.21 O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da Concessionária, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho;

8.1.22 Não será permitida, sob qualquer regime ou alegação, a contratação de pessoas que mantenham vínculo empregatício com o IF SertãoPE;

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA**

8.1.23 O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos;

8.1.24 A concessionária não poderá usar as instalações e equipamentos da cantina para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o da Concedente;

8.1.25 Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina, por período mínimo de 2 (duas) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada em acordo com as Administrações dos Campi Petrolina, se houver necessidade;

8.1.26 Caberá à Concessionária proporcionar atendimento compatível com a demanda.

8.1.27 A Concessionária deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades necessárias.

8.2 A execução dos serviços será iniciada a partir da assinatura do contrato, na forma que segue:

8.2.1 A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, elaborar os cardápios de acordo com as opções que seguem abaixo.

A - OPÇÕES PARA O CARDÁPIO DOS LANCHES – LIVRE PARA A CONCEDENTE DE ACORDO COM A PREFERÊNCIA DOS CONSUMIDORES.

TIPOS DE LANCHES	
SALGADOS	<ul style="list-style-type: none"> -Americano -Hamburgueses (em suas diversas versões com carne artesanal, pão de padaria) -Misto quente -Torrada (de pão dormido) -Pipoca (feita de milho na hora) -Espetinho de frango e carne -Cachorro Quente (simples e completo) -Sanduíche simples -Pão com manteiga -Sanduíche Natural – pão integral -Salgados de fornos -Pão de queijo -Omelete -Tapioca -Crepioça -Torta salgada em fatia (palmito, queijo, verduras, atum) -Empadão em fatias -(opções de pão de hambúrguer, integral, francês e de forma de padaria)

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA**

SOBREMESA S	<ul style="list-style-type: none"> -Bolo simples em fatias sem recheios e/ou coberturas -Salada de Frutas -Sorvetes de frutas -Cartolas -Sobremesas que utilizem frutas
BEBIDAS	<ul style="list-style-type: none"> -Água Mineral sem gás copo de 200 ml -Água Mineral garrafa sem gás 500 ml -Água Mineral garrafa com gás 500 ml -Água de coco -Suco de Frutas (laranja, mamão, abacaxi, melão...) – naturais ou congelados -Chá (mate, preto e de ervas) -Cafezinho -Café Expresso -Café com Leite -Copo de Leite (quente ou frio) 300 ml -Copo de Leite com cacau 50% (quente ou frio) 300 ml -Vitaminas (banana, mamão, maçã, morango, etc.) -iogurte natural integral ou desnatado -Coalhada integral ou desnatada -Smoothie

OBSERVAÇÕES:

Os lanches solicitados no balcão deverão ter preparo rápido de, no máximo, 05 (cinco) minutos de espera, com número suficiente de funcionários para atender a demanda.

B - OPÇÕES PARA O CARDÁPIO DAS REFEIÇÕES

A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, elaborar os cardápios de acordo com as opções que seguem abaixo.

As **ENTRADAS, SALADAS, MOLHOS, GUARNIÇÕES, CARNES, E SOBREMESAS**, que comporão o cardápio, deverão variar entre todas as opções propostas de cada um deles, isto é, todas as opções deverão ser preparadas com igual frequência.

ENTRADAS

TIPOS DE ENTRADAS		FREQUÊNCIA
FRUTAS FRESCAS	<ul style="list-style-type: none"> -Mamão -Manga -Melão -Melancia -Morango -Maçã -Abacaxi -Laranja -Uva 	NO MÍNIMO 03 (TRÊS) TIPOS DIARIAMENTE

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

	-Kiwi -Banana	
DIVERSOS	-Farofa -Uva-passas -Granola sem açúcar -Aveia em flocos	NO MÍNIMO 02 (DOIS) TIPOS DIARIAMENTE

