

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 ELETRÔNICO Nº 18/2022
(Processo Administrativo nº 23417.000100.2022-63)

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:

1.1.1 A concessão e o serviço de distribuição de merenda escolar será da empresa que ofertar o maior desconto **sobre o VALOR TOTAL presente no item** abaixo:

Item	Descrição do serviço	CATMAT	Quant.	*Valor Total de REFERENCIA para aplicação do lance de MAIOR DESCONTO conforme tabela do subitem 1.1.2
01	Kit Cardápio Básico conforme subitem 1.1.2. *Obs.: Valor Total de REFERENCIA para aplicação do PERCENTUAL DESCONTO.	3697	01	210,94

1.1.2 CARDÁPIO BÁSICO:

ITEM: Cardápio Básico e Valor Unitário e Total Para Aplicação do Critério de Julgamento da Proposta					
Categoria	Subitem	Descrição	Unid.	Quant.	Vlr. Médio Total R\$
	01	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com uma proteína: (Salada crua diariamente e Salada cozida feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum/abóbora	Unid.	01	16,06



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

		cozido e/ou batata-doce, e fruta			
	02	Refeição tipo self-service sem balança com duas proteínas: Salada crua diariamente e Salada cozida, feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado e/ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce e fruta	Unid.	01	19,54
	03	Cuscuz de milho com manteiga - 120g	Unid.	01	7,00
	04	Cuscuz de milho com ovo e outros recheios - 250g	Unid.	01	9,75
	05	Panqueca recheada, exemplo: frango desfiado, carne moída, queijo de coalho assado etc- 300g	Unid.	01	10,68
	06	Tapioca simples – 100g (com manteiga e/ou coco ralado)	Unid.	01	6,02
	07	Tapioca recheada: mínimo 2 recheios 150g (queijo assado e frango desfiado, ovo e queijo assado, carne de sol na nata entre outros)	Unid.	01	9,97
	08	Batata-doce com mínimo de 2 recheios: frango cozido e queijo de coalho assado, ovo e queijo de coalho assado etc. 300g	Unid.	01	10,00
	09	Macaxeira com carne cozida ou outras opções de recheio: carne moída, queijo assado. 300g	Unid.	01	9,48
	10	Sopa - 300ml/500ml (Prepara com e proteína como carne bovina, frango ou peixe, leguminosa como feijão, lentilha etc, cereal como arroz etc, legumes e acompanhada de um produto de panificação)	Unid.	01	11,29
Subtotal Categoria Refeição R\$					109,79
Categoria	Item	Descrição	Unid.	Quant.	Vlr. Médio Total R\$
Bebida	11	Água mineral sem gás (garrafa 500 ml)	Unid.	01	2,94
	12	Água mineral com gás (garrafa 500 ml)	Unid.	01	3,68

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

	13	Café com leite (com e sem açúcar) - 200ml	Unid.	01	3,66
	14	Café simples (com e sem açúcar) - 200ml	Unid.	01	2,52
	15	Chá: erva cidreira- camomila, hortelã- 200ml	Unid.	01	3,40
	16	Suco de fruta natural (diversos: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, limão, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	Unid.	01	6,78
	17	Suco de fruta com polpa (diversos: abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	Unid.	01	5,44
	18	Refrigerante - 350ml	Unid.	01	5,02
	19	Vitamina de fruta - 300 ml	Unid.	01	7,35
Subtotal Categoria bebida R\$					40,79
Categoria	Item	Descrição	Unid.	Quant.	Vlr médio Total R\$
Panificação	20	Misto quente (pão de forma) - 100g	Unid.	01	6,55
	21	Pão com queijo de coalho assado - 80g	Unid.	01	5,30
	22	Pão com ovo - 100g	Unid.	01	4,92
	23	Pão francês com manteiga - 60g	Unid.	01	2,31
	24	Sanduíche natural- 160g (pão de forma, frango desfiado, cenoura ralada, alface, tomate)	Unid.	01	8,65
Subtotal Categoria Panificação R\$					27,73
Categoria	Item	Descrição	Unid.	Quant.	Vlr médio Total R\$
Salgado	25	Coxinha de frango - 100g	Unid.	01	5,60
	26	Empada de frango - 100g	Unid.	01	5,92
	27	Pastel assado impreterivelmente de	Unid.	01	6,58



