ANEXO I

**TERMO DE REFERÊNCIA/PROJETO BÁSICO**

CONCORRÊNCIA Nº  **/2022**

**PROCESSO Nº**

**1. – DO OBJETO**

1.1 – Constituem objeto da presente CONCORRÊNCIA a Concessão Onerosa de Uso, a título precário, de bem público imóvel, referente ao espaço cantina/restaurante, localizado no Centro de Convivência e Pátio do Instituto Federal do Sertão Pernambucano – Campus Petrolina, sediado na BR 407, Km 08 – Jardim São Paulo – Petrolina/PE, reservado para funcionamento de:

**ITEM 01 -** Empresa prestadora de serviços de cantina/restaurante, para exploração comercial por um prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado a critério do IF-Sertão-PE, Campus Petrolina, por iguais e sucessivos períodos limitados a 60 (sessenta) meses.

1.2 – O Espaço.

| ITEM | ESPAÇO PARA EXPLORAÇÃO DO SERVIÇO |
| --- | --- |

| 01 | Cantina/restaurante – Setor: Pátio. Área total: 63,82m² (sessenta e três metros e oitenta e dois centímetros quadrados) |
| --- | --- |

1.3 – Descrições e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

**2. – DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO**

2.1 – A CONCESSIONÁRIA deverá manter o funcionamento mínimo do estabelecimento de acordo com o horário de funcionamento do Campus Petrolina.

**3. – DO ACESSO**

3.1 – O acesso a cantina/restaurante será permitido aos estudantes, terceirizados, servidores, professores e visitantes.

**4. – DA ORGANIZAÇÃO**

4.1 – A instalação da cantina/restaurante será destinada à firma vencedora desta licitação, a qual desenvolverá sua atividade comercial, prevista em sua proposta e aceita pelo IF-Sertão-PE, Campus Petrolina, sendo vedadas outras atividades,

4.2 – O Alvará de localização e funcionamento da Cantina/restaurantes só poderá conter a atividade autorizada e compatível com o objeto da licitação.

* 1. – A Concessionária pagará ao IF-Sertão-PE, Campus Petrolina pela ocupação do espaço destinado a cantina/restaurante, o valor estipulado em sua proposta, corrigido conforme índice IGPM ou quaisquer outros parâmetros compatíveis.

**5. – DA LIMPEZA, DA ORGANIZAÇÃO E DA VIGILÂNCIA**

5.1 – A limpeza, manutenção, conservação e vigilância da Cantina/restaurante, será de responsabilidade da concessionária.

5.1 – Os detritos provenientes das Cantina/restaurante deverão ser acondicionados em sacos plásticos e colocados nos coletores de lixo, distribuídos no Campus, para posterior retirada.

5.3 – Caberá à Concessionária providenciar semestralmente ou sempre que se fizer necessária a dedetização e a desinfecção completa do espaço objeto da Concessão Onerosa de Uso, devendo os serviços ser previamente submetidos e aprovados, por escrito pela Direção do IF-Sertão-PE, Campus Petrolina.

5.4 – Durante a Concessão Onerosa de Uso, fica a Concessionária obrigada a:

5.4.1 – Reparar todos os danos causados ao imóvel ou a terceiros por culpa da própria Concessionária, seus empregados ou prepostos.

5.4.2 – Responder, civil e criminalmente, por todos os prejuízos, perdas e danos, que por si, seus empregados ou prepostos causarem ao IF-Sertão-PE, Pernambucano ou a terceiros.

5.4.3 – Observar por si, seus empregados e prepostos, todas as disposições legais e regulamentares que se relacionem com a utilização do espaço, objeto da Concessão Onerosa de Uso.

5.5 – Não estocar nas dependências da Cantina/restaurante qualquer material combustível e/ou explosivo.

**6. – DA DISCIPLINA**

6.1 – As normas de disciplina, obrigações e restrições estabelecidas neste Regulamento são aplicáveis à Concessionária, seus empregados, prepostos, às firmas contratadas como prestadoras de serviço e demais pessoas envolvidas com a Concessão Onerosa de Uso.

6.2 – Todas as reparações necessárias à conservação do espaço utilizado, solicitadas pelo IF-Sertão-PE, Campus Petrolina, deverão ser executadas de imediato pela Concessionária, às suas expensas, segundo orientação do IF-Sertão-PE, Campus Petrolina.

