



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ**

**EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 01/2017**

O INSTITUTO FEDERAL DO PIAUÍ – CAMPUS COCAL DO PIAUÍ, por meio da **COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO**, leva ao conhecimento dos interessados que, na forma do art. 45, inciso IV, da Lei nº 8.666/1993 e alterações, realizará licitação na modalidade **CONCORRÊNCIA**, do tipo “maior lance ou oferta”, de acordo com as normas, condições e especificações estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

**DA SESSÃO PÚBLICA DE LICITAÇÃO:**

**Dia: 25/07/2017**

**HORÁRIO: 09:00 (Horário Local/ PI)**

**LOCAL: IFPI – Campus Cocal**

**Rodovia PI 213, Km 21 S/N. CEP: 64235-000 Cocal – PI**

**01. DA LICITAÇÃO**

- 1.1** OBJETO: Concessão de uso de espaço público, para utilização de área destinada à exploração do serviço de lanchonete, incluindo preparo e comercialização de lanches e bebidas, de acordo com as normas, condições e especificações estabelecidas neste Edital e seus anexos.

<b>Item</b>	<b>Espaço para exploração do serviço</b>
1	01 Espaço – Segundo Pátio, próximo ao refeitório do Campus Cocal. Endereço: <b>Rodovia PI 213, Km 21 S/N. CEP: 64235-000 Cocal - PI</b>

**1.2 DOS PRAZOS**

- 1.2.1** PRAZO PARA ENTREGA DOS ENVELOPES: N.º 01 (DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO), N.º 02 (PROPOSTA DE PREÇO): Até **09:00h** (Horário local), do dia 25/07/2017.

- 1.2.2** PRAZO DA CONCESSÃO: A concessão de uso terá prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, limitando-se ao prazo máximo de 60 (sessenta) meses, conforme consta do Projeto Básico.

**02. DA ABERTURA DOS ENVELOPES**

- 2.1** LOCAL: **Sala de Reuniões/Diretoria Geral do IFPI – Campus Cocal - Rodovia PI 213, Km 21 S/N. CEP: 64235-000 Cocal – PI.**

- 2.2** DATA:**25/07/2017**

- 2.3** HORÁRIO: **09:00h** (Horário local / Campus Cocal /PI).



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ**

- 2.4** Os interessados ou seus representantes (munidos de procuração que conceda poderes específicos para realizar atos inerentes ao certame) deverão se fazer presentes na data, horário e local de abertura dos envelopes.

**03. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº01)**

- 3.1** O Envelope nº 01, contendo os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** da licitante, deverá ser protocolado na data e horário limites, e no local já identificados neste Edital, devidamente fechado e rubricado no fecho externo, contendo em sua parte frontal os seguintes dizeres:

RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE

ENVELOPE Nº 01 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO  
CONCESSÃO Nº 01/2017 – CAMPUS COCAL-PI

ENTREGA DOS ENVELOPES: Até às 09:00h (Horário local) do dia 25/07/2017  
ABERTURA DOS ENVELOPES: Dia 25/07/2017 às 09:00h (Horário local)

- 3.2** Deverão estar inseridos no ENVELOPE Nº 01 os seguintes documentos:
- a)** Registro comercial, no caso de empresa individual;
  - b)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de Eleição de seus administradores;
    - b.1)** Os documentos em apreço deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
  - c)** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
  - d)** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira e m funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
  - e)** Prova de inscrição no cadastro nacional de pessoa jurídica (CNPJ);
  - f)** Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal da sede da proponente;
  - g)** Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (CDN do INSS);
  - h)** Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF/FGTS);
  - i)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa, nos termos do Título VII – A da CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452 de 1º de maio de 1943;
  - j)** Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação através de atestados de



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ**

capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado em número mínimo de 01(um); ou declaração da própria empresa informando que presta serviços de forma autônoma atendendo aos indicadores básicos para o cardápio da lanchonete, proposto pelo IFPI/Campus Cocal no projeto básico anexo, ficando sujeita à vistoria para confirmação pelo cedente;

