



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

(Prestação de serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão-de-obra)

PREGÃO Nº 04/2022

(Processo Administrativo n.º 23299.010871.2021-71)

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa para a outorga a título precário de CESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO de 90 metros quadrados, onerosa, visando à instalação de LANCHONETE/CANTINA nas condições apresentadas no Termo de Referência, nas dependências do prédio do IFPE–Campus Pesqueira, localizado na BR 232, Km 208, Loteamento Portal, S/N, Bairro do Prado, Pesqueira – PE, Cep: 55.200-000, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

1.1.1. A indicada cessão é destinada à instalação e ao funcionamento de um Restaurante/Cantina, para possibilitar à comunidade discente, servidores, terceirizados e comunidade em geral (visitantes, público externo e interno), a oferta de refeições completas de café da manhã, almoço e jantar, bem como lanches em geral, em conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, documento constituinte do Edital.

1.2. 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, de 1993.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Em razão do crescente número de alunos e servidores do IFPE – Campus Pesqueira, faz-se necessária a instalação de uma cantina/ lanchonete/ restaurante tipo self service para atender a demanda de pessoas que necessitam desse serviço.

2.2. Tendo em vista ainda que, oferecendo aos alunos e servidores tal serviço, não mais haverá a necessidade de se deslocarem a lugares externos ao Campus, e assim, por consequência, será facilitado o controle de entradas e saídas de pessoas, bem como riscos oriundos desses deslocamentos.

2.3. Pelas razões apresentadas faz-se necessário o fornecimento de serviços de lanchonete/restaurante para adequar a atual condição e atender a comunidade do IFPE - Campus Pesqueira.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

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 sem fornecimento de mão de obra, e sem 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.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Para a ocupação da área destinada à comercialização e preparo dos alimentos, que funcionará como cantina escolar, as empresas concorrentes à licitação deverão estar cientes dos critérios e das responsabilidades a elas cabíveis, abaixo discriminadas:

5.1.1 Apresentar relação e discriminação dos móveis e equipamentos necessários para o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos tais como: freezer, geladeira, micro-ondas, forno elétrico, chapas industriais, fritadeiras, prensas, armários, bancadas, balcões, fogão, etc. de posse da permissionária, devendo todos os equipamentos possuir o selo do PROCEL/INMETRO.

5.1.2. Responsabilizar-se por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários para o início de funcionamento da cantina, inclusive instalação do botijão de gás do lado externo da cantina, caso seja necessário, no decorrer da vigência do contrato, com a estrita consulta e autorização da administração do Campus PESQUEIRA.

5.1.2.1. As benfeitorias ocorridas no prédio da cantina farão parte do prédio, portanto, não poderão ser cobradas e nem removidas.

5.1.3 Disponibilizar, em número adequado, mesas, cadeiras ou bancos para os usuários, utilizando somente a área pré-determinada.

5.1.4. Discriminar *layout* com o posicionamento dos equipamentos e os espaços destinados ao trabalho de preparo, atendimento, circulação e mesas e cadeiras.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

5.1.5. Não comercializar, em hipótese alguma, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto, incluindo bebidas alcoólicas e tabaco, bem como não destinar o espaço da cantina para a utilização de finalidades estranhas ao objeto da cessão remunerada do espaço.

5.1.6. Manter os espaços físicos da cantina, móveis, utensílios e equipamentos em perfeitas condições de uso, conservação e higiene.

5.1.7. Responsabilizar-se pelos danos, de qualquer natureza, que vierem a sofrer os seus funcionários ou terceiros, em razão de acidentes, de ação ou de omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir.

5.1.8. Adotar medidas que disciplinem os funcionários em relação ao uso de equipamentos elétricos, como fogões, cafeteiras, ebulidores e aquecedores elétricos de água, ente outros, evitando assim, os desperdícios.

5.1.9. Apresentar relação de produtos a serem comercializados, inclusive lanches e refeições.

5.1.10. Apresentar discriminação dos preços correspondentes, que deverão ser inferiores aos praticados no mercado local.

5.1.11. Apresentar perfeita caracterização dos serviços ofertados.

5.1.12. Expor a tabela de preços praticados aos usuários, sendo ela aprovada pelo fiscal de contrato do IFPE – *Campus* Pesqueira, devendo o fiscal, caso seja necessário, solicitar a redução dos preços a qualquer época, se verificada a incompatibilidade com os preços praticados no mercado regional.

5.1.13. Apresentar forma e época de majoração de preços.

5.1.14. Comunicar ao Fiscal do Contrato, por escrito, a data de majoração dos preços com antecedência mínima de quinze dias.

5.2. A Concessionária deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

I. Executar os serviços conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta;

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

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

IV. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

5.3. A Concedente deverá:

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

II. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado;

III. Notificar a Concessionária por escrito da ocorrência de eventuais falhas encontradas na execução do contrato, fixando prazo para sua correção;

IV. Receber da Concessionária o valor resultante da concessão, no prazo e condições estabelecidas no edital e seus anexos;

V. Verificar, no prazo fixado, a conformidade dos serviços prestados pela Concessionária com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins recebimento dos valores cabíveis;

5.4. A administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Concessionária com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente serviço em decorrência de ato da Concessionária.

6. DO FUNCIONAMENTO

6.1. A frequência da cantina é franqueada à comunidade discente, servidores e ao público em geral.

6.2. O horário de funcionamento da cantina será das 06:30h às 22:00 horas, Restaurante das 11:00 às 22:00h de segunda à sexta-feira, aos sábados: Cantina das 06:30h às 13:00h e o Restaurante das 11:00h às 13:00 horas. Devendo a concessionária manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a Direção do IFPE – Campus Pesqueira e a Concessionária.

6.3. Poderá haver funcionamento aos domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela concedente, devendo o Departamento de Administração do IFPE – Campus Pesqueira, comunicar à Concessionária com antecedência mínima de 03(três) dias.

