



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MEC – MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SETEC – SECRETARIA DE ENSINO MÉDIO E TECNOLÓGICO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CAMPUS VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
E-mail: compras@vitoria.ifpe.edu.br – Telefones: (81) 3114-1911 / 3114-1982

PREGÃO ELETRÔNICO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
(Campus Vitória de Santo Antão)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2017
(Processo Administrativo n.º 23298.008697.2017-21)

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

- 1.1. Objeto da presente licitação é a Concessão administrativa de uso de espaço físico, a título oneroso, de uma área coberta, medindo aproximadamente 117,19 m², localizado no IFPE- *Campus* Vitória de Santo Antão, para exploração de atividades do ramo de lanchonete (Cantina), conforme especificações constantes no Edital e seus anexos.
- 1.2. O objeto desse Termo de Referência trata-se de serviço de natureza contínua, conforme Portaria nº 1.256/2017-GR/IFPE, no entanto, por se tratar de contrato de receita (cessão de uso de espaço), não incide diretamente a IN/MMP nº 05/2017, de 26 de maio de 2017, a qual trata de mão-de-obra de serviços terceirizados.

2. DO OBJETIVO E JUSTIFICATIVA

- 2.1. O Campus Vitória e Santo Antão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco possui atualmente cerca de 180 (cento e oitenta) servidores e 1120 (mil cento e vinte) alunos matriculados, além de 70 (setenta) funcionários de empresas terceirizadas. As atividades da instituição estão ligadas a oferta de cursos do ensino médio, técnico, tecnológico, subsequente e superior, os quais são oferecidos em três turnos: matutino, vespertino e noturno. Assim, considerando a existência de infraestrutura para funcionamento da cantina no IFPE – Campus Vitória de Santo Antão e a necessidade de oferecer produtos de qualidade e cardápio diversificado, com opções de lanches para os alunos e servidores, sem que haja necessidade de se deslocarem para outros locais mais distantes, faz-se necessária a contratação de empresa especializada a fim de ofertar tais serviços. A forma de contratação proposta é através da concessão onerosa de uso, para fins comerciais, na qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual se encontra amparo na alínea “f”, inciso I, do artigo 17, combinado com o Inciso I, artigo 22 da Lei nº 8.666/93, parágrafo 3º do artigo 23, bem como o disposto na Lei nº 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei nº 9.760/46.

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

- 3.1. Poderá participar desta licitação:
 - 3.1.1. Pessoa jurídica cadastrada no SICAF;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MEC – MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SETEC – SECRETARIA DE ENSINO MÉDIO E TECNOLÓGICO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA E PERNAMBUCO
CAMPUS VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
E-mail: compras@vitoria.ifpe.edu.br – Telefones: (81) 3114-1911 / 3114-1982

- 3.1.2. Pessoa jurídica com cadastro para exercer a atividade econômica inerente ao objeto, classificado pelo Código Nacional de Atividade Econômica – CNAE.
- 3.1.3. No caso de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte – Lei 123/2006, a Licitante deverá comprovar essa condição, mediante Certidão expedida pela Junta Comercial de sua sede, seguindo o que dispõe o Art. 8º da IN 103 de 30/04/2007 – DNRC – Departamento Nacional de Registro do Comércio, que deverá ser anexada à Declaração de Condição de Micro Empresa ou EPP a ser apresentada na fase de habilitação.
- 3.2. Não será aceita a participação no presente processo licitatório, de **CONCESSIONÁRIA** que esteja em litígio com o IFPE.
- 3.3. Com relação ao cadastro no SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, caberá ao participante, providenciar seu cadastro junto àquele sistema, bem como manter a situação regular, sob pena de não assinatura do contrato (inc. I, § 1º, Art. 1º do Dec. 3722/2001).
- 3.4. As empresas interessadas em participar do processo de contratação poderão fazer vistoria minuciosa no local de execução dos serviços para que tenham conhecimento das condições ambientais, técnicas e adquiram parâmetros para elaboração das propostas.
- 3.4.1. A vistoria deverá ser agendada através do telefone **(81) 3114-1911** ou através do e-mail: **compras@vitoria.ifpe.edu.br** com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas e será conduzida por um servidor habilitado pelo IFPE.
- 3.4.2. A licitante poderá vistoriar o local onde serão executados os serviços até o penúltimo dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública.
- 3.4.3. Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, as licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas em decorrência da execução do objeto.