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

		carne, queijo e/ou frango -100g			
Subtotal Categoria Salgado R\$					18,10
Categoria	Item	Descrição	Unid.	Quant.	Vlr médio Total R\$
Diverso	28	Bolo com cobertura de chocolate/banana com canela/maçã 120 gramas.	Fatia	01	5,30
	29	Bolo simples caseiro sem cobertura – 100g (coco, laranja, macaxeira, milho, banana, cenoura)	Fatia	01	4,30
	30	Salada de frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva e etc.) - 180 g	Unid.	01	4,93
Subtotal Categoria Diverso R\$					14,53
Valor Total do Cardápio Básico para aplicação do desconto (JR\$)					210,94

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.

1.2.1 Poderá no decorrer do contrato ser adicionado outros itens de alimentação no cardápio a pelo IFSertãoPE, que realizará pesquisa de preço de mercado para formar os valores base a ser oferecidos pela concessionária aplicando-se nos valores o percentual de desconto ofertado na como proposta na licitação.

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

1.4. A licitação será realizada em único item, conforme tabela do subitem 1.1.1, que tem como valor de referência o somatório dos valores médios dos itens do CARDÁPIO BÁSICO na planilha presente no subitem 1.1.2((Cardápio Básico e Valor Unitário e Total Para Aplicação do Critério de Julgamento da Proposta).

1.5. Sagrar-se vencedora a licitante que aplicar o MAIOR DESCONTO no valor total do CARDÁPIO BÁSICO(PREÇO REFERENCIAL) de R\$ 210,94, presente no subitem 1.1.1 deste Termo de Referência.

1.5.1. O Percentual de desconto ofertado pela licitante vencedora deverá ser aplicado, de forma linear, no valor unitário de todos os itens de cada lanche e kit refeição do cardápio básico(subitem 1.1.2) na execução contratual.

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 A tabela acima(Subitem 1.1.2) compreende os itens obrigatórios do cardápio que deve ser oferecido pela empresa vencedora do certame, sendo necessário, portanto, que a licitação seja realizada com base no somatório dos valores destes itens, propondo que somente uma empresa sairá vencedora da licitação, inviabilizando, dessa forma, que os itens sejam licitados separadamente.

1.7. O Prazo de vigência do Contrato é de 12(doze) meses podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60(sessenta) meses com base no artigo 57, II, da Lei 8.666/93.

1.8 A **CONCESSIONÁRIA** **pagará ao IFSertãoPE/campus Petrolina a quantia MENSAL de R\$ 2.048,70(dois mil quarenta e oito reais e setenta centavos) MENSAL e 24.584,40(vinte quatro mil, quinhentos e oitenta e quatro reais e quarenta centavos) ANUAL pela concessão de uso da área da cantina**, conforme laudo técnico emitido pelo setor competente, estando incluído as despesas com água e energia elétrica.

1.8.1 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.

2. 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.

3. 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 eletrônica.

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.

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

4.4 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.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

5.1.1 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.

5.1.2 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.

5.1.3 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 07h às 21h.

5.1.4 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.

5.1.5 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.

5.1.6 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.

5.1.7 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.

5.1.8 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 são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da CONCESSIONÁRIA e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

6.1.1. Estabelecer medidas favoráveis ao consumo consciente da energia elétrica, será recomendado que os refrigeradores, fornos micro-ondas e/ou elétricos, sanduicheiras e demais equipamentos elétricos devam ser classificados em A ou B quanto ao consumo de energia elétrica pelo selo padrão Inmetro.

6.1.2. Será exigido que as Garrafas PETs e latas de alumínio sejam separadas do resíduo orgânico/lixo e, sempre que possível, encaminhado para cooperativas de catadores de material reciclável.