6.4. Durante o período de férias escolares, nos meses de Janeiro (30 dias) e Julho (15 dias), poderá haver pagamento proporcional aos dias trabalhados do valor referente ao aluguel e taxas de energia e de água de acordo com o calendário escolar da Instituição, desde que a Concessionária informe com antecedência mínima de 45 dias ao fiscal do contrato, em papel



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

timbrado, devidamente assinado que irá funcionar ou não no período de férias e/ou recesso da Instituição.

6.5. Qualquer alteração do horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável no cardápio só poderá ocorrer, mediante prévia autorização do fiscal de contrato do IFPE – Campus Pesqueira, e, conforme o caso, sendo que a Concessionária, sempre que necessário ou exigido, deverá demonstrar o dimensionamento físico necessário para supostas ampliações, bem como o programa dos investimentos propostos.

6.5.1. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do Espaço Físico, objeto da concessão, poderá ser executada após a aprovação do fiscal de contrato do IFPE – Campus Pesqueira.

6.5.2. Fica a critério da concessionária a alocação de número de funcionários para funcionamento adequado do serviço.

6.6. A concessionária deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo, acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutricional e sensorial das refeições.

6.7. Não será permitida colocação de propagandas comerciais por parte da concessionária nas paredes ou na área de consumo. A concessionária poderá fixar cartazes no ambiente da cantina, desde que autorizado pela assessoria de comunicação da concedente e nos locais que essa determinar, por intermédio do fiscal de contrato do IFPE – Campus Pesqueira.

6.8. A concessionária deverá manter um estoque de produtos adequado ao bom atendimento da demanda, que deverá ser armazenado em local diverso do ambiente concedido, devendo este fazer o transporte desses produtos, diariamente, para atendimento do consumo local.

7. DA INFRA-ESTRUTURA

7.1. É de responsabilidade única e exclusiva da concessionária prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento, inclusive mesas e cadeiras.

7.2. A concessionária deverá fornecer lixeiras com pedal e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pelo fiscal de contrato do IFPE – Campus Pesqueira.

8. DOS PREÇOS

8.1. Os preços por item do cardápio mínimo exigido, bem como dos itens ofertados e propostos NÃO PODERÃO ser superiores aos praticados no mercado da cidade de Pesqueira-PE onde está localizado o IFPE, cedente do espaço físico destinado à instalação da cantina/ lanchonete/ restaurante tipo self service, objeto desta cessão uso.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

8.1.1. A Administração, periodicamente, de acordo com a necessidade, poderá fazer coleta de preços em 03(três) estabelecimentos similares e apresentar à(ao) cessionário(a) para manifestação.

8.2. A tabela de preços praticados deverá ser exposta, em local visível, para os usuários, sendo ela aprovada pelo fiscal de contrato do IFPE – Campus Pesqueira, se necessário, podendo a Direção e/ou a fiscalização solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado regional.

8.3. Atendimentos especiais de lanches deverão ter seus preços e condições de fornecimento, previamente solicitados e negociados entre o IFPE – Campus Pesqueira e a Concessionária.

8.4. A concessionária não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

8.5. Ofertar pelo menos dois tipos de combinados:

8.5.1. Combinado de:

8.5.1.1. LANCHE + SUCO;

8.5.1.2. PÃO C/ MANTEIGA(na chapa) + CAFÉ C/ LEITE;

8.5.1.3. REFEIÇÃO(prato feito) + fruta e/ou Suco, sendo o prato feito composto de, no mínimo, feijão, arroz, 01 tipo de carne e 01 tipo de salada.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

9. DO VALOR DA CONCESSÃO

9.1. O valor da proposta será de, no mínimo, 60% (sessenta por cento) do salário-mínimo vigente R\$ 727,20 (Setecentos e vinte e sete reais, e vinte centavos), e corresponderá à retribuição mensal ofertada para ocupação do espaço físico a ser objeto da cessão de uso de que trata este Edital.

9.2. O valor mensal a ser pago pelo consumo de água e de energia elétrica será o percentual de 25% (vinte e cinco) por cento do valor da concessão (R\$ 275,00).

9.3. O valor admitido para a concessão de uso do espaço físico será ajustado, anualmente, pelo IGPM.

9.4. O início da execução do contrato, deverá ocorrer em no máximo 30 (trinta) dias após assinatura.

10. DO PERÍODO DE FÉRIAS ESCOLARES

10.1. Durante o período de férias escolares, nos meses de Janeiro (30 dias) e Julho (15 dias), poderá haver pagamento proporcional aos dias trabalhados do valor referente ao aluguel e taxas de energia e de água de acordo com o calendário escolar da Instituição, desde que a Concessionária informe com antecedência mínima de 45 dias ao fiscal do contrato, em papel timbrado, devidamente assinado que irá funcionar ou não no período de férias e/ou recesso da Instituição.

11. EXIGÊNCIAS MÍNIMAS PARA CONTRATAÇÃO

11.1. Para a ocupação da área destinada à comercialização e preparo dos alimentos, que funcionará como cantina escolar, as empresas concorrentes à licitação deverão estar cientes dos critérios e das responsabilidades a elas cabíveis, abaixo discriminadas:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

- 11.1.1.** Apresentar relação e discriminação dos móveis e equipamentos necessários para o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos tais como: freezer, geladeira, micro-ondas, forno elétrico, chapas industriais, fritadeiras, prensas, armários, bancadas, balcões, fogão, etc. de posse da permissionária, devendo todos os equipamentos possuir o selo do PROCEL/INMETRO.
- 11.2.** Responsabilizar-se por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários para o início de funcionamento da cantina, inclusive instalação do botijão de gás do lado externo da cantina, caso seja necessário, no decorrer da vigência do contrato, com a estrita consulta e autorização da administração do Campus PESQUEIRA.
- 11.2.1.** As benfeitorias ocorridas no prédio da cantina farão parte do desse, portanto, não poderão ser cobradas e nem removidas.
- 11.3.** Disponibilizar, em número adequado, mesas, cadeiras ou bancos para os usuários, utilizando somente a área pré-determinada.
- 11.4.** Discriminar layout com o posicionamento dos equipamentos e os espaços destinados ao trabalho de preparo, atendimento, circulação e mesas e cadeiras.
- 11.5.** Não comercializar, em hipótese alguma, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto, incluindo bebidas alcoólicas e tabaco, bem como não destinar o espaço da cantina para a utilização de finalidades estranhas ao objeto da cessão remunerada do espaço.
- 11.6.** Manter os espaços físicos da cantina, móveis, utensílios e equipamentos em perfeitas condições de uso, conservação e higiene.
- 11.7.** Responsabilizar-se pelos danos, de qualquer natureza, que vierem a sofrer os seus funcionários ou terceiros, em razão de acidentes, de ação ou de omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir.
- 11.8.** Adotar medidas que disciplinem os funcionários em relação ao uso de equipamentos elétricos, como fogões, cafeteiras, ebulidores e aquecedores elétricos de água, ente outros, evitando assim, os desperdícios.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