- k) Declaração subscrita por seu responsável legal de que dispõem de máquinas, equipamentos e pessoal capacitado necessário ao cumprimento do objeto desta concessão, respondendo a mesma por declarações falsas;
- l) Declarações de: Vistoria (opcional); de Sujeição às Condições Estabelecidas no Edital; de Inexistência de Fatos Supervenientes Impeditivos da Habilitação; e de Não Existência de Trabalhadores Menores;
- m) Termo de Vistoria – as empresas interessadas em participar da licitação poderão vistoriar o local onde serão executados os serviços, tomando conhecimento do objeto licitado, inclusive quanto às quantidades e especificidades dos serviços a serem contratados, para inteirar-se das condições do local. Em caso de não realização da vistoria, não poderão alegar posteriormente desconhecimento quanto ao local de prestação dos serviços. O referido termo será fornecido pelo Departamento de Administração do Campus Cocal e deve constar a assinatura do Representante Legal do participante que realizou a vistoria;
- n) Regularidade fiscal trabalhista.

**3.2.1** Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar:

- a) Em nome da licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ e endereço respectivo:
  - a.1) Se a licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
  - a.2) Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
  - a.3) Serão dispensados de estarem em nome da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz, situação em que poderão estar em nome desta;
  - a.4) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e/ou filial da licitante;

**3.3** O SICAF (Sistema Unificado de Fornecedores – SICAF), dentro do prazo de validade, será aceito em substituição aos documentos enumerados nas alíneas de “e” a “i” do subitem 3.2.

**3.4** Todos os documentos exigidos, necessários à habilitação, deverão ser apresentados em **original ou por qualquer processo de cópia autenticada** nas formas previstas no Artigo nº 32 da Lei federal 8.666/93, com seus prazos de validade em vigor. Quando o prazo de validade não estiver expresso no documento, o mesmo será aceito com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias do recebimento dos Envelopes n.º. 01 e 02.

**3.5** O IFPI se reserva o direito de, a qualquer momento, exigir os originais para comprovação e comparação de autenticidade.

**3.5.1** No horário da abertura dos envelopes a Comissão Especial de Licitação não autenticará nenhuma documentação.

**3.5.2** Serão aceitas somente cópias legíveis.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ**

- 3.5.3** Não serão aceitos documentos cujas datas estejam rasuradas.
- 3.6** A participante que não for enviar representante legal para a presente licitação, poderá enviar Termo de Renúncia, conforme modelo constante do **Anexo VI** deste Edital, dentro do Envelope n.º 01 - Documentos de Habilitação, para maior agilidade do procedimento licitatório.
- 3.7** Aplicar-se-ão às Microempresas - ME e Empresas de Pequeno Porte - MPP o previsto nos Artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
- 3.8 Os fornecedores que apresentarem as documentações em desacordo com o estabelecido no item 3.2 serão inabilitados.**

**04. DA PROPOSTA DE PREÇOS (ENVELOPE N.º 02)**

- 4.1** O Envelope nº 02, contendo a **PROPOSTA DE PREÇOS** da participante, deverá ser protocolado na data e horário limites e no local já indicado neste Edital, devidamente fechado e rubricado no fecho externo, contendo em sua parte frontal os seguintes dizeres:

RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE

ENVELOPE Nº. 02 – PROPOSTA DE PREÇOS

CONCESSÃO Nº 01/2017 – CAMPUS COCAL

ENTREGA DOS ENVELOPES: Até às 09:00h (Horário local) do dia 25/07/2017

ABERTURA DOS ENVELOPES: Dia 25/07/2017 às 09:00h (Horário local)