6.1.3. A empresa deverá instalar lixeiras seletivas em locais previamente estabelecidos pela Concedente, bem como a limpeza diária das mesmas. A destinação do lixo coletado

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

deverá obedecer as normas sustentáveis a depender da característica do descarte.

6.1.4. Os resíduos orgânicos deverão ser encaminhados para composteira sempre que possível e/ou disponibilizados para projetos que possam ser desenvolvidos na Instituição de ensino para preservação do Meio Ambiente.

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.

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 ensejem avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade).

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1.1 O atendimento aos usuários deverá ser realizado de segunda a sexta-feira, das 07h às 21h, 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;



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

8.1.4 A Concessionária da cantina deverá manter um cardápio mínimo obrigatório, conforme composição na tabela prescrita no subitem 1.1.2 deste Termo de Referência.

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:

- a) A utilização de alto-falante e/ou congêneres 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 IFSertãoPE - 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;

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

8.1.16 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 IFSertãoPE - 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 IFSertãoPE;

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	-Americano -Hamburgueses (em suas diversas versões com carne artesanal, pão de padaria) -Misto quente -Torrada (de pão dormido)



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

	<ul style="list-style-type: none"> -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 -Crepíoca -Torta salgada em fatia (palmito, queijo, verduras, atum) -Empadão em fatias -(opções de pão de hambúrguer, integral, francês e de forma de padaria)
Sobremesas	<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	-Mamão	NO MÍNIMO 03 (TRÊS) TIPOS



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

	-Manga -Melão -Melancia -Morango -Maçã -Abacaxi -Laranja -Uva -Kiwi -Banana	DIARIAMENTE
DIVERSOS	-Farofa -Uva-passas -Granola sem açúcar -Aveia em flocos	NO MÍNIMO 02 (DOIS) TIPOS DIARIAMENTE

SALADAS

TIPOS DE SALADAS		FREQUÊNCIA	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

TEMPEROS



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

TIPOS DE TEMPEROS	FREQUÊNCIA
<ul style="list-style-type: none"> -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	<ul style="list-style-type: none"> -Arroz branco (5x) -Arroz integral (4x) -Arroz elaborado (1x) 	—
FEIJÃO	<ul style="list-style-type: none"> -Feijão preto -Feijão carioca -Feijão de corda 	NO MÍNIMO 02 (DOIS) TIPOS DIARIAMENTE
MASSAS	<ul style="list-style-type: none"> -Talharim -Spaguetti -Lasanha -Empadão -Panqueca 	NO MÍNIMO 01 (UM) TIPO DIARIAMENTE
MOLHOS PARA MASSAS	<ul style="list-style-type: none"> -Branco -Sugo -Bolonhesa -4 queijos 	NO MÍNIMO 01 (UM) TIPO DIARIAMENTE
DEMAIS GUARNIÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> -Gratinados -Omeletes (com presunto e queijo, tempero verde, tomate-queijo e orégano, cebola, etc.) -Farofas -Refogados -Pratos de proteína texturizada de soja –PTS -Purês (batata, abóbora, macaxeira) 	NO MÍNIMO 02 (DOIS) TIPOS DIARIAMENTE

CARNES

TIPOS DE CARNES	FREQUÊNCIA	OBSERVAÇÕES
AVES	-Frango	NO MÍNIMO 01 (UM) TIPO



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

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

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 a 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.



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

8.3.2 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.

8.3.4 A Concessionária deverá ainda cumprir com as seguintes medidas:

8.3.4.1 usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam as classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

8.3.4.2 Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme parâmetros do Decreto estadual nº 48.138, de 8/10/2003, do Estado de São Paulo;

8.3.4.3 Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

8.3.4.4 Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

8.3.4.5 Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

8.3.4.6 Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação as associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será precedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

8.3.4.7. Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

8.3.4.7 Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução do CONAMA vigente.

8.3.5 Cabe a Concessionária realizar as benfeitorias e adaptações que julgar necessárias para o funcionamento da lanchonete, mediante autorização do Concedente, ficando estas incorporadas ao imóvel, sem que assista o concedente o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.

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)**

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

9.1.1 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;

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.