11.9. Apresentar relação de produtos a serem comercializados, inclusive lanches e refeições.

11.10. Apresentar discriminação dos preços correspondentes, que deverão ser inferiores aos praticados no mercado local.

11.11. Apresentar perfeita caracterização dos serviços ofertados.

11.12. Expor a tabela de preços praticados aos usuários, sendo ela aprovada pelo fiscal de contrato do IFPE – Campus Pesqueira, devendo o fiscal, caso seja necessário, solicitar a redução dos preços a qualquer época, se verificada a incompatibilidade com os preços praticados no mercado regional.

11.13. Apresentar forma e época de majoração de preços.

11.14. Comunicar ao Fiscal do Contrato, por escrito, a data de majoração dos preços com antecedência mínima de quinze dias.

12. DO CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO DIARIAMENTE

12.1. Orientações gerais:

- Bebidas quentes diversas: leite in natura pasteurizado, cafés, achocolatados e chás.

- Pão com manteiga.

- Sanduíches quentes, frios e naturais.

- Salgados tais como: pão de queijo, esfirra, empada, croissant, etc.

- Sucos de frutas naturais



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

- Bebidas geladas diversas: refrigerante, sucos, chás naturais, etc

- Água mineral em garrafa e/ou copo.

- Doces diversos.

- Frutas.

- Refeições.

12.2. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização, e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da concedente, podendo a Comissão de Fiscalização acompanhar quando julgar conveniente, não podendo ser aceitos alimentos enlatados e/ou em conserva sem data de validade ou com a mesma vencida. Não será aceito o reaproveitamento de sobras de alimentos após ter sido exposto no **balcão térmico**.

12.3. Todos os alimentos deverão ser preparados sem o uso de:

- I. Gordura (Banha) animal;

- II. Gordura vegetal hidrogenada (trans);

- III. Óleo reutilizado.

12.4. CARDÁPIOS E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

REFEIÇÃO	TIPO	COMPOSIÇÃO
		Arroz branco
		Arroz integral



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

ALMOÇO/JANTAR	ACOMPANHAMENTOS	Feijão (preto ou de cor) – opção: Lentilha, Grão de Bico.
	PRATO PRINCIPAL	Carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)
	GUARNIÇÃO	Guarnição: prato à base de legumes ou vegetais folhosos; massas, cereais
	SALADAS	Saladas: 02 tipos – folhosos, legumes, grãos/ leguminosas.
	SOBREMESA	Sobremesa: fruta ou doce
	SUCO	Suco de frutas natural



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

12.5. Da especificação dos pratos

a) Acompanhamentos:

1. Arroz branco: tipo 1(um). Intercalar o preparo entre arroz polido e parboilizado. Frequentemente a preparação arroz branco pode ser adicionada de ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, conforme a aceitação dos clientes.
2. Feijão: tipo 1 (um): oferecido 4(quatro) vezes na semana.
3. Feijão de cor: preto tipo 1 (um): oferecido 1 (uma) vez na semana, ou lentilha tipo 1 (um) ou Grão de Bico.
4. As variações devem ser aplicadas nas refeições almoço e jantar, respectivamente.

b) Prato Principal:

1. O prato principal será constituído por alimento a base de proteína, conforme a tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES
BOVINA SEM OSSO	Patinho, alcatra ou coxão mole, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, milanesa, assados
	Contrafilé	Grelhado
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambole, bolo de carne.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

BOVINA COM OSSO	Chuleta	Com molho, grelhado, acebolado.
FRANGO SEM OSSO	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, milanesa
	Sobrecoxa desossada	Milanesa, iscas, assado, empanado.
FRANGO COM OSSO	Sobrecoxa	Assado, frito, cozido, com molho
SUÍNA SEM OSSO	Lombo	Assado, com molho
SUÍNA COM OSSO	Carré	Assado, grelhado
PESCADOS	Filé: pescada, merluza, tilápia,	Grelhado, assado, frito
	Postas de peixe	Frito, ensopado
Observações:		
1. Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.		
2. Todas as carnes deverão possuir registro na de Inspeção de Produtos de Origem Animal emitido pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado de Pernambuco ou registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

c) Guarnição:

1. A guarnição deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações a base de farinhas ou massas, sendo o modo de preparo estabelecido pela Concessionária.

2. A guarnição deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações a base de farinhas ou massas, sendo o modo de preparo estabelecido pela Concessionária.

3. A guarnição deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações a base de farinhas ou massas, sendo o modo de preparo estabelecido pela Concessionária.

d) Saladas:

1. Fornecer diariamente 02 (dois) tipos de saladas, sendo:

- Salada folhosa: Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula.

- Salada cozida/crua: abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino salada, cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

2. As saladas devem ser servidas obedecendo a uma combinação de cores e texturas.

3. Poderão ser servidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes) a critério da Concessionária.

e) Sobremesas:

1. Considera-se para fins de sobremesa elaborada as seguintes preparações: Pudim de leite, cremes, mousse, gelatinas, tortas, compotas, sagu e arroz-doce.