4. DA PROPOSTA DE PREÇO

- 4.1. A Concessão administrativa de uso de espaço físico, a título oneroso, para exploração de atividade do ramo de lanchonete (cantina) previstos no objeto deste Termo de Referência se refere aos custos do:
- Valor do sanduíche Americano
 - Valor do sanduíche Cheese Burguer
 - Valor do sanduíche Cheese Frango
 - Valor do sanduíche Cheese Tudo
 - Valor do Misto Quente
 - Valor do sanduíche simples (queijo, presunto ou ovo)
 - Valor do Sanduíche Natural
 - Valor da fatia de bolo simples, 150 g
 - Valor da fatia de torta, 100 g



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MEC – MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SETEC – SECRETARIA DE ENSINO MÉDIO E TECNOLÓGICO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA E PERNAMBUCO
CAMPUS VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
E-mail: compras@vitoria.ifpe.edu.br – Telefones: (81) 3114-1911 / 3114-1982

- Valor da salada de frutas, copo 300 ml
- Valor do suco de frutas, 300 ml
- Valor do cafezinho simples, 80 ml
- Valor do café com leite, 180 ml
- Valor da vitamina, 300 ml

4.2. A validade da proposta deverá ser de no mínimo 60 (sessenta) dias.

4.3. Os valores apresentados serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo qualquer alteração, seja para mais ou para menos.

4.4. A empresa participante do certame, deverá apresentar a sua proposta de valores dos produtos de acordo com preços de mercado.

4.4.1. O critério para julgamento das propostas de preços será de “**MENOR PREÇO**”.

4.4.2. A empresa participante no certame deverá, obrigatoriamente, indicar o mesmo percentual de desconto da “Cesta de alimentos” para cada item que a compõe e demonstrar o valor final de cada produto com o desconto, conforme modelo abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	VALOR BASE ESTIPULADO	PERCENTUAL DE DESCONTO (%)	VALOR FINAL (R\$)
1	Americano (Pão 50 g, ovo, queijo, presunto, tomate e alface)	R\$ 7,13		
2	Cheese burger (Pão 50 g, hambúrguer, queijo, tomate e alface)	R\$ 6,55		
3	Cheese frango (Pão 50 g, hambúrguer de frango ou frango desfiado, queijo, tomate e alface)	R\$ 7,77		
4	Cheese Tudo (Pão 50 g, bacon picado, ovo, presunto, queijo, hambúrguer, tomate e alface)	R\$ 11,26		
5	Misto quente (Pão de forma, queijo e presunto)	R\$ 5,64		
6	Sanduíche simples (Pão 50 g e queijo), (Pão 50 g e presunto) ou (Pão 50 g e ovo frito)	R\$ 5,39		
7	Sanduíche Natural (Pão de forma integral 50 g, recheio com atum ou frango desfiado, cenoura ralada, maionese, milho verde e azeitona picada)	R\$ 8,48		
8	Bolo em fatias (simples), 150 g.	R\$ 2,88		
9	Torta em fatias (recheios diversos), 100 g.	R\$ 3,25		
10	Salada de frutas, composta no mínimo de 4 frutas (com ou sem leite condensado), servido em copo de 300 ml	R\$ 2,53		
11	Suco de frutas (laranja, maracujá, abacaxi, cajá...) – naturais ou gelados, 300 ml.	R\$ 4,20		
12	Cafezinho simples, 80 ml	R\$ 1,05		
13	Café com leite, 180 ml	R\$ 2,18		



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MEC – MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SETEC – SECRETARIA DE ENSINO MÉDIO E TECNOLÓGICO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA E PERNAMBUCO
CAMPUS VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
E-mail: compras@vitoria.ifpe.edu.br – Telefones: (81) 3114-1911 / 3114-1982

14	Vitaminas (banana, mamão, maçã, morango, etc.), 300 ml.	R\$ 5,38		
Valor total da cesta de produtos		R\$ 73,69		

5. DA TAXA REFERENTE À CONCESSÃO DO ESPAÇO

Item	Código	Descrição	Complemento	Unid.	Qtde.	Valor Unitário	Valor Total
1	019.356	Concessão Uso - Área / Imóvel Público	Concessão administrativa de uso de espaço físico, a título oneroso, de uma área coberta, medindo aproximadamente 117,19 m ² , localizado no IFPE- Campus Vitória de Santo Antão, para exploração de atividades do ramo de lanchonete (Cantina)	Mês	12	R\$ 1.047,68	R\$ 12.572,16

- 5.1. O valor admitido para a concessão de uso do espaço físico é de **R\$ 1.047,68 (um mil e quarenta e sete reais e sessenta e oito centavos) mensais**, calculados de acordo com o valor de avaliação do imóvel, e será ajustado, anualmente, pelo IGPM.
- 5.2. O valor mensal a ser pago pelo consumo de energia elétrica será medido pela quantidade de quilowatt-hora consumida e será cobrada mensalmente.
- 5.3. O início da execução do contrato, deverá ocorrer em no máximo 20 (vinte) dias após assinatura.
- 5.4. Nos períodos de férias, recessos escolares e outras paralisações igual ou superior a 15 (quinze) dias, a Concessionária pagará a Concedente apenas 30% (trinta por cento) do valor mensal da concessão de uso, devendo manter a execução do serviço, conforme orientação da Administração.