9.1.4 Além dos materiais e equipamentos acima citados, a concessionária deverá dispor ainda de:

- 9.1.4.1 Sachês de adoçante;
- 9.1.4.2 Sachês de ketchup;
- 9.1.4.3. Sachês de mostarda;
- 9.1.4.4 Sachês de maionese;
- 9.1.4.5. Palitos em embalagens individuais;
- 9.1.4.6 Guardanapos de papel em suportes;
- 9.1.4.7 Palheta plástica para café de no mínimo 11cm;
- 9.1.4.8 Copos descartáveis;
- 9.1.4.9 Embalagens para acondicionamento de lanches e transporte;
- 9.1.4.10 Embalagem com adoçante líquido (aspartame e stévia);
- 9.1.4.11. "Dispenser" de álcool em gel para higienização das mãos.
- 9.1.4.12. Balcão expositor para salgados;
- 9.1.4.13 Forno a gás;
- 9.1.4.14 Forno micro-ondas;
- 9.1.4.15 Freezer;
- 9.1.4.16 Refrigerador;
- 9.1.4.17 Liquidificador;
- 9.1.4.18 Espremedores de frutas;
- 9.1.4.19 Processador;
- 9.1.4.20 Fogão a gás;
- 9.1.4.21 Sanduicheira/chapa;
- 9.1.4.22 Vitrine quente e fria;
- 9.1.4. 23. Copos plásticos descartáveis resistentes com tampa (volume 300ml);
- 9.1.4.24. Porta-guardanapos;
- 9.1.4.25. Guardanapos de papel;
- 9.1.4.26. Embalagens plásticas própria para sanduíche tipo natural;
- 9.1.4.27. Embalagens plásticas próprias para salada com tampa;
- 9.1.4.28. Talheres plásticos para viagem;
- 9.1.4.29. Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres e café/chá);
- 9.1.4.30. Pratos de sobremesa em louça;
- 9.1.4.31. Recipientes para molhos com tampa;
- 9.1.4.32. Pegadores em inox;
- 9.1.4.33. Xícaras pequenas e grandes de louça ou vidro com pires;

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

- 9.1.4.34. Colheres Grandes;
- 9.1.4.35. Espátulas;
- 9.1.4.36. Facas;
- 9.1.4.37. Peneiras;
- 9.1.4.38. Panos de prato;
- 9.1.4.39. Panos de chão;
- 9.1.4.40. Materiais para limpeza e higienização;
- 9.1.4.41. Rodos; Vassouras;
- 9.1.4.42. Lixeiras grandes com tampa e pedal;
- 9.1.4.43. Sacos de lixo;
- 9.1.4.44. Luvas descartáveis;
- 9.1.4.45. Toucas descartáveis;
- 9.1.4.46. Máscaras descartáveis;
- 9.1.4.47. Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito;
- 9.1.4.48. Caixa registradora emissora de cupom fiscal;
- 9.1.4.49. Lixeiras para coleta seletiva;
- 9.1.4.50. Balança.
- 9.1.4.51 Outros necessários para execução.

9.1.5 Para os dias de distribuição de merenda escolar deverá ser disponibilizado Freezer(s) exclusivo(S) para armazenamento de alimentos. Este armazenamento se dará apenas para o dia da distribuição.

9.1.6 Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de equipamentos elétricos com Selo Ruído, indicativo do nível A ou B de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria nº 430, de 16 de agosto de 2012. - INMETRO e da Instrução Normativa IBAMA nº 15, de 18 de fevereiro de 2004 e legislação correlata.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

10.1.1. A solução deverá estar em conformidade com a legislação que rege os processos de contratação no setor público (Lei 8.666/93, Lei 10.520/02, suas alterações e regulamentações);

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

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

10.2.2 A realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, do IFSertãoPE – Campus Petrolina e se incorporará ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização a Concessionária;

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

10.2.4 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

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

Coordenação de Contratos do Campus Petrolina até o 5º dia útil do mês subsequente ao vencido.

10.2.5 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.