2. Frutas: poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época.

3. Frutas que podem ser servidas com casca: ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêsego, pêra, uva, etc.

4. Frutas que devem ser servidas descascadas e porcionadas: Kiwi, mamão, manga, melão, melancia, abacaxi, laranja, etc.

f) Distribuição das Refeições:

1. As refeições serão distribuídas em sistema self-service parcial, em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos em porcelana branca e bandejas de plástico na cor bege. Sempre que necessário, a Concessionária deverá disponibilizar pratos fundos e cumbucas em porcelana branca para a distribuição das refeições.

2. As refeições deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive os sabores dos sucos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

3. Os itens a serem comercializados inseridos no quadro abaixo são apenas a título de sugestão, não vinculando o contratado a oferecer a totalidade dos itens listados, porém, deverão estar inclusos alimentos e bebidas destinados a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação: doença celíaca, diabetes, alergia a proteína do leite e opções para vegetarianos. Pelo menos uma opção vegetariana deverá ser ofertada diariamente.

g) Sugestão para o Cardápio:

1. Salgados:

-Americano (Pão 50 g, ovo, queijo, presunto, tomate e alface)
-Cheese burger (Pão 50 g, hambúrguer, queijo, tomate e alface)
-Cheese frango (Pão 50 g, hambúrguer de frango ou frango desfiado, queijo, tomate e alface)
-Cheese Tudo (Pão 50 g, bacon picado, ovo, presunto, queijo, hambúrguer, tomate e alface)
-Misto quente (Pão de forma, queijo e presunto)
-Tapioca (Coco, queijo, carne, frango)
-Pipoca caseira salgada ou doce
-Cachorro quente (Pão 50 g, carne moída ao molho, tomate e cebola picados, salsicha, batata palha, milho verde, ervilha, queijo parmesão ralado, ketchup, maionese e mostarda)
-Pão com manteiga
-Pizza-mini (disco no mínimo de 12 cm de diâmetro e 80 g) ou em fatias (80 g)
-Sanduíche simples (Pão 50 g e queijo), (Pão 50 g e presunto) ou (Pão 50 g e ovo frito)
-Sanduíche Natural (Pão de forma integral 50 g, recheio com atum ou frango desfiado, cenoura ralada, maionese, milho verde e azeitona picada)
-Salgados: quibe, empaninha, salgados assados (brócolis, palmito, espinafre e ricota), coxinha, risoles, empanado, esfirra, pastel (queijo, palmito, carne, frango), croissant, calzone, croquete
-Pão de Queijo 9mínimo 30 g)
-Crepe suíço
-Torta Salgada em fatia (recheios diversos), 100 g
-Empadão em fatias



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

2. Doces:

-Bolo em fatias (simples), 150 g
-Torta em fatias (recheios diversos), 100 g
-Salada de frutas, composta no mínimo de 4 frutas (com ou sem leite condensado), servido em copo de 300 ml
-Cereais (granola, sucrilhos, em barra)
-Iogurtes (com polpa de frutas, com pedaços de frutas, naturais, diet ou light)
-Mousses (maracujá, uva, manga, coco e chocolate)
-Pavê
-Balas, chocolate, goma de mascar

3. Bebidas:

-Suco de frutas (laranja, maracujá, abacaxi, cajá...) – naturais ou gelados, 300 ml
-Refrigerante e lata 250 350ml
-Água Mineral sem gás copo 200ml
-Água Mineral garrafa sem gás 500ml
-Água Mineral garrafa com gás 500ml
-Chá (mate, preto e de ervas), 180ml
-Refrigerante em lata 300 a 350ml
-Refrigerante copo de 300ml
-Refrigerante garrafa Pet5 de 500ml
-Refrigerante em lata 350ml
-Cafezinho 80ml
-Café com leite pasteurizado, 180 ml
-Copo de leite pasteurizado (quente ou frio), com ou sem achocolatado, 300ml
-Vitaminas (banana, mamão, maçã, morango, etc.), 300 ml.
* Todas as bebidas devem ser ofertadas também em versão light, diet ou zero



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
IFPE CAMPUS PESQUEIRA

4. Jantar:

Sopas diversas (um tipo diariamente)
Saladas cruas (um tipo diariamente)
Cuscuz com carne bovina ou caprina cozidas (01 vez na semana)
Macaxeira cozida com carne de sol acebolada (01 vez na semana)
Batata Doce com carne, queijo de coalho assado ou ovo
Inhame cozido com galinha guisada (01 vez na semana)
Baião de dois com bife bovino ao molho (02 vezes na semana)
Café coado (diariamente)
Leite pasteurizado (diariamente)



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

h) Itens não Autorizados à Comercialização:

1. Fica terminantemente proibida a venda de: cigarros (e quaisquer outros artigos de tabacaria), bebidas alcoólicas, medicamentos, bebidas do tipo energético, quaisquer substâncias que causem dependência física e/ou psíquica, bilhetes lotéricos e quaisquer outros jogos de azar; todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado ao fornecimento de alimentação e de bebida, tais como chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e outros produtos estranhos ao objeto deste PROJETO BÁSICO.

13. DAS REGRAS GERAIS

13.1. Os deveres dos funcionários quanto à ética profissional deverão observar os seguintes detalhes não exaustivos:

- I. Conhecer e cumprir o regulamento da empresa (no caso de pessoa jurídica);
- II. Acatar ordens e seguir a rotina de serviço;
- III. Colaborar com os colegas para o bom andamento dos trabalhos;
- IV. Cuidar da higiene e apresentação pessoal;
- V. Cuidar dos equipamentos com os quais trabalha;
- VI. Procurar manter um ambiente de harmonia e urbanidade no local de trabalho.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

13.2. A Prevenção de Acidentes de Trabalho deverá ser observada por todos os funcionários através das seguintes ações:

13.2.1. Para prevenir quedas e distensões procure:

- I. Usar sempre os sapatos antiderrapantes fornecidos pela concessionária;
- II. Utilizar carrinhos para apoio e transporte de material pesado;
- III. Ao levantar peso, pedir ajuda, se necessário;
- IV. Conservar o piso sempre seco;
- V. Para atingir lugares altos, usar escada devidamente apoiada, e subir e descer com cuidado;
- VI. Sentar sempre em cadeiras ou bancos, nunca em mesas, bancadas ou sacarias.