SALADAS

TIPOS DE SALADAS		FREQÜÊNCIA	OBSERVAÇÕES
CRUAS	-cenoura -beterraba -tomate -cebola -pepino -pimentão -abobrinha	NO MÍNIMO 02 (DOIS) TIPOS DIARIAMENTE	O CARDÁPIO DEVERÁ VARIAR ENTRE TODOS OS TIPOS PROPOSTOS
COZIDAS	-abóbora -cenoura -beterraba -berinjela -batata doce -batata inglesa -vagem -couve-flor -brócolis -chuchu -maxixe -abobrinha (verde, branca) -quiabo -repolho (roxo ou comum)	NO MÍNIMO 02 (DOIS) TIPOS DIARIAMENTE NO MÍNIMO 02 (DOIS) TIPOS DIARIAMENTE	O CARDÁPIO DEVERÁ VARIAR ENTRE TODOS OS TIPOS PROPOSTOS O CARDÁPIO DEVERÁ VARIAR ENTRE TODOS OS TIPOS PROPOSTOS
FOLHAS	-alface diversos -acelga -couve manteiga -alface roxa -rúcula -espinafre	NO MÍNIMO 02 (DOIS) TIPOS DIARIAMENTE	O CARDÁPIO DEVERÁ VARIAR ENTRE TODOS OS TIPOS PROPOSTOS

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

TEMPEROS

TIPOS DE TEMPEROS	FREQUÊNCIA
-Azeite de oliva -vinagre vinho tinto, de maçã, branco -Vinagre balsâmico -Pimentas -queijo parmesão ralado -salsa (tempero verde) -óleo de girassol -especiarias (canela e orégano) -Limão	TODOS OS TIPOS DIARIAMENTE

GUARNIÇÕES

TIPOS DE GUARNIÇÕES	FREQUÊNCIA	OBSERVAÇÕES
ARROZ -Arroz branco (5x) -Arroz integral (4x) -Arroz elaborado (1x)	—	O arroz branco deverá constar diariamente no buffet. O arroz integral deverá constar quatro vezes por semana e o arroz elaborado deverá constar uma vez por semana.
FEIJÃO -Feijão preto -Feijão carioca -Feijão de corda	NO MÍNIMO 02 (DOIS) TIPOS DIARIAMENTE	O CARDÁPIO DEVERÁ VARIAR ENTRE <u>TODOS OS TIPOS</u> PROPOSTOS
MASSAS -Talharim -Spaguetti -Lasanha -Empadão -Panqueca	NO MÍNIMO 01 (UM) TIPO DIARIAMENTE	O CARDÁPIO DEVERÁ VARIAR ENTRE <u>TODOS OS TIPOS</u> PROPOSTOS
MOLHOS PARA MASSAS -Branco -Sugo -Bolonesa -4 queijos	NO MÍNIMO 01 (UM) TIPO DIARIAMENTE	O CARDÁPIO DEVERÁ VARIAR ENTRE <u>TODOS OS TIPOS</u> PROPOSTOS
DEMAIS GUARNIÇÕES -Gratinados -Omeletes (com presunto e queijo, tempero verde, tomate-queijo e orégano, cebola, etc.) -Farofas	NO MÍNIMO 02 (DOIS) TIPOS DIARIAMENTE	O CARDÁPIO DEVERÁ VARIAR ENTRE <u>TODOS OS TIPOS</u> PROPOSTOS

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

	-Refogados -Pratos de proteína texturizada de soja – PTS -Purês (batata, abóbora, macaxeira)		
--	--	--	--

CARNES

TIPOS DE CARNES		FREQUÊNCIA	OBSERVAÇÕES
AVES	-Frango	NO MÍNIMO 01 (UM) TIPO DIARIAMENTE	—
BOVINOS	-contrafilé -alcatra -coxão mole -Maminha -Carne moída de 1ª -Costela -Patinho -Lagarto	NO MÍNIMO 01 (UM) TIPO DIARIAMENTE	ISENTO DE NERVURAS E GORDURAS
PEIXES	-linguado -bacalhau -pescada -cavalinha -Tilápia -Surubim -merluza -dourado	NO MÍNIMO 01 (UM) TIPO DIARIAMENTE	1
SUÍNOS	-lombo -pernil -bisteca	VIDE OBS. ABAIXO	
PRATOS REGIONAIS	- Feijoada - Dobradinha - Cozido de camaril - Peixada - Fava	NO MÍNIMO 01 (UM) TIPO SEMANAL	
OUTROS	-Carne de sol - PTS – proteína texturizada de soja -Bode -Charque -Churrasco -Fígado	VIDE OBS. ABAIXO	

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

OBSERVAÇÃO:

A FREQUÊNCIA DE CARNES DEVERÁ SER DIÁRIA, **COM NO MÍNIMO 03 (TRÊS) TIPOS**, SENDO 01 (UM) BOVINO, 01 (UM) PEIXE E/OU 01(UM) AVE E 01 (UM) TIPO LIVRE.