10.2.6. A CONCESSIONÁRIA pagará ao IF SertãoPE / campus Petrolina uma compensação mensal de R\$ 2.048,70 (dois mil quarenta e oito reais e setenta centavos) MENSAL e 24.584,40 (vinte quatro mil, quinhentos e oitenta e quatro reais e quarenta centavos) ANUAL pela concessão de uso da área da cantina, conforme laudo técnico emitido pelo setor competente, estando incluído as despesas com água e energia elétrica.

10.2.7 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.

10.2.8 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 IF SertãoPE.

11. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

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

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;

11.4 Não praticar atos de ingerência na administração da **Concessionária**, tais como:

11.4.1 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;

11.4.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas **Concessionárias**;

11.4.3 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



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

11.4.4 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.

11.5 Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

11.6 Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

11.7 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela **Concessionária**;

11.8 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.

11.9 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.

12. OBRIGAÇÕES DA **CONCESSIONÁRIA**

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;

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;

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

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

- 12.7 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**;
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 12.18 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 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**;



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

12.21 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 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;

12.23 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;

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

12.25 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 individuais imprescindíveis à segurança física da mão-de-obra;

12.26 Não vender, sob qualquer pretexto, cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza; e alimentos ultraprocessados.

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

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

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

12.30 Serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA 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;

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

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

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

12.34 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;

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

12.35.1 Alimentos secos ou não-perecíveis;

12.35.2 Frutas, verduras e legumes;

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

12.35.4 Leites, derivados e sobremesas a base de leite;

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

12.35.5 Carnes, peixes e aves crus;

12.35.6 Alimentos cozidos.

12.36 Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.39.13 Evitar demasiada manipulação dos alimentos;

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

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

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

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

12.40.2 O planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento em contêineres térmicos caso necessitem de transporte, de maneira a estabelecerem



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

períodos mínimos de tempo entre as etapas, favorecendo o processo de distribuição e consumo o mais rapidamente possível;

12.40.3 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;

12.40.4 A não utilização de sobras de alimentos;

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

12.40.6 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;

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

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

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

12.42.1 Não jogar óleo de cozinha no sistema de esgoto;

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

12.42.3 Usar eletrodomésticos com baixo consumo de energia;

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

12.42.5 Evitar o uso de sacolas plásticas e de descartáveis.

12.43 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 CONCESSIONÁRIA 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.

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

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1 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.

15.2 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.

15.3 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.

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

15.5 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.

15.6 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.

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

15.8 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.

15.9 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.

15.10 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.

15.11 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.

15.12 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)**

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

16. CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADO

16.1. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o CHECK LIST, conforme modelo previsto em Anexo, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, cabendo a análise dos seguintes pontos:

- a) Se a concessão não produz resultados, deixa de executar as obrigações, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades concedidas; ou
- b) Não utiliza os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

16.2. O questionário poderá ser aplicado na forma digital (EX: usando ferramentas do SUAP) ou presencial, desde que seja utilizado uma amostragem razoável.

17. DO PAGAMENTO

17.1. O pagamento será efetuado pela Concessionária até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente a prestação do serviço.

17.2. O Boleto da GRU 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.

17.2.1. 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.

17.3. Havendo erro na apresentação do boleto da GRU, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Concedente 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 Concessionária;

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

17.5. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da CONCESSIONÁRIA, 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 CONCEDENTE.

17.6. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Concedente deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da CONCESSIONARIA, 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.

17.7. Persistindo a irregularidade, a Concedente deverá adotar as medidas necessárias à rescisão

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

contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CONCESSIONÁRIA a ampla defesa.

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

17.8.1. Será rescindido o contrato em execução com a Concessionária 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 CONCEDENTE.