13.2.2. Para prevenir corte, procure:

- I. Nunca colocar facas no bolso;
- II. Não andar com facas pela cozinha e tomar cuidado ao manuseá-las;
- III. Ao enxugar facas, a lâmina deve ficar para cima;
- IV. Não colocar facas em pias cheias de água e sabão;
- V. Embrulhar sempre as louças quebradas em papel grosso antes de jogá-las no lixo.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

13.2.3. Para prevenir queimaduras:

- I. Mantenha a necessária distância de fogões, caldeirões, chapas e fornos;
- II. Use espátulas de cabo longo e luvas de proteção ao trabalhar na chapa e no forno;
- III. Conserve os cabos de panelas e de caldeirões virados para dentro da borda do fogão;
- IV. Não transporte gorduras e líquidos quentes pela cozinha;
- V. Não fume dentro da cozinha ou áreas próximas;
- VI. Mantenha os líquidos inflamáveis distantes de fogões e fornos;
- VII. Conheça a localização e maneira de utilizar o extintor de incêndio.

13.2.4. Para prevenir choques elétricos:

- I. Mantenha mãos e sapatos secos quando for manusear equipamentos elétricos;
- II. Não utilize fios elétricos desencapados;
- III. Não faça ligações elétricas de emergência;
- IV. Conheça a localização do quadro geral de eletricidade da cozinha.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

14. CONSUMO DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA

14.1. O Campus Pesqueira fornecerá para a Concessionária, energia elétrica, água e esgoto, as quais estarão disponíveis a partir do primeiro dia de vigência do contrato. Os valores de cobrados em forma de percentual junto com o valor mensal do aluguel, cujos custos correspondentes deverão ser recolhidos pela concessionária ao Tesouro separadamente e por intermédio de emissão de Guia de Recolhimento da União – GRU, identificando o código para depósito: UG 158477 – GESTÃO 26418 – CÓDIGO DA GRU 28830-6, e as cópias dos comprovantes entregues, impreterivelmente, até o 10º dia útil ao fiscal do contrato.

14.2. Os valores de energia e de água, juntos, corresponderão a 25% (Vinte e cinco por cento) do valor do aluguel.

15. DA MANUTENÇÃO E DOS REPAROS

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

15.1.1. Água/esgoto;

15.1.2. Energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores, etc);

15.1.3. Gás GLP (válvulas, conexões, mangueiras, etc).

15.2. As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliadas pelo Instituto Federal de Pernambuco e promovidas pela Concedente.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

16. DOS EMPREGADOS

16.1. O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da Concessionária, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, assim como responsabilizar-se pelas obrigações fiscais, previdenciárias e sociais de seus funcionários.

16.2. A concessionária deverá manter um número mínimo de empregados necessário para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno de aula da instituição. Caso seja necessário, tal número será estabelecido pela Direção do IFPE – Campus Pesqueira.

16.3. Os empregados deverão usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, predominantemente de algodão e na cor branca, gorros/toucas, sapatos fechados e demais que se fizerem necessários.

16.4. Não empregar sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenha vínculo empregatício com o IFPE – Campus Pesqueira.

16.5. O empregado do caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

17. DA LIMPEZA E DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

17.1. A limpeza total da cantina(cozinha, área de atendimento – interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da concessionária.

17.2. O material de limpeza e a retirada do lixo interno são de responsabilidade da concessionária.

17.3. A concessionária deverá realizar dedetizações para insetos e roedores, com frequência necessária ao serviço (pelo menos a cada seis meses) para manter a higiene do local, ou sempre que solicitado pela fiscalização do IFPE-Campus Pesqueira; apresentar por escrito o dia/horário e assinatura do responsável técnico pelo serviço, inclusive, o produto aplicado bem como o tempo de ação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

17.4. As empresas responsáveis pelo serviço de dedetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc.

17.5. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.

17.6. A concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado providenciando retirada de alimentos, utensílios e comunicação prévia ao fiscal do contrato, bem como aviso aos usuários.

18. DA JUSTIFICATIVA COM FUNDAMENTO NA DEMANDA PELO SERVIÇO

18.1. Justifica-se a demanda pela necessidade de fornecimento de alimentação à comunidade acadêmica, tendo em vista o quadro geral da população do Campus a seguir:

DESCRIÇÃO	MANHÃ	TARDE	NOITE	SÁBADO	TOTAL
CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM EDIFICAÇÕES	80	90	170		
CURSO TÉCNICO INTEGRADO EM ELETROTÉCNICA-ELETROELETRONICA	85	73	175		
CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM EDIFICAÇÕES					
CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM ELETROTÉCNICA-ELETROELETRONICA			100		
CURSO GRADUAÇÃO	180		120		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

EM ENFERMAGEM					
CURSO GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS FÍSICA					
CURSO GRADUAÇÃO MATEMÁTICA					
PROFESSORES E TEC. ADMINISTRATIVOS	163				
SERVIÇOS TERCEIRIZADOS	43				
VISITANTES	10				
				TOTAL	1.289



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

19. DO MÉTODO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DO SERVIÇO EXECUTADO

19.1. A avaliação da qualidade, bem como o aceite do serviço executado serão realizados de acordo com verificação do cumprimento dos deveres constantes na cláusula quinta do edital, bem como as obrigações referenciadas no projeto básico, por fiscal de contrato, designado pela concedente, preferencialmente servidor da entidade, que:

19.1.1. Terá livre acesso aos locais de trabalho de concessão do contratado;

19.1.2. Exigirá o imediato afastamento de qualquer empregado, preposto da concessionária que não mereça confiança, embarace a fiscalização ou ainda que conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

20. DA VISTORIA PRÉVIA

20.1. Nos termos do Art. 19, inciso IV, da IN nº. 02/08 – SLTI/MPOG, a concorrente DEVERÁ realizar vistoria prévia e inspecionar o local objeto da concessão de modo a obter, para sua própria utilização e por sua exclusiva responsabilidade, toda a informação necessária à elaboração da proposta, sendo obrigatório Atestado de Vistoria Prévia emitido pelo IFPE – Campus Pesqueira, para fins de habilitação.