6.3- Caso as reparações não sejam executadas de imediato, o IF-Sertão-PE, Campus Petrolina reserva-se o direito de executá-las, devendo ser ressarcido pela Concessionária das despesas realizadas.

6.4 – Nas Cantina/restaurante é expressamente vedado:

6.4.1 – Utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao funcionamento do IF-Sertão-PE, Campus Petrolina.

6.4.2 – A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.

**7. – DAS MODALIDADES DOS SERVIÇOS**

**ITEM 01** – 9.1 – Descrições e condições estabelecidas no termo de referência.

| 01 | Cantina/restaurante – Setor: Pátio. Área total: 63,82m² (sessenta e três metros e oitenta e dois centímetros quadrados) |
| --- | --- |

**8.** – **DA JUSTIFICATIVA**

O Campus Petrolina do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano possui atualmente 248 (duzentos e quarenta e oito) servidores, aproximadamente 2.836 (dois mil, oitocentos e trinta e seis) alunos matriculados e 35 (trinta e cinco) funcionários de empresas terceirizadas.

As atividades da Instituição estão ligadas a oferta de cursos técnicos, tecnológicos, licenciaturas, cursos de extensão e de capacitação, os quais são oferecidos em três turnos: matutino, vespertino e noturno.

Assim, considerando a existência de infraestrutura para funcionamento de cantina/restaurante no IF Sertão-PE, Campus Petrolina, e as necessidades de oferecer produtos de qualidade e cardápios diversificados, com opções de lanches e refeições, em toda a instituição, para os alunos e servidores sem que haja necessidade de se deslocarem para outros locais mais distantes, faz-se necessário a contratação de particulares a fim de ofertar os serviços.

A forma de contratação proposta é através da concessão onerosa de uso, para fins comerciais, na qual consiste em 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 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.

**9.1. CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

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

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

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

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

a) Bebidas (não alcoólicas):

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

**\*bebidas consideradas como ultraprocessadas não deverão compor o cardápio)**

b) Comidas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.1.10 O IF Sertão-PE - Campus Petrolina poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

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

9.1.12 A cantina se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Concessão Onerosa de Uso, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo IF Sertão-PE – Campus Petrolina.

**9.1.13** **Na cantina é expressamente vedada:**

**a) A utilização de alto falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;**

**b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.**

**c) A comercialização de bebidas alcoólicas;**

**d) A comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;**

**e) A comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.**

**f) comercialização de produtos ricos em gorduras trans, açúcares e sal e alimentos ultraprocessados.**

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

9.1.15 Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível.

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

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

9.1.18 Não serão permitidas a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

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

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

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

9.1.22 Não será permitida, sob qualquer regime ou alegação, a contratação de pessoas que mantenham vínculo empregatício com o IF Sertão-PE.

9.1.23 O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

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

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

9.1.26 Caberá à Concessionária proporcionar atendimento compatível com a demanda.

**10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

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

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

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

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

10.5 Manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação do IF Sertão-PE - Campus Petrolina, aquele que não preencher esta exigência. Todos os empregados deverão portar cartão de identificação, do qual deverá constar seu nome e função;

10.6 Manter quadro de funcionários, com número compatível, às atividades prestadas;

10.7 Contratar e manter mais funcionários em caso de o número apresentado ser insuficiente para o serviço;

10.8 Contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que se encontrarem de férias;

10.9 Utilizar para a execução do serviço, profissionais devidamente qualificados;

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

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

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

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

10.14 Todo funcionário novo deverá receber qualificação;

10.15 Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação (RG, CPF, endereço e telefone) e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente do IF Sertão-PE, Campus Petrolina;

10.16 Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do IF Sertão-PE no Campus Petrolina, pelo pessoal encarregado da execução dos serviços;

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

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

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

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

10.21 A Concessionária deverá preocupar-se em confeccionar as preparações usando a menor quantidade de óleo possível, sal, açúcar, ou seja, tudo que faz mal a saúde das pessoas, a fim de prevenir as doenças crônicos degenerativas;

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

10.22.1 Alimentos secos ou não-perecíveis;

10.22.2 Frutas, verduras e legumes;

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

10.22.4 Leites, derivados e sobremesas a base de leite;

10.22.5 Carnes, peixes e aves crus;

10.22.6 Alimentos cozidos.

10.23 Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.26.13 Evitar demasiada manipulação dos alimentos;