17.9. Previamente à emissão do boleto da GRU, 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.

17.10. É vedado à cedência de espaço público para exploração do serviço de cantina, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão CONCEDENTE, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

17.11. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Concessionária não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

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:

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

17.12. Os valores mensais a serem pagos referentes à concessão de uso, deverão ser recolhidos através de boletos (GRU) emitidos pelo fiscal administrativo do contrato, com o vencimento para o 5º dia útil do mês subsequente ao serviço prestado;

17.13. Durante os meses de recesso escolar e em outros períodos em que, eventualmente, a demanda por lanches seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da Concessionária, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa poderá ser revisto pela Administração do Campus Petrolina do IFSertãoPE, em até 50% (cinquenta por cento) do valor contratado, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

17.13.1. O requerimento para redução do valor do aluguel deverá ser entregue à

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

Administração do Campus Petrolina do IFSertãoPE para análise do pedido.

18. REAJUSTE

18.1. Os valores inicialmente pactuados para a concessão são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data de vigência do prazo contratual.

18.2. Após o interregno de um ano, os valores iniciais da concessão serão reajustados, mediante a aplicação dos índices, pela Concedente.

18.2.1 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da Concessionária, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se os seguintes índices de preços ao consumidor amplo – IPCA – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

18.2.1.1 O Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) **para reajustar os valores referentes ao Cardápio Básico(Grupos/Categorias de Alimentação e Bebidas).**

18.2.1.1. Índice IGP-M – Índice Geral de Preços do Mercado/FGV para reajustar o valor da **Concessão do Espaço de Cantina**, aplicando-se a seguinte fórmula:

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

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;

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

18.4. 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.

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

18.6. 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.

18.7. 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.

18.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

19. GARANTIA DA EXECUÇÃO

19.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

19.1.1. A contratação não gera ônus para Administração (IFSertãoPE).

20 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

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

- 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;
- ii) **Multa de:**
 - (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;
 - (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;
 - (3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
 - (4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
 - (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;
 - (6) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.



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

- 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;
- iv) 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.
- 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;

20.3 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.

20.4 As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

20.5 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



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

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 CONCEDENTE, por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
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 CONCESSIONÁRIA	01

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

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

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

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

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

20.7 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.

20.8 As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONCEDENTE 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.

20.8.1 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.

20.9 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.

20.10A 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.

20.11 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.

20.12 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.

20.13 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.

20.14 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

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

20.3 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 1 (um) ano, mediante a apresentação de documentos que comprovem experiência na área.

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

21.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

21.4.1. **Valor Global: R\$ 210,94 (duzentos e dez reais e noventa e quatro centavos), conforme** planilha de composição de preços presente no **subitem 1.1.1 e 1.1.2** deste Termo de Referência.

21.4.2 O critério de julgamento da proposta será o Menor Preço do Item obtido a partir da aplicação do **Maior Desconto Global** sobre o valor presente no **subitem 1.1.1** do Termo de Referência (**Valor Total Estimado do cardápio básico**).

21.4.2.1 O vencedor do certame deverá aplicar o desconto linear e proporcional nos itens pertencentes ao cardápio básico situado no subitem 1.1.2.

21.4.2.1.1 O desconto ofertado pela licitante vencedora será aplicado no valor unitário de cada kit de lanche e refeição para os alunos regularmente matriculados no IFSertãoPE na execução contratual.

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

22. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

22.1 O valor de referência para aplicação do maior desconto como critério de julgamento, será aquele presente no **subitem 1.1.1**.

22.2 O valor a ser pago pela CONCESSIONÁRIA de **R\$ 2.048,70(dois mil quarenta e oito reais e setenta centavos) MENSAL e 24.584,40(vinte quatro mil, quinhentos e oitenta e quatro reais e quarenta centavos) ANUAL** pela concessão de uso da área da cantina não será objeto de lance, portanto valor fixo.

23 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

23.1 Não se aplica por se tratar de Concessão temporária do direito de uso de espaço físico para exploração econômica

Petrolina-PE, 19 de agosto de 2022.

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

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 a **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 agosto de 2022.

Fabiano de Almeida Marinho
Diretor-Geral



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

CAMPUS PETROLINA – IFSertãoPE

Anexos:

I/A – Memorial Descritivo

I/B – Estudo Técnico Preliminar e seus anexos.

**ANEXO I
MEMORIAL DESCRITIVO**

Nome do imóvel - **Cantina do IFSertãoPE**
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

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

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 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.