SOBREMESAS

TIPOS DE SOBREMESAS	OBSERVAÇÕES
A base de frutas	O uso de leite condensado e creme de leite deverá ser comedido, dando sempre preferência à preparos com base de frutas

8.3 DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES:

8.3.1. A Concessionária deverá manter um programa de desinsetização e desratização periódica, preferencialmente no período de férias letivas ou de acordo com a necessidade local.

8.3.2 A Concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando retirada de alimentos, utensílios, etc.

8.3.3 empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão:

8.3.3.1 Apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária;

8.3.3.2 Comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais - CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc.;

8.3.3.3 Apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência humana no local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros EPI's (Equipamentos de Proteção Individual), de acordo com a legislação em vigor.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

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

9.1.1 05 (cinco) mesas multiuso, em bloco único, quadrada, em polipropileno, cor branca, medindo 80 CM largura x 80CM comprimento x 73 - 80 CM altura, pés fixos;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

9.1.2 20 (vinte) cadeiras em polipropileno, dimensões mínimas em centímetro: 43 largura, 89 de altura (encosto), 55 altura (assento), 51 profundidade, carga mínima suportável, 140kg, cor branca;

9.1.3 A concessionária deverá fornecer no mínimo 01 (um) kit de lixeira seletiva, com capacidade de no mínimo 50 Litros cada lixeira, nas cores padrão: amarelo, verde, azul, vermelho e marrom, com dizeres: metais, vidros, papel, plástico e orgânico, com tampa móvel e obrigatoriamente sacos de plásticos no interior, preferencialmente localizada na entrada/entrega de louças/bandejas sujas para limpeza e desinfecção e/ou, conforme determinado pela Administração do Campus Petrolina.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

10.1.1 A área física da Cantina/Restaurante do Campus Petrolina é de 63,82m² (sessenta e três metros e oitenta e dois centímetros quadrados);

10.1.2 A realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, do IF Sertão PE - Campus Petrolina e se incorporará ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização a Concessionária;

10.1.3 O Memorial Descritivo (anexo a esse Termo de Referência) informa todo o detalhamento do espaço físico;

10.1.4 Os valores mensais a serem pagos pela CONCESSIONÁRIA, referentes à concessão de uso, deverão ser recolhidos através de Guia de Recolhimento da União, retirados junto à Coordenação de Contratos do Campus Petrolina até o 5º dia útil do mês subsequente ao vencido.

10.1.5 Durante as férias escolares da Concedente, ou na ocorrência de fatos que obstaculizem o funcionamento normal das suas atividades, mediante requerimento da concessionária e a juízo fundamentado da Administração, poderá o valor do recolhimento (mensalidade) corresponder a 30% (trinta por cento) do valor cobrado durante o período letivo.

10.1.6 O valor mínimo mensal da proposta para a concessão de uso, estipulado a título de concessão pelo uso das dependências da cantina/restaurante R\$ 4.276,33 (quatro mil duzentos e setenta e seis reais e trinta e três centavos), conforme avaliação técnica presente no processo.

10.1.8 O valor do aluguel será reajustado anualmente, na hipótese de prorrogação da vigência do contrato, com base no IGP-M (ÍNDICE GERAL DE PREÇOS DE MERCADO), apurado pela Fundação Getúlio Vargas, ou daquele que vier a substituí-lo.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

10.1.9 Na hipótese de ausência do recolhimento do aluguel no prazo previsto, o mesmo será atualizado monetariamente através da Taxa de Juros – SELIC, desde o vencimento da GRU até a nova data estipulada para pagamento do valor devido.

10.1.10 Esgotadas as vias de cobrança administrativa o débito será inscrito na Dívida Ativa da União, sem prejuízo de ação de cobrança judicial pela Procuradoria Federal junto ao IFSertãoPE.

11. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE (alterado)

11.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **Concessionária**, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta; **(alterado)**

11.2 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, 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 **Concessionária** 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; **(alterado)**

11.4 (supressão)

11.5 (supressão)

11.6 Não praticar atos de ingerência na administração da **Concessionária**, tais como: **(alterado)**

11.6.1 exercer o poder de mando sobre os empregados da **Concessionária**, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário; **(alterado)**

11.6.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas **Concessionárias**; **(alterado)**

11.6.3 promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da **Concessionária**, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e **(alterado)**

11.6.4 considerar os trabalhadores da **Concessionária** como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens. **(alterado)**

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

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 **Concessionária**; **(alterado)**

11.10 Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a Concessionária houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.11 Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela **Concessionária**, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado. **(alterado)**

12. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA (alterado)

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, o valor correspondente aos danos sofridos; **(alterado)**

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 **Concedente**, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010; **(alterado)**

12.6 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a **concessionária** 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/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017; **(alterado)**

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 **Concedente**; **(alterado)**

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 **Concedente** ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento. **(alterado)**

12.10 Paralisar, por determinação da **Concedente**, 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. **(alterado)**

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 **Concedente**, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo. **(alterado)**

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 **concessionária** houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015. **(alterado)**

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

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

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, 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 **Concedente**; (alterado)

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 (supressão)

12.23 Responder pela manutenção das instalações da lanchonete, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade;

12.24 Realizar dedetização a cada 06 (seis) meses, ou sempre que se fizer, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita sempre aos sábados, sendo que a cozinha deverá sofrer faxina geral no dia posterior. Para isso a empresa licitante deverá escalar número suficiente de funcionários;

12.25 Não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não;

12.26 Fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção de refeições, bem como os equipamentos de segurança individual imprescindíveis à segurança física da mão-de-obra;

12.27 Não vender, sob qualquer pretexto, cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza; e alimentos ultra processados.

12.28 Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

12.29 Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;

12.30 Qualificar os funcionários que prestarão serviços no IF Sertão-PE, Campus Petrolina;

12.31 Serão de responsabilidade da contratada todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha, material de limpeza, matéria prima de alimentos, bebidas, ou seja, todos os custos para produzir os produtos a serem vendidos na cantina/restaurante;

12.32 Todos os equipamentos devem ser submetidos à manutenção preventiva por empresa especializada a cada 12 (doze) meses;

12.33 Manter, conservar e reparar a rede hidráulica nos ambientes, objeto da concessão;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

12.34 Manter fixados em local visível o cardápio semanal do restaurante self service, e tabela de preços de todos os itens encontrados na cantina;

12.35 A Concessionária deverá confeccionar as preparações usando a menor quantidade de óleo possível, sal, açúcar, ou seja, tudo que faz mal a saúde das pessoas, a fim de prevenir as doenças crônicas degenerativas;

12.36 No armazenamento das matérias-primas/alimento deverão ser realizados separadamente respeitando-se as devidas categorias:

12.36.1 Alimentos secos ou não-perecíveis;

12.36.2 Frutas, verduras e legumes;

12.36.3 Alimentos congelados (batatas-fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);

12.36.4 Leites, derivados e sobremesas a base de leite;

12.36.5 Carnes, peixes e aves crus;

12.36.6 Alimentos cozidos.

12.37 Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

12.38 Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados;

12.39 Substituir as borrachas das portas dos freezers e geladeiras sempre que não estiverem em perfeito estado;

12.40 O pré-preparo e preparo das refeições deverá observar as seguintes condições:

12.40.1 Utilização de alimentos tratados de forma higiênica (ex: pasteurizados, fiscalizados pelas autoridades competentes, etc.);

12.40.2 Cozinhar os alimentos até atingir a temperatura interna mínima de 70° C por pelo menos 15 minutos;

12.40.3 Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente;

12.40.4 Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (acima de 60° C) ou de frio (abaixo de 10° C);

12.40.5 Não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos;

12.40.6 Lavar as mãos constantemente com água, sabão e manter unhas cortadas e sem esmalte;

12.40.7 Desinfetar a mão após a lavagem, utilizando-se bactericida e solução de álcool;

12.40.8 Utilizar sempre garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

12.40.9 Afastar da manipulação dos alimentos, funcionários que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes;

12.40.10 Exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações;

12.40.11 Manter produtos de limpeza e materiais de cozinha longe de alimentos;

12.40.12 Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados. Os funcionários devem lavar as mãos sempre que destampa-los ou removê-los;

12.40.13 Evitar demasiada manipulação dos alimentos;

12.40.14 Nunca apoiar as panelas no chão, caixotes, ou latões de lixo (mesmo quando vazias);

12.40.15 Lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

12.41 Quanto ao acondicionamento, transporte e distribuição das refeições deve observar:

12.41.1 A utilização obrigatória de luvas, toucas e máscaras descartáveis pelos funcionários responsáveis pelo acondicionamento das refeições;