6. DO ESPAÇO FÍSICO

- 6.1. O espaço deverá destinar-se única e exclusivamente à prestação de serviços de lanchonete.
- 6.2. Alterações ou modificações no espaço físico oriundo desta concessão, tais como instalações elétricas ou hidráulicas, iluminação, rede de internet, telefone, etc., são de inteira responsabilidade da empresa e devem ser acompanhadas por um profissional, no entanto



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MEC – MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SETEC – SECRETARIA DE ENSINO MÉDIO E TECNOLÓGICO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA E PERNAMBUCO
CAMPUS VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
E-mail: compras@vitoria.ifpe.edu.br – Telefones: (81) 3114-1911 / 3114-1982

devem ser comunicadas e autorizadas previamente pela Administração do IFPE.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

7.1. Da Contratada

- 7.1.1. Exercer as atividades de segunda a sexta-feira das 7h às 17h e das 18h30 às 21:30h, e aos sábados conforme solicitação da administração do IFPE, das 8h às 12h.
- 7.1.2. Aquisição e fornecimento dos equipamentos de proteção coletiva e individuais, adequados aos riscos de cada atividade.
- 7.1.3. Fornecer ao trabalhador, equipamento de proteção individual somente o aprovado pelo órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho.
- 7.1.4. Orientar e treinar o trabalhador sobre o uso adequado, guarda e conservação dos equipamentos de proteção;
- 7.1.5. Responder pelos gastos com o consumo de energia elétrica, e demais despesas que incidirem na utilização do espaço concedido e os decorrentes da atividade explorada, especialmente obrigações fiscais.
- 7.1.6. Responsabilizar-se por todos os impostos, taxas, encargos sociais e obrigações de ordem trabalhista, previdenciária e civil, decorrentes de suas atividades, bem como o pagamento de salários e benefícios a seus funcionários, conforme previsto na legislação trabalhista em vigor, visto que, seus funcionários não manterão nenhum vínculo empregatício com a Instituição concedente.
- 7.1.7. Realizar manutenção e limpeza da área de concessão de uso, garantindo plenas condições de higiene e conservação; fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plástico no interior, para toda a área, de acordo com as normas de coleta seletiva, e/ou, conforme determinado pela Administração.
- 7.1.8. Manter em excelente estado de conservação e em perfeitas condições de arquitetura, acabamento, instalações elétricas, hidráulicas e sanitárias as áreas de concessão de direito de uso. Após término da vigência do contrato, caso não haja aditamento para prorrogação, o espaço deverá ser entregue de acordo com as condições recebidas ou conforme as alterações aprovadas pela Administração.
- 7.1.9. Comercializar seus produtos, exclusivamente no espaço ora concedido, mantendo-se os preços dos produtos 5% (cinco por cento) inferior aos de mercado da região, exceto os itens mantidos na Proposta Comercial do Anexo III do Edital, sendo expressamente vedado:
 - 7.1.9.1. Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
 - 7.1.9.2. Utilização de alto falante ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas e das atividades do IFPE;
 - 7.1.9.3. A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.
- 7.1.10. Não será permitida a venda de: cigarros (e quaisquer outros artigos de tabacaria)



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MEC – MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SETEC – SECRETARIA DE ENSINO MÉDIO E TECNOLÓGICO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA E PERNAMBUCO
CAMPUS VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
E-mail: compras@vitoria.ifpe.edu.br – Telefones: (81) 3114-1911 / 3114-1982

bebidas alcoólicas, medicamentos, bebidas do tipo energético, quaisquer substâncias que causem dependência física e/ou psíquica (Lei nº 6.368 de 21 de outubro de 1976 e alterações posteriores);