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

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

 10.27 Quanto ao acondicionamento, transporte e distribuição das refeições deve-se observar:

10.27.1 Utilização obrigatória de luvas, toucas e máscaras descartáveis pelos funcionários responsáveis pelo acondicionamento das refeições;

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

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

10.27.4 É vedada a utilização de sobras de alimentos;

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

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

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

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

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

10.29.1 Não jogar óleo de cozinha no sistema de esgoto;

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

10.29.3 Usar eletrodomésticos com baixo consumo de energia;

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

10.29.5 Evitar o uso de sacolas plásticas e de descartáveis.

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

**11. DA INFRAESTRUTURA**

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

11.2 A Concessionária da cantina/restaurante deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários tais como mesas, cadeiras e armários, e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, bem como de eletrodomésticos de cozinha e cantina, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento da cantina e ao pleno cumprimento do objeto da contratação;

11.3 A Concessionária poderá colocar mesas e cadeiras na área externa da cantina, no quantitativo e modelo, a ser submetido e aprovado pelo IF Sertão-PE - Campus Petrolina;

11.4 As cadeiras e mesas a serem utilizadas na cantina deverão ser padronizadas;

11.5 Todos os materiais, equipamentos e utensílios devem estar em perfeito estado de funcionamento;

11.6 A concessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, com separação de lixo orgânico do seco, para toda área objeto desta Concessão de Uso, de acordo com as normas de coleta seletiva, e/ou, conforme determinado pela Administração do Campus Petrolina;

11.7 A Concessionária deverá declarar, expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações de propriedade do IF Sertão-PE - Campus Petrolina, através do Termo de Vistoria, antes do início das atividades.

**12. DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO**

12.1 A Concessão Onerosa de Uso será outorgada pelo IF Sertão-PE - Campus Petrolina mediante contrato de concessão onerosa de uso assinado pelo seu Diretor Geral ou quem detiver delegação expressa e especial competência, e a Concessionária.

12.2 Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar cantina, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

12.3 O prazo para início da prestação dos serviços de cantina/restaurante, será de 30 (trinta) dias, contados da data da assinatura do contrato.

12.3.1. O prazo estabelecido anteriormente somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela Concessionária e aprovada pela Administração do IF Sertão-PE - Campus Petrolina.

**13. DO VALOR DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO**

13.1 O valor mensal a ser pago pela Concessionária, objeto da Concessão Onerosa de Uso de parte do imóvel destinado **à instalação da Cantina será de R$ 4.276,33 (quatro mil duzentos e setenta e seis reais e trinta e três centavos),** conforme Laudo estabelecido pela Diretoria de Engenharia e Infraestrutura.

13.1.1 Sem prejuízo do valor contratual da ocupação, o preço específico mensal será revisto a cada 12 (doze) meses, mediante negociação entre as partes.

13.1.2 Os valores a serem reajustados, serão realizados a cada 12 (doze) meses a contar da data da vigência do prazo contratual, tomando-se por base a variação do IGP-M (Fundação Getúlio Vargas) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

13.1.3 Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da administração do Campus Petrolina ou por dispositivo legal.

13.1.4 O IF Sertão-PE – Campus Petrolina poderá rever, a qualquer tempo, as despesas com água e esgoto, estabelecendo mediante acordo entre as partes o reajuste necessário para cobrir tais despesas.

13.1.5 Os valores mensais a serem pagos pelas Concessionárias deverão ser efetuados até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao da prestação de serviços, passando para o próximo dia útil seguinte quando este não o for.

13.2 Qualquer solicitação de alteração no preço do aluguel, por parte da Concessionária, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pelo IF Sertão-PE - Campus Petrolina, manifestando concordância ou não com o solicitado.

13.3 A importância será paga através da Guia de Recolhimento da União – GRU, que deverá ser retirada no Setor Financeiro dos Campi Petrolina, ou emitida diretamente pelo site http://www.tesouro.fazenda.gov.br.

13.4 O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a Concessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

13.5 O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo IF Sertão-PE - Campus Petrolina, implicará a aplicação das sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.

13.5.1 Se o atraso no pagamento por parte da Concessionária for superior a 90 (noventa) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual.

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

13.7 O valor definido no item 7.1, refere-se à concessão onerosa de uso da cantina e servirá para cobrir os gastos com água, energia e depreciação dos equipamentos, mobiliários e infraestrutura que estiverem à disposição da Concessionária.