20.1.1. A vistoria deve ser agendada na Direção de Administração, no telefone (87) 3401-1103 ou pelo e-mail dap@pesqueira.ifpe.edu.br com o servidor Fernandes Soares da Silva até 01(um) dia antes da abertura da sessão pública.

21. DOS DEVERES DA CONCESSIONÁRIA

21.1. Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, e todas as condições de habilitação exigidas na licitação e nas legislações municipal, estadual e federal.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

21.2. Fornecer os lanches e demais gêneros de acordo com o estabelecido no Edital de Concorrência e com as exigências da Direção da Concedente, seguindo rigorosamente as normas de higiene.

21.3. Responsabilizar-se pelas despesas da execução do objeto.

21.4. Manter limpo e conservado todos os espaços internos e externos de uso da concessionária, inclusive as lixeiras, zelar pela conservação dos bens móveis locados no ambiente da cantina e os que vierem a fazer parte.

21.5. Cumprir as obrigações legais relativas a encargos fiscais, trabalhistas, sociais, previdenciários, civis e comerciais que incidam sobre a atividade de apoio vinculada à mencionada cessão de uso, eximindo a CEDENTE de quaisquer dessas responsabilidades.

21.6. Não se utilizar de menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou de menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de catorze anos (Lei nº 9.854/1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358/2002).

21.7. Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para definição do seu nome como beneficiária da indicada cessão de uso do bem.

21.8. Cumprir as disposições dos regulamentos internos do IFPE – CAMPUS PESQUEIRA.

21.9. Não usar o nome do IFPE – CAMPUS PESQUEIRA para aquisição de bens, assim como para contratar serviços.

21.10. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados, dolosa ou culposamente, à CEDENTE ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes.

21.11. Manter as instalações da área cedida em perfeito estado de conservação.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

21.12. Permitir que a CEDENTE realize as ações de fiscalização da execução do Contrato, acolhendo as observações e exigências que por ela venham a ser feitas.

21.13. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas.

21.14. Manter afixado em quadro e em local visível ao público o alvará de funcionamento.

21.15. A CONCESSIONÁRIA deverá seguir as orientações contidas na RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas práticas para serviços de alimentação bem como a portaria CVS 06/99 da ANVISA.

21.16. De acordo com a Portaria interministerial nº 1.010 de 08 de maio de 2006, art.3º, inciso IV, fica restrito a comercialização no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal. Devendo haver o incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras.

21.17. Fornecer refeições rápidas, naturais e convencionais, lanches e outros, colocando tabelas e especificando-as com discriminação, com os respectivos preços.

21.18. O funcionário do caixa não poderá servir alimentos.

21.19. A manter os preços no mínimo 5%(cinco por cento) menores que os das lanchonetes/restaurantes comuns, excetuando-se os produtos tabelados por Órgão Oficial. A tabela de preços deverá ser elaborada em reais, não podendo está acima dos praticados no mercado local.

21.20. Não vender, sob qualquer pretexto, cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza.

21.21. Não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não.

21.22. Manter limpas as áreas internas e externas. Deverá ser feita dedetização da cantina e restaurante a cada 06(seis) meses.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

21.23. Higienizar as dependências internas e externas da cantina/restaurante, diariamente, quantas vezes forem necessárias, desinfetando seus pisos, ralos, telas, paredes e janelas, ficando a higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários a cargo da concessionária.

21.24. No armazenamento de produtos/alimentos deverão ser realizados separadamente respeitando-se as devidas categorias:

- Alimentos secos ou não perecíveis;

- Frutas;

- Alimentos congelados (pizzas);

- Leites, derivados e sobremesas a base de leite;

- Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

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

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

21.26. Separar e acondicionar o lixo em três TIPOS DE VASILHAMES (orgânicos, recicláveis e aterro) em sacos apropriados. Os sacos de lixo devem ser preenchidos até 2/3 de sua capacidade.

21.27. Adquirir os sacos plásticos necessários ao acondicionamento do lixo produzido pela manipulação dos produtos e aquele gerado pelos clientes da Cantina. Os sacos devem ter resistência, de forma que possam ser manipulados sem rompimento.

21.28. No caso de rompimento dos sacos, higienização do local é de inteira responsabilidade do estabelecimento.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

21.29. Responsabilizar-se pelo acondicionamento interno e externo dos resíduos, até que sejam coletados.

21.30. Higienizar as caixas de água e gordura em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação. O reservatório de água deve ser edificado e/ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado.

21.31. Existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos. A aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. E no caso da adoção de controle químico, A CONCESSIONÁRIA deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

21.32. A obedecer rigorosamente à legislação reguladora referentes aos Serviços Contratados, às normas Secretária da Saúde e do Ministério do Trabalho e às normas sanitárias contidas, quanto ao armazenamento de gêneros, limpeza e uniformes, sendo responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, quaisquer consequências advindas do descumprimento das mesmas.

21.33. Manter os empregados, quando em serviço, devidamente uniformizados, identificados, através de crachá com fotografia recente e em número suficiente para as atividades realizadas, tais como preparo, atendimento, limpeza etc.

21.34. Afixar em lugar visível, a tabela de preços dos lanches e demais produtos, devidamente aprovada pela CONCEDENTE.

21.35. Não fazer uso de propagandas de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, como também, a venda de rifas, cursos, congressos, seminários e jornadas(matrícula e inscrição) e o uso de rádios e músicas que atrapalhem os ambientes de trabalho.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

21.36. Assumir todos os encargos quando da instalação de linha telefônica, após autorização do Departamento de Administração –DAP.

21.37. A CONCESSIONÁRIA manterá o padrão de qualidade dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, de todas as preparações, desde o início do horário estabelecido até o último usuário sair, ou término do horário de prestação dos serviços.