12.41.2 O planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento em contêineres térmicos caso necessitem de transporte, de maneira a estabelecerem períodos mínimos de tempo entre as etapas, favorecendo o processo de distribuição e consumo o mais rapidamente possível;

12.41.3 A utilização de veículos fechados para o transporte das refeições, em condições ideais de higienização, sendo vedado o transporte de outros materiais e/ou pessoas em conjunto com as refeições;

12.41.4 A não utilização de sobras de alimentos;

12.41.5 Evitar o transporte de saladas e preparações com molhos, maionese, etc.;

12.41.6 Devem ser garantidas condições ideais de temperatura e tempo, ou seja, manutenção adequada da temperatura da embalagem até a distribuição no menor espaço de tempo possível;

12.41.7 Retirar os alimentos do balcão térmico tão logo termine o horário de distribuição.

12.42 Toda saída e entrada de veículos, equipamentos da Concessionária deverão ser precedidos de identificação e registro em livro localizado na portaria do prédio.

12.43 Quanto à gestão ambiental, devem realizar as ações/atitudes a seguir descritas:

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

12.43.1 Não jogar óleo de cozinha no sistema de esgoto;

12.43.2 Dar preferência para aquisição de matéria-prima de empresas que sigam os princípios da responsabilidade ambiental;

12.43.3 Usar eletrodomésticos com baixo consumo de energia;

12.43.4 Usar de forma racional, economizando sempre que possível, a água e a elétrica;

12.43.5 Evitar o uso de sacolas plásticas e de descartáveis.

12.44 Durante a prestação do serviço de restaurante/cantina, a Concessionária deverá possuir Alvará atualizado da Vigilância Sanitária, bem como seguir as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, de acordo com a legislação vigente (RDC 216/2014).

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 (supressão)

15.2 O representante da **Concedente** 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. **(alterado)**

15.3 O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela **Concessionária** 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. **(alterado)**

15.4 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

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

15.5 A fiscalização dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.

15.6 Durante a execução do objeto, o fiscal deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à **CONCESSIONÁRIA** a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas. **(alterado)**

15.7 O fiscal deverá apresentar ao preposto da **CONCESSIONÁRIA** a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada. **(alterado)**

15.8 Em hipótese alguma, será admitido que a própria **CONCESSIONÁRIA** materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada. **(alterado)**

15.9 A **CONCESSIONÁRIA** poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador. **(alterado)**

15.10 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 **CONCESSIONÁRIA** de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência. **(alterado)**

15.11 O fiscal 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.

15.12 (Suprimido)

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

15.14 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, 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 **CONCEDENTE** ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993. **(alterado)**

16. (SUPRESSÃO)

17. (SUPRESSÃO)

18. DO PAGAMENTO (ALTERADO)

18.1 Os valores mensais a serem pagos pela CONCESSIONÁRIA, referentes à concessão de uso, deverão ser recolhidos através de Guia de Recolhimento da União, retirados junto à Coordenação de Contratos do Campus Petrolina até o 5º dia útil do mês subsequente ao vencido.

18.2 Durante as férias escolares ou na ocorrência de fatos que obstaculizem o funcionamento normal das atividades da cantina, mediante requerimento da concessionária e a juízo fundamentado da Administração, poderá **o valor mensal ser descontado em até 70% (setenta por cento) do valor mensal contratado.**

18.3 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento mensal da concessão, será cobrada uma multa de 2% (dois por cento) e os valores devidos deverão ser atualizados financeiramente desde a data do vencimento até a data do efetivo pagamento, tendo como base o Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M FGV), mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$AF = [(1 + I^{\circ}/100)N/30 - 1] \times VP$$

Onde:

- I^o = Índice;
- AF = Atualização Financeira;
- VP = Valor da parcela a ser paga
- N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento.

19. REAJUSTE

19.1 Os valores inicialmente pactuados para a **concessão** são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data de vigência do prazo contratual. **(alterado)**

19.2 Após o interregno de um ano, os valores iniciais da **concessão** serão reajustados, mediante a aplicação, pela **CONCEDENTE**, do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M FGV). **(alterado)**

$$R = V (I - I^{\circ}) / I^{\circ}, \text{ onde:}$$

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

I^0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

19.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

19.4 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a **CONCESSIONÁRIA** pagará à **CONCEDENTE** a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. **(alterado)**

19.5 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

19.6 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.

19.7 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.