**14. DA VIGÊNCIA**

14.1 Os contratos de Concessão Onerosa de Uso de exploração comercial do espaço da cantina e de exploração comercial do espaço de fotocópia, vigorarão pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de **120 (cento e vinte) meses**.

**15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

15.1 Notificar, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

15.2 Designar um fiscal, para acompanhar e fiscalizar a execução contratual;

15.3 Permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária, na área objeto da permissão.

15.4 Disponibilizar à Concessionária o espaço destinado à instalação da cantina.

15.5 Exigir o cumprimento das normas higiênicas e sanitárias estabelecidas, assim como o cumprimento das normas trabalhistas e previdenciárias de seus empregados;

15.6 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;

15.7 A Concedente mantém 02 (dois) postos de vigilância por turno no 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 CONCESSIONÁRIA.

**16. DAS BENFEITORIAS**

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

16.2 Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis não imobilizados, instalados ou fixados e destinados ao uso da Cantina permanecerão de propriedade da Concessionária, que indicará, precisamente, todos os bens móveis, de seu uso, em relação a ser apresentada ao IF Sertão-PE - Campus Petrolina.

16.3 Somente os bens relacionados, conforme item 10.2, poderão ser removidos pela Concessionária, do espaço objeto desta Concessão Onerosa de Uso, mediante prévia e expressa autorização do IF Sertão-PE - Campus Petrolina.

16.4 Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão automaticamente ao patrimônio do IF Sertão-PE - Campus Petrolina, sem que caiba à Concessionária qualquer indenização ou direito da retenção, podendo a Concedente exigir da Concessionária a reposição do espaço objeto desta concessão.

16.5 A realização de adaptação da área não poderá interferir nas atividades das demais dependências do IF Sertão-PE - Campus Petrolina.

**17. DA VISITA TÉCNICA**

17.1 As visitas técnicas para conhecimento das condições físicas da cantina são **OBRIGATÓRIAS** e se realizarão em dias e horários previamente agendados com o Departamento de Administração do Campus Petrolina, pelo telefone (87)2101-4347.

**18. DA FISCALIZAÇÃO**

18.1 A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

18.2 Os serviços ora contratados serão acompanhados e fiscalizados pelo Fiscal de Contrato e, no que couber pelo responsável pelo IF Sertão-PE - Campus Petrolina, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do contrato, anotando, inclusive em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, como prevê o artigo 67 da Lei 8.666/93.

18.3 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

18.4 A Concedente reserva-se ao direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados, se em desacordo com este Projeto Básico.

18.5. Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela Concessionária, sem ônus para a Concedente.

**19. PREÇOS**

19.1 Os preços por item contidos no cardápio mínimo exigido, deverão ser no mínimo 5%(cinco por cento) menor que os das lanchonetes comuns, excetuando-se os produtos tabelados por Órgão Oficial e poderão ser cobrados pela concessionária, desta Concorrência, devendo serem mantidos por um período mínimo de 12 (doze) meses. Decorrido este período, os preços poderão ser reajustados e corrigidos de acordo com o IGPM (FGV) e/ou, na falta deste, pelo INPC (IBGE) ou outro índice substitutivo, sempre respeitando os preços praticados no mercado regional.

19.2 Os preços por item dos demais produtos do cardápio ofertado não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a cantina/lanchonete, objeto desta concessão de uso.

19.3 As tabelas dos preços praticados deverão ser expostas para os usuários, conforme prevê o Código de Defesa do Consumidor, podendo a Direção Geral do Campus Petrolina, se necessário, solicitar a redução desses preços, em qualquer época, se verificada a incompatibilidade com os praticados no mercado regional.

19.4 Atendimentos especiais de lanches e refeições deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitados e negociados entre a IF Sertão-PE - Campus Petrolina e a Concessionária.