21.38. A preparação dos alimentos servidos no restaurante deverá ser realizada na cozinha do refeitório e deverá obedecer às Normas Sanitárias, abaixo:

21.38.1. A lavagem das frutas e verduras deverá ser feita em água corrente. Estes itens deverão ser higienizados em solução de hipoclorito, própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante;

21.38.2. Manter os alimentos após o preparo e até o momento final da distribuição, a uma temperatura superior a 60°C, por no máximo 6 (seis) horas para alimentos quentes e para alimentos frios, a temperaturas inferiores a 5°C, para a preservação de sua qualidade sanitária;

21.38.3. Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C, ficando proibido o seu reaproveitamento.

21.39. Não usar as instalações e equipamentos do refeitório para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o do CONCEDENTE.

21.40. Não utilizar os utensílios, mesas, balcões ou qualquer outro objeto de madeira que estiverem em contato direto com o alimento.. A CONCESSIONÁRIA deverá usar somente utensílios de inox, acrílico transparente, porcelana, vidro ou descartáveis.

21.41. Os utensílios(louças, copos, talheres, etc.) deverão ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

21.42. A CONCESSIONÁRIA deverá atender as alterações e recomendações necessárias para o bom e fiel cumprimento do contrato, que forem feitas pela “Comissão de Fiscalização do Restaurante” ou Direção Geral.

21.43. A CONCESSIONÁRIA caberá refazer ou substituir, imediatamente, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, ainda que já preparados e servidos quando constatada qualquer irregularidade no preparo ou apresentação dos mesmos pela Comissão ou por usuário do restaurante/cantina.

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

21.45. Toda e qualquer saída ou entrada de equipamentos da CONCESSIONÁRIA da sede deverá se precedida de identificação e registro em livro de registro localizado na portaria do prédio ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada pela CONCEDENTE.

21.46. A CONCESSIONARIA zelará para que o seu pessoal mantenha conduta compatível com os princípios de decência e boa educação, urbanidade no tratamento, obedecendo rigorosamente as normas estabelecidas pelo IFPE, CAMPUS PESQUEIRA, que poderá exigir, a qualquer tempo, o imediato afastamento e a substituição, em caráter definitivo, de qualquer empregado que julgar conveniente.

21.47. Manter, obrigatoriamente, sua mão-de-obra trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódico anual, em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, e mantê-los obrigatoriamente na cantina/restaurante.

21.48. Manter funcionário afastado, em outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), ou infecções pulmonares ou faringites.

21.49. A concessionaria deverá promover capacitações minimamente semestrais para todos os funcionários envolvidos no serviço prestado e todo funcionário novo deverá receber qualificação; O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

21.50. Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's de acordo com a Portaria nº 1.428/93 do Ministério da Saúde e demais normas pertinentes da Vigilância Sanitária adequados a execução dos serviços contratados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

21.51. Os POP (PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS) devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

21.51.1. Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

21.52. Ressarcir a entidade licitante – IFPE/CAMPUS PESQUEIRA por qualquer dano/prejuízo que vier a causar durante a execução do contrato, em decorrência de culpa ou dolo de seus prepostos.

21.53. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.

21.54. Até o 15º dia de cada mês, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à Gerencia de Administração e de Manutenção o(s) recibo(s) do(s) depósito(s) realizado(s) na conta única deste IFPE/CAMPUS PESQUEIRA referente a concessão, serviços de energia elétrica e serviços de água.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

21.55. Até o 15º dia de cada mês, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à Gerencia de Administração e de Manutenção o(s) recibo(s) do(s) depósito(s) realizado(s) na conta única deste IFPE/CAMPUS PESQUEIRA referente a concessão, serviços de energia elétrica e serviços de água.

21.56. Em caso de rescisão deste contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar todos os seus bens e equipamentos, bem como todas as adaptações efetuadas no espaço e equipamentos, repondo-os nas mesmas condições em que encontram-se descritos no Termo.

21.57. A apresentar para a CONCEDENTE, até o 2º(segundo) dia útil anterior ao início das atividades do restaurante, a relação dos seus empregados que prestarão serviços, bem como qualquer alteração e atualização.

21.58. A fornecer ao IFPE-CAMPUS PESQUEIRA o cadastro de seus fornecedores para controle com os seguintes dados: CNPJ; NOME; ENDEREÇO E TELEFONE(pessoa jurídica), e NOME; RG; CPF, ENDEREÇO E TELEFONE(pessoa física).

21.59. A manter atualizados durante a vigência deste contrato os documentos exigidos na habilitação e contratação.

22. DOS DEVERES DA CONCEDENTE

22.1. Aprovar a relação de produtos a serem comercializados.

22.2. Efetuar a fiscalização de uso do imóvel, objeto da concessão, exigir o fiel cumprimento de todos os serviços e demais condições pactuadas neste instrumento, através do fiscal de contrato.

22.3. Assinar, finda a concessão de uso, termo declarando que recebeu o imóvel limpo, desimpedido, isentando, assim, a Concessionária de quaisquer débitos ou obrigações.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

22.4. Não permitir a comercialização de gêneros alimentícios, de qualquer natureza, dentro das dependências da Instituição, incluindo guaritas de vigilância e nas proximidades da cerca de proteção, devendo esta responsabilidade ser restrita a Concessionária, nos termos deste Projeto Básico.

23. DO PAGAMENTO

23.1. O pagamento dos valores da retribuição pecuniária indicada na Cláusula Oitava, de responsabilidade da(o) CESSIONÁRIA, deverá ocorrer até o 5º dia do mês subsequente ao que a obrigação se referir.

23.2. Se o pagamento não for recolhido no seu vencimento serão cobrados acréscimos legais, podendo se for o caso ser aplicada penalidade.

29.3. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, o valor devido será acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

$I = \frac{(6 / 100)}{365}$



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

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

VP = Valor da Parcela em atraso

24. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

24.1. O presente contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado em até 60 (sessenta) meses, nas condições básicas determinadas no inciso II, art. 57 da Lei 8.666/93, mediante ajuste entre as partes interessadas.