- 7.1.11. A colocação de propagandas comerciais por parte da CONTRATADA nas paredes ou na área de consumo de cantina/lanchonete só será permitida desde que autorizada pela administração do campus (contratante) e nos locais que essa determinar, por intermédio do fiscal de contrato do IFPE.
- 7.1.12. Exigir de quem atender no local, o uso obrigatório de vestimentas adequadas (gorro, jaleco e luva – se for necessário), ainda, verificação de carteira sanitária ou atestado para não haver problemas com a Secretária de Saúde;
- 7.1.13. Permitir que a Administração fiscalize as condições de uso dos produtos, objeto de comercialização, acatando suas eventuais recomendações.
- 7.1.14. Afixar tabela de preços dos produtos comercializados em local de fácil visão do consumidor, observando-a rigorosamente, nos termos do Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078 de 11/09/1990.
- 7.1.15. Não proceder qualquer modificação no imóvel objeto da concessão, sem expresse consentimento do IFPE.
- 7.1.16. Os funcionários que atuarão na área de concessão deverão apresentar comportamento adequado no desempenho de suas atribuições, bem como atender aos usuários com educação, polidez, discrição e rapidez, podendo a Administração do IFPE solicitar o imediato afastamento ou a substituição de qualquer funcionário da Contratada, cuja atuação seja considerada inconveniente às normas internas do Campus.
- 7.1.17. Colocar número de funcionários suficiente ao bom atendimento aos usuários, com capacidade de atender sem interrupções, observando criteriosamente as condições de limpeza e higiene pessoal;
- 7.1.18. Os funcionários que atuarão na área de concessão deverão fazer uso de uniforme e crachás de identificação, para a melhor identificação dos usuários;
- 7.1.19. Responder por todos os danos e prejuízos causados ao patrimônio do IFPE Campus Vitória de Santo Antão e de terceiros.

7.2. Da Contratante

- 7.2.1. Exercer a fiscalização sobre o espaço cedido por meio de servidores especialmente designados para esse fim.
- 7.2.2. Exercer, através da Coordenadoria de Contratos, a fiscalização sobre os serviços objeto da concessão.
- 7.2.3. Notificar, por escrito, a empresa contratada, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do contrato, solicitando providências para regularização das mesmas.
- 7.2.4. Notificar, por escrito, a empresa contratada da aplicação de eventuais penalidades, garantido o contraditório e a ampla defesa.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MEC – MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SETEC – SECRETARIA DE ENSINO MÉDIO E TECNOLÓGICO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA E PERNAMBUCO
CAMPUS VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
E-mail: compras@vitoria.ifpe.edu.br – Telefones: (81) 3114-1911 / 3114-1982

- 7.2.5. Designar um fiscal, para acompanhar e fiscalizar a execução contratual.
- 7.2.6. Permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária, na área objeto da permissão.
- 7.2.7. Exigir o cumprimento das normas higiênicas e sanitárias estabelecidas, assim como o cumprimento das normas trabalhistas e previdenciárias de seus empregados.
- 7.2.8. Fornecer em tempo hábil, quando for de sua responsabilidade, os dados e esclarecimentos solicitados pela CONCESSIONÁRIA, referentes aos serviços relacionados à execução do objeto contratual;
- 7.2.9. A CONTRATANTE mantém postos de vigilância por turno dentro do *Campus*, 24 (vinte e quatro) horas por dia. Entretanto, a ocorrência de eventuais furtos, danos ou sinistros à Cantina, não impõe à Concedente qualquer ônus ou responsabilidade. Ocorrendo tais riscos ou consequências, por conta exclusiva da CONTRATADA.

8. DAS OPÇÕES DE CARDÁPIO

- 8.1. A CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, elaborar os cardápios de acordo com as opções que seguem abaixo:

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

TIPOS DE LANCHES	
S A L G A D O S	Americano (Pão 50 g, ovo, queijo, presunto, tomate e alface)
	Cheese burger (Pão 50 g, hambúrguer, queijo, tomate e alface)
	Cheese salada (Pão 50 g, hambúrguer, queijo, tomate, alface, picles ou pepino)
	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)
	Bauru (Pão 50 g, carne bovina, queijo, tomate e alface)
	Misto quente (Pão de forma, queijo e presunto)
	Tapioca (coco, queijo, carne, frango)
	Pipoca 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, catchup, maionese e mostarda)
	Sanduíche simples (Pão 50 g e queijo), (Pão 50 g e presunto) ou (Pão 50 g e ovo frito)
	Pão com manteiga
	Pizza – mini (disco no mínimo de 12 cm de diâmetro e 80 g) ou em fatias (80 g)
	Sanduíche Natural (Pão de forma integral 50 g, recheio com atum ou frango desfiado, cenoura ralada, maionese, milho verde e azeitona picada)
	Salgados: quibe, empadinha, salgados assados (brócolis, palmito, espinafre e ricota), coxinha, risoles, empanado, esfiha, pastel (queijo, palmito, carne, frango), croissant, calzone, croquete.
Pão de queijo (mínimo 30 g)	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MEC – MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SETEC – SECRETARIA DE ENSINO MÉDIO E TECNOLÓGICO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA E PERNAMBUCO
CAMPUS VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
E-mail: compras@vitoria.ifpe.edu.br – Telefones: (81) 3114-1911 / 3114-1982