19.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

20. GARANTIA DA EXECUÇÃO (Suprimido)

20.1 (Suprimido)

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a **CONCESSIONÁRIA** que: **(alterado)**

19.1.a falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;

19.1.b ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.c fraudar na execução do contrato;

19.1.d comportar-se de modo inidôneo; ou

19.1.e cometer fraude fiscal.

21.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à **CONCESSIONÁRIA** as seguintes sanções: **(alterado)**

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

1.a.i **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;

1.a.ii **Multa de:**

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

1.a.ii.2 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

1.a.ii.3 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

1.a.ii.4 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

1.a.ii.5 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração **CONCEDENTE** a promover a rescisão do contrato; (**alterado**)

1.a.ii.6 as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

1.a.iii 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;

1.a.iv Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

1.a.v 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 **Concessionária** ressarcir a **Concedente** pelos prejuízos causados; (**alterado**)

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

21.4 As sanções previstas nos subitens "i", "iii", "iv" e "v" poderão ser aplicadas à **CONCESSIONÁRIA** juntamente com as de multa. (**alterado**)

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

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

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou 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	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade	01

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

	e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

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

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

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

21.6.3 demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

21.7 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à **CONCESSIONÁRIA**, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999. **(alterado)**

21.8 As multas devidas e/ou prejuízos causados à **Concedente** serão 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. **(alterado)**

21.8.1 Caso a **Concedente** determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente. **(alterado)**

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

21.9 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.

21.10 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.

21.11 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, 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.

21.12 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.

21.13 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.

21.14 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA CONCESSIONÁRIA.

22.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

22.2 Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

22.3 (Suprimido)

22.4 Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.5 Valor Global: **R\$ 24.584,40 (vinte e quatro mil, quinhentos e oitenta e quatro reais e quarenta centavos)** anual.

22.5.1 Valores unitários: **R\$ 2.048,70(dois mil quarenta e oito reais e setenta centavos)** mensal.

22.6 O critério de julgamento da proposta é o **Maior Oferta por Item, ou seja, pelo maior lance no valor mensal do espaço de cantina (alterado)**

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

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

23 ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

23.1 O valor MÍNIMO aceitável para a CONCESSÃO, para fins de aplicação da maior oferta, será **R\$ 2.048,70 (dois mil quarenta e oito reais e setenta centavos) MENSAL e R\$ 24.584,40 (vinte e quatro mil, quinhentos e oitenta e quatro reais e quarenta centavos) ANUAL**, estando incluído as despesas com água e energia elétrica.

24 (SUPRESSÃO)

Anexos:

- I – Memorial Descritivo
- II – Estudo Técnico Preliminar e seus anexos.

Petrolina-PE, 19 de maio de 2022.

Reinaldo de Souza Dantas
Diretor de Administração e Planejamento
CAMPUS PETROLINA – IFSertãoPE

APROVO o presente Termo de Referência de acordo com o inciso I do Artigo 3º da Lei nº 10.520/2002, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias ao Registro de preços para eventual Concessão Onerosa de Uso de bem público imóvel, referente ao espaço cantina/restaurante, do Instituto Federal do Sertão Pernambucano – Campus Petrolina, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.

Petrolina-PE, 19 de maio de 2022.

Fabiano de Almeida Marinho
Diretor Geral
CAMPUS PETROLINA – IFSertãoPE

ANEXO I
MEMORIAL DESCRITIVO

Nome do imóvel - Cantina do IFSertãoPE

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA

Endereço do imóvel - Rua Maria Luzia de Araújo Gomes Cabral, 791 - João de Deus, Petrolina - PE, 56316-686, Fone (87) 2101-4300.

Trata-se o presente memorial da descrição do espaço físico em alvenaria anexo ao refeitório e a Copa principal do Campus Petrolina denominado “lancheonete” que totaliza 63,82 (sessenta e três vírgula oitenta e dois) m² composta de 04 (quatro) espaços distintos denominado ESTOQUE: 7,15 (sete vírgula quinze) m²; COCÇÃO 16,95 (dezesseis vírgula noventa e cinco) m²; PREPARO 14,79 (quatorze vírgula setenta e nove) m² e CANTINA 24,93 (vinte e quatro vírgula noventa e três) m². A área denominada “RECEBIMENTO” é de uso comum a lancheonete e ao refeitório e não será computada para fins de aluguel. A estrutura da “lancheonete” é contígua ao refeitório e o acesso principal também o é. Sua entrada dá-se pela lateral direita do refeitório no corredor de acesso ao Setor Médico.