24.2. No caso de prorrogação as partes firmarão termo aditivo próprio.

25. DA AUTORIZAÇÃO DE CONCESSÃO

25.1. Por ocasião da assinatura do contrato, a Direção do IFPE – Campus Pesqueira emitirá Autorização de Concessão (ordem de Serviço) permitindo o início da execução do serviço objeto da concessão de uso de espaço físico, em até 15 (quinze) dias da assinatura daquele.

26. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

26.1. O acompanhamento e fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, devendo ser exercido por servidor do IFPE – Campus Pesqueira, especialmente designado na forma do Art. 67 da Lei nº 8.666/93 e do Art. 6º do Decreto nº 2.271/97, IN/SLTI-MPOG N. 02 de 30/04/08.

26.2. A Concedente poderá recusar os serviços quando entender que os mesmos não sejam os especificados, ou quando entender que o serviço esteja irregular.

26.3. A fiscalização se reserva o direito de recusar os serviços executados que não atenderem as especificações estabelecidas neste Projeto e seu respectivo Edital.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

26.4. A Concessionária fica obrigada a executar os serviços referentes ao objeto licitado relacionado neste Edital, não se admitindo quaisquer modificações sem a prévia autorização da fiscalização.

26.5. A Concessionária deverá se responsabilizar por quaisquer danos ou prejuízos causados ao Instituto Federal de Pernambuco – Campus Pesqueira, em decorrência dos serviços executados, incluindo-se também os danos causados a terceiros, a que título for.

26.6. A fiscalização será efetuada pelos(as) servidores(as) abaixo:

26.6.1. Henrique Cândido França Barros.

27. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

27.1. A CONCESIONÁRIA deverá atender aos critérios de sustentabilidade ambiental prevista na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010, a saber:

27.1.1. Use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedecem as classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

27.1.2. Adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

27.1.3. Observe a Resolução CONAMA nº 20 de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

27.1.4. Forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

27.1.5. Realize 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;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

27.1.6. Realize 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 às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 257, de 30 de junho de 1999.

28. DA SUBCONTRATAÇÃO

28.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

29. DO REAJUSTE

29.1. O valor da mencionada retribuição mensal será atualizado, anualmente, a partir do decurso dos primeiros 12 (doze) meses de sua vigência, pela variação apurada do IGPM (ÍNDICE GERAL DE PREÇOS – MERCADO), no período considerado.

30. DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS DA CESSÃO DE USO

30.1. A cessão de uso objeto do Contrato obedecerá às condições especiais adiante elencadas:

30.1.1. vedação de condutas e atividades consideradas lesivas ao meio ambiente;

30.1.2. cumprimento das normas relacionadas com o funcionamento da atividade vinculada ao objeto da cessão de uso e com a utilização do imóvel;

30.1.3. compatibilidade do horário de funcionamento da referida atividade com o do IFPE – CAMPUS PESQUEIRA;

30.1.4. exercício da citada atividade sem prejudicar a atividade-fim ou o funcionamento do nominado Órgão;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

30.1.5. aprovação prévia da Cedente, para realização de qualquer obra de adequação ao espaço físico a ser utilizado pela(o) Cessionária(o);

30.1.6. precariedade da cessão, que poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independentemente de indenização;

30.1.7. fiscalização periódica por parte da Cedente;

30.1.8. vedação de ocorrência de cessão, locação ou utilização do imóvel para fim diverso do previsto neste Edital;

30.1.9. reversão da área constituinte da presente cessão de uso, ao término da vigência do Contrato, independentemente de ato especial;

30.1.10. restituição da ora cedida área do imóvel em perfeito estado de conservação.

31. DA RESCISÃO CONTRATUAL

31.1. Considerar-se-á rescindido o Contrato, independentemente de ato especial, retornando a área do imóvel à Cedente, sem direito da(o) Cessionária(o) a qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, se:

31.1.1. vier a ser dado à área cedida utilização diversa da que a ela foi destinada nos termos do Contrato;

31.1.2. houver inobservância do prazo previsto no ato autorizativo da Cessão;

31.1.3. ocorrer renúncia à cessão ou se a(o) Cessionária(o) deixar de exercer suas atividades específicas ou, ainda, na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;

31.1.4. houver, em qualquer época, necessidade de a Cedente dispor, para seu uso, da área vinculada ao Contrato;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

31.1.5. ocorrer inadimplemento de cláusula contratual;

31.1.6. A rescisão do Contrato poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/1993.

32. DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS

32.1. Em caso de risco iminente, a Administração Pública poderá motivadamente adotar providências acauteladoras sem a prévia manifestação do interessado.

33. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

33.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CESSIONÁRIA 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.

33.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CESSIONÁRIA 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;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

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.

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;

33.3. 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.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

33.5. 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

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 CONCESSIONARIA	01



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

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

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

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

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

33.7. 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.

33.8. 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.

33.8.1. 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.

33.9. 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.

33.10. 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.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA

33.11. 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.

33.12. 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.

33.13. 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.

33.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

34. DA VIGÊNCIA

34.1. Este Contrato terá vigência de 12(DOZE) meses, contados da data da sua assinatura.

34.2. O indicado prazo poderá ser prorrogado, a critério das partes, por igual período ou inferior, até o limite de **60** (Sessenta) meses, através de correspondentes termos aditivos ao Contrato, em conformidade com Art. 57, inciso II da Lei 8666/93.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
IFPE CAMPUS PESQUEIRA

35. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

35.1. A CONCEDENTE poderá, sem ônus decorrente, aceitar modificações propostas pela Concessionária, com vistas ao aperfeiçoamento e exequibilidade do objeto licitado, no advento de algum fato novo ou qualquer imprevisto, as quais serão analisadas pela administração.

Pesqueira, 05 de abril de 2022.

Diretor do Departamento e Planejamento

APROVO O TERMO DE REFERÊNCIA EM:

____/____/____

Anexos:

I – Estudo Técnico Preliminar;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO

IFPE CAMPUS PESQUEIRA