	Crepe suíço
	Torta salgada em fatia (palmito, queijo, verduras, atum)
	Empadão em fatias

* Opções de pão: integral, francês e de forma

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)
	Sorvetes (sabores diversos)
	Iogurtes (com polpa de frutas, com pedaços de frutas, naturais, diet ou light)
	Mousses (maracujá, uva, manga, coco e chocolate)
	Pavê
	Balas, chocolates, goma de mascar

BEBIDAS	Suco de Frutas (laranja, maracujá, abacaxi, cajá...) – naturais ou gelados,
	Sucos de frutas em lata 300 a 350 ml ou embalagem de 200 ml)
	Refrigerante em lata 250 a 350 ml
	Água Mineral sem gás copo de 200 ml
	Água Mineral garrafa sem gás 500 ml
	Água Mineral garrafa com gás 500 ml
	Chá (mate, preto e de ervas), 180 ml
	Refrigerante em lata 300 a 350 ml
	Refrigerante copo de 300 ml
	Refrigerante garrafa Pet de 500 ml
	Refrigerante em lata 350 ml
	Cafezinho 80 ml
	Café com leite 180 ml
	Café expresso 80 ml
	Copo de leite (quente ou frio), com ou sem achocolatado, 300 ml
	Vitaminas (banana, mamão, maçã, morango, etc..), 300 ml

* Todas as bebidas devem ser ofertadas também em versão light, diet ou zero.

9. DAS REGRAS GERAIS

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

- Conhecer e cumprir o regulamento da empresa (no caso de pessoa jurídica);
- Acatar ordens e seguir a rotina de serviço;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MEC – MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SETEC – SECRETARIA DE ENSINO MÉDIO E TECNOLÓGICO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA E PERNAMBUCO
CAMPUS VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
E-mail: compras@vitoria.ifpe.edu.br – Telefones: (81) 3114-1911 / 3114-1982

- Colaborar com os colegas para o bom andamento dos trabalhos;
- Cuidar da higiene e apresentação pessoal;
- Cuidar dos equipamentos com os quais trabalha;
- Procurar manter um ambiente de harmonia e urbanidade no local de trabalho.

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

9.2.1. Para prevenir quedas e distensões procure:

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

9.2.2. Para prevenir corte, procure:

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

9.2.3. Para prevenir queimaduras:

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

9.2.4. Para prevenir choques elétricos:

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

10. DOS PREÇOS E PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 10.1. A contratação será pelo período de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogada na forma da Lei, contada a partir da data de sua assinatura.
- 10.2. Poderá o interesse público, ter prorrogada sua vigência nos termos do art. 57 da Lei nº 8.666/93.
- 10.3. O valor da concessão será ajustado anualmente, sendo o primeiro reajuste realizado decorrido 12 (doze) meses do início da vigência, sempre com base na variação do IGPM do período divulgado pela Fundação Getúlio Vargas-FGV;
- 10.4. Os valores dos produtos serão reajustados anualmente, sendo o primeiro reajuste realizado decorrido 12 (doze) meses do início da vigência, sempre com base na variação do IPCA do período divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE;
- 10.5. O pagamento deverá ser efetuado conforme descrito no item 15 do Edital;
- 10.6. Após assinatura do contrato, a empresa contratada terá o prazo máximo de 20 (vinte) dias



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MEC – MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SETEC – SECRETARIA DE ENSINO MÉDIO E TECNOLÓGICO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA E PERNAMBUCO
CAMPUS VITÓRIA DE SANTO ANTÃO
COORDENAÇÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES
E-mail: compras@vitoria.ifpe.edu.br – Telefones: (81) 3114-1911 / 3114-1982

para iniciar suas atividades.

11. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

- 11.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá atender aos critérios de sustentabilidade ambiental prevista na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010, a saber:
- 11.1.1.** use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
 - 11.1.2.** adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
 - 11.1.3.** observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
 - 11.1.4.** forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
 - 11.1.5.** 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;
 - 11.1.6.** 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 nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;
 - 11.1.7.** respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e
 - 11.1.8.** preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 12.1.** 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.

Vitória de Santo Antão/PE, 30 de outubro de 2017.

ISABELLE CRISTINE MENDES DA SILVA
Diretora do Departamento de Administração e Planejamento

De acordo, aprovo o projeto,

DIEGO FERNANDES DA SILVA SANTOS
Diretor Geral – Em exercício