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

**20. OPÇÕES DE CARDÁPIO PARA AS REFEIÇÕES**

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

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

|  TIPOS DE LANCHES |
| --- |
| **SALGADOS** | -Americano -Hamburgueses (em suas diversas versões com carne artesanal, pão de padaria) -Misto quente -Torrada (de pão dormido) -Pipoca (feita de milho na hora) -Espetinho de frango e carne-Cachorro Quente (simples e completo) -Sanduíche simples -Pão com manteiga -Sanduiche Natural – pão integral -Salgados de fornos -Pão de queijo -Omelete -Tapioca -Crepioca -Torta salgada em fatia (palmito, queijo, verduras, atum) -Empadão em fatias -(opções de pão de hambúrguer, integral, francês e de forma de padaria) |
| **SOBREMESAS** | -Bolo simples em fatias sem recheios e/ou coberturas -Salada de Frutas -Sorvetes de frutas -Cartolas -Sobremesas que utilizem frutas |
| **BEBIDAS** | -Água Mineral sem gás copo de 200 ml -Água Mineral garrafa sem gás 500 ml -Água Mineral garrafa com gás 500 ml -Água de coco -Suco de Frutas (laranja, mamão, abacaxi, melão...) – naturais ou congelados -Chá (mate, preto e de ervas) -Cafezinho -Café Expresso -Café com Leite -Copo de Leite (quente ou frio) 300 ml -Copo de Leite com cacau 50% (quente ou frio) 300 ml -Vitaminas (banana, mamão, maçã, morango, etc.) -Iogurte natural integral ou desnatado -Coalhada integral ou desnatada -Smoothie |

**OBSERVAÇÕES:**

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

**B - OPÇÕES PARA O CARDÁPIO DAS REFEIÇÕES**

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

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

| **TIPOS DE ENTRADAS** | **FREQÜÊNCIA** |
| --- | --- |
| **FRUTAS FRESCAS** | -Mamão -Manga -Melão -Melancia -Morango-Maçã -Abacaxi -Laranja -Uva -Kiwi -Banana | **NO MÍNIMO 03 (TRÊS) TIPOS DIARIAMENTE** |
| **DIVERSOS** | -Farofa -Uva-passas -Granola sem açúcar -Aveia em flocos | **NO MÍNIMO 02 (DOIS) TIPOS DIARIAMENTE** |

**SALADAS**

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

**TEMPEROS**

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

**GUARNIÇÕES**

| TIPOS DE GUARNIÇÕES | **FREQÜÊNCIA** | **OBSERVAÇÕES** |
| --- | --- | --- |
| **ARROZ** | -Arroz branco (5x)-Arroz integral (4x)-Arroz elaborado (1x) | **\_\_** | O arroz branco deverá constar diariamente no buffet. O arroz integral deverá constar quatro vezes por semana e o arroz elaborado deverá constar uma vez por semana. |
| **FEIJÃO** | -Feijão preto-Feijão carioca-Feijão de corda | **NO MÍNIMO****02 (DOIS) TIPOS****DIARIAMENTE** | O CARDÁPIO DEVERÁ VARIAR ENTRE TODOS OS TIPOS PROPOSTOS |
| **MASSAS** | -Talharim-Spaguetti-Lasanha-Empadão-Panqueca | **NO MÍNIMO****01 (UM) TIPO****DIARIAMENTE** | O CARDÁPIO DEVERÁ VARIAR ENTRE TODOS OS TIPOS PROPOSTOS |
| **MOLHOS PARA MASSAS** | -Branco-Sugo-Bolonhesa-4 queijos | **NO MÍNIMO****01 (UM) TIPO****DIARIAMENTE** | O CARDÁPIO DEVERÁ VARIAR ENTRE TODOS OS TIPOS PROPOSTOS |
| **DEMAIS GUARNIÇÕES** | -Gratinados -Omeletes (com presunto e queijo, tempero verde, tomate-queijo e orégano, cebola, etc.) -Farofas -Refogados -Pratos de proteína texturizada de soja –PTS -Purês (batata, abóbora, macaxeira) | **NO MÍNIMO**02 (DOIS) TIPOS**DIARIAMENTE** | O CARDÁPIO DEVERÁ VARIAR ENTRE TODOS OS TIPOS PROPOSTOS |

**CARNES**

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

**OBSERVAÇÃO:**

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

**SOBREMESAS**

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

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

∙ Lei n° 11.947/2009 – PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar.

∙ Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006

∙ Resolução-RDC ANVISA nº 216/04

∙ Projeto de Lei Ordinária 2118/2021

∙ Resolução CD/FNDE nº 38, de 16/07/2009

∙ Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013

∙ PORTARIA INTERMINISTERIAL Nº 1.010, DE 08 DE MAIO DE 2006

∙ Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.

∙ BRASIL. Resolução nº 163, de 13 de março de 2014. Dispõe sobre a abusividade do direcionamento de publicidade e de comunicação mercadológica à criança e ao adolescente. Diário Oficial [da República Federativa do Brasil], Brasília, DF, 4 abr. 2014. Seção I, p. 4.