A frente é em vidro temperado transparente de correr para o atendimento do público da cantina/restaurante com altura de 1,50 metros e com divisórias na parte de baixo em alvenaria de bloco cerâmico e divisórias com bancada em concreto, tendo ainda uma bancada de granito para o apoio dos alimentos no atendimento. Existe uma entrada na CANTINA que leva a 03 (três) portas internas, em vidro temperado, de giro com todas as ferragens e fechadura em todos os ambientes internos e na outra porta (RECEBIMENTO) que dar acesso a mesma grade de ferro da entrada das merendeiras e também a um WC, 01 em frente que leva a “lancheonete” e 01 à esquerda que encerra na copa principal. Neste espaço (RECEBIMENTO) comum tem-se 01 (uma) pia em inox INSI 530 equipada com dispensadores de sabão líquido e papel toalha, devidamente fixados na parede imediatamente acima da pia. A porta de acesso à lancheonete é de folha de vidro temperado com fechadura 90 x 210 metros. É possível verificar que o espaço tem duas delimitações físicas: Externa e Interna. O **ambiente externo (AE)** é o local de comercialização de alimentos e este é delimitado por um portal que separa as áreas internas e externas e um balcão de alvenaria no limite da AE com o pátio que dá acesso ao auditório e também local onde se realiza refeições. O balcão de atendimento é em alvenaria e sua “bancada” é em granito. As paredes da AE são revestidas com revestimento cerâmico de 10 x 10cm na cor verde e com rejunte na mesma cor, nas áreas que têm os balcões de granito e as cubas inox, sendo pintadas com tinta acrílica nas demais áreas. Não apresenta fissuras estruturais ou qualquer defeito no momento desta vistoria, pois foi concluída a pouco tempo. O vão entre o balcão e o teto é livre durante o atendimento e fechado com um vidro temperado tipo janela de correr com fechadura por toda sua extensão. A **área interna (AI)** tem divisões em alvenaria para depósito de gêneros alimentício, depósito de material de limpeza e objetos pessoais e uma área para uso diverso de produção da cantina/restaurante com bancadas de granito e cubas inox, existindo revestimento cerâmico 20 x 40 cm na cor branca e rejunte branco, nos locais que tem as cubas de lavatório com suas torneiras inox e sifão inox, as portas existentes de 80 x 210 cm em vidro temperado com fechadura e de giro no depósito na ligação da produção para a área de atendimento e mais duas portas 90 x 210 cm na entrada de ligação da área de atendimento para o pátio e da entrada das merendeiras para o interior da cantina, tais espaços e as delimitações são feitas estritamente por paredes de alvenaria revestidas com massa única e pintadas com tinta acrílica. O depósito de gêneros alimentícios tem suas paredes revestidas. As demais áreas, incluindo o acesso comum com a copa principal do Campus, são revestidas com azulejo branco 15x15, rejuntadas na mesma cor e sem frestas aparentes ou fissuras estruturais. Este espaço é equipado com balcão de 5,0 x 0,55 metros e confeccionado em aço inox INSI 530 e afixado em muretas de alvenarias. A área de produção da cantina/restaurante é equipada com balcões de

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA**

granito e cubas inox, com torneiras e sifão inox, totalizando três cubas inox e um lavatório em louça. O espaço de atendimento tem azulejo verde 15 x 15 cm até o teto e um balcão em granito com uma cuba inox e torneira e sifão inox.

O fornecimento elétrico é todo em rede monofásica e 220 V. Todo o espaço é equipado com tomadas elétricas 2P+T, 15ª, padrão novo, com interruptores e tomadas embutidas e espelho de marca, as luminárias em tubos e lâmpadas em LED.

Todo o piso é em granilite polido e com divisórias de vidros 1,0 x 1,0 metros. O teto tipo laje e na cor branca sem infiltrações aparentes. A iluminação é monofásica, em 220 V, através de lâmpadas fluorescentes em LED.

O fornecimento de água é compartilhado com a rede hidráulica do IF Sertão PE e a alimentação vem da caixa d'água geral. O fornecimento primário é a concessionária pública COMPESA. A disponibilização é estritamente através de torneiras manuais.

A rede de esgoto também é compartilhada e o lançamento dar-se na rede coletora do sistema público.

O espaço não possui acesso veicular.