∙ Projeto de Lei do Senado 9/2017

∙ Guia Alimentar para população brasileira do Ministério da Saúde/2014

∙ Manual de cantina saudável do Ministério da Saúde /2010

**21 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

21.1 – O presente Regulamento Básico aplica-se à Concessionária, aos funcionários das empresas prestadoras de serviços, seus empregados, prepostos e representantes.

21.2 – O IF Sertão Campus Petrolina poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem.

21.3 – A Concessão Onerosa de Uso não poderá ser cedida ou transferida a terceiros, no seu todo ou em parte, proibida a locação, empréstimo, cessão de uso de qualquer espaço, área de dependência do IF-Sertão Campus Petrolina, ainda que para a mesma finalidade.

21.4 – Os preços cobrados pelos serviços e produtos vendidos na cantina/restaurante serão definidos pela Concessionária, com aprovação prévia do IF-Sertão Campus Petrolina, ou por tabelamento estipulado por órgão competente, se houver.

21.5 – Este regulamento entrará em vigor juntamente com a assinatura da Portaria que outorga a Concessão Onerosa de Uso, sendo parte integrante do Contrato.

Petrolina, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_ de 2022.

**REINALDO DE SOUZA DANTAS**

Diretor de Administração e Planejamento do Campus Petrolina

**APROVAMOS:**

O presente Termo de Referência/Projeto Básico de acordo com o inciso II do Artigo 9º do Decreto nº 5.450/2005, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias à participação no certame para a Concorrência Pública para o a Concessão Onerosa de Uso, a título precário de bens públicos imóvel, referentes ao espaço cantina/restaurante do Campus Petrolina, para um período de 12 (doze)meses, a partir da data de assinatura do contrato, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.

Petrolina, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_ de 2022.

**FABIANO DE ALMEIDA MARINHO**

Diretor Geral do Campus Petrolina

**ANEXO I**

**MEMORIAL DESCRITIVO I**

**Nome do imóvel - Cantina do IF Sertão PE**

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

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

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

O fornecimento elétrico é separado para medição do consumo individual da cantina/restaurante, em aparelho próprio, também possui um quadro de luz do próprio IF Sertão PE com distinção de uso, disjuntores individualizados de maneira “cortar” a alimentação separadamente. O fornecimento é todo em rede monofásica e 220 V. Todo o espaço é equipado com tomadas elétricas 2P+T, 15ª, padrão novo, com interruptores e tomadas embutidas e espelho de marca, as luminárias em tubos e lâmpadas em LED.

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

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

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

O espaço não possui acesso veicular.

**ANEXO II**

**CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE NA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

**PELA EMPRESA CONCESSIÓNÁRIA DA CANTINA E RESTAURANTE**

**1. A EMPRESA VENCEDORA DA CONCESSÃO DO SERVIÇO DE CANTINA E RESTAURANTE DO CAMPUS PETROLINA DEVERÁ ATENDER OS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL, CONFORME DISPOSTO NA INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 01 DE 19 DE JANEIRO DE 2010 DA SLTI/MPOG E PROMOVER O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL, DE ACORDO COM O ART. 3° DA LEI FEDERAL N° 8.666/93. SEGUE AS RECOMENDAÇÕES ABAIXO:**

– Deverá realizar a coleta seletiva do lixo tais como: orgânico, plástico, papel e vidro;

– Disponibilizar nas áreas das cantinas do Campus de coletores que possibilite a coleta seletiva do lixo;

– Realizar treinamentos aos seus funcionários a cada três meses sobre práticas sustentáveis aplicadas as cantinas escolares;

– Fazer uso de saneantes e materiais de limpeza que tenham o devido registro na ANVISA; os detergentes devem ser biodegradáveis e suas embalagens;

– Os eletrodomésticos utilizados nas dependências dos espaços explorados devem ter o SELO PROCEL A, tais como: Geladeira, Micro-ondas, Armazenador de suco, etc. A empresa deverá utilizar de eletros e eletrônicos de menor consumo energético;

- Fazer o uso da água de forma consciente, com o intuito de menor consumo mensal;

– A empresa deverá obter Licença de Funcionamento com os Órgãos de controle e a Licença da Vigilância Sanitária do local onde serão prestados os serviços à Comunidade Acadêmica do Campus;

– A empresa deverá apresentar um Programa de Alimentação Escolar, com a finalidade do desenvolvimento de hábitos saudáveis de alimentação apenas para o (Item-1 e 3) do Edital.