- 4.2** A Proposta de Preços, cujo modelo integra este Edital, Anexo VII, deverá ser digitada ou datilografada, preferencialmente em papel timbrado da proponente, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada, assinada e rubricada, contendo:
- a)** Nome, razão social e endereço;
  - b)** Especificação dos serviços licitados;
  - c)** O valor da taxa a ser recolhida mensalmente ao IFPI, sendo o valor igual ou superior ao valor mínimo estipulado neste edital de R\$ 200,00 (Duzentos Reais) para o item. **Estão excluídas do valor da taxa de utilização, as despesas de energia elétrica e água/esgoto.** O valor deverá ser apresentado em algarismo cardinal e por extenso;
  - d)** Validade da proposta: 60 (sessenta) dias corridos, contados da abertura do Envelope nº 02 - Proposta de Preços.
  - e)** Valores a serem cobrados pelos lanches e bebidas comercializados, levando em consideração a lista de alimentos e bebidas disponibilizadas neste edital, conforme tabela anexo VIII.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ**

- 4.2.1** Não serão aceitas, em hipótese alguma, propostas em papel de fax e/ou fotocopiadas.
- 4.2.2** Quando na proposta não constar o prazo de validade da proposta, considerar-se-á que a empresa concorda com o prazo estipulado no Edital.
- 4.3** Após o início da abertura dos envelopes, não caberá desistência da proposta apresentada, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente, que será examinado e aceito ou não pela Comissão.
- 4.4** A classificação da Proposta de Preços será de maior valor da taxa a ser recolhida pelo IFPI e deverá ser apresentada em algarismo arábico e por extenso.
- 4.5** Reserva-se à Comissão o direito de promover diligências, destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório, em qualquer fase do seu andamento.
- 05. CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO E JULGAMENTO**
- 5.1** Considerações básicas
- 5.1.1** O julgamento da licitação será realizado em **duas fases**, compreendendo fase de Habilitação e uma fase de Classificação de Preços e Julgamento Final e obedecerá ao critério de **maior valor da taxa de ocupação**.
- 5.1.2** Na fase de Habilitação ocorrerá a verificação e análise dos documentos apresentados no envelope 01 “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO” de cada licitante, relativamente ao atendimento das exigências constantes do presente Edital e verificação por meio de consulta “on-line” da regularidade das licitantes;
- 5.1.3** Na fase de Classificação de Preços e Julgamento Final ocorrerá a verificação da proposta contida no envelope 02 “DA PROPOSTA DE PREÇOS” das LICITANTES CLASSIFICADAS na fase anterior, a elaboração da relação de classificação final das licitantes e o julgamento final das propostas.
- 5.1.4** Se a quantidade de licitantes for superior a 05 (cinco), a Comissão Especial de Licitação reserva-se no direito de realizar o julgamento da fase de Classificação de Preços e Julgamento Final no próximo dia útil após a data de realização da fase de Habilitação.
- 5.2** Na classificação da Proposta de Preços será considerada aquela de maior valor da taxa a ser recolhida mensalmente pelo IFPI-Campus Cocal.
- 5.3** Em caso de empate entre duas ou mais propostas de preços, serão utilizados, respectivamente, como critérios de desempate:
- a)** Menor valor a ser cobrado pelos lanches e bebidas comercializados (Anexo VIII);
- b)** Sorteio
- 5.4** Após a análise das propostas, serão desclassificadas, com base no art. 48 inciso I e II da Lei 8666/93, as propostas que:
- a)** apresentarem oferta de taxa mensal de utilização **inferior** ao mínimo exigido estabelecido em R\$ **200,00 (Duzentos Reais)**.
- b)** não atenderem às exigências contidas neste Edital.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ**

5.5 Quando todas as licitantes forem inabilitadas ou todas as propostas forem desclassificadas, a Comissão Especial de Licitação poderá fixar às licitantes o prazo de 8 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação e/ou de outras propostas, escoimadas das causas referidas na condição anterior.

**06. DAS CONDIÇÕES DA CONCESSÃO**

6.1 PRAZO DE VIGÊNCIA/EXECUÇÃO: Será de acordo com o especificado no Projeto Básico e Neste Edital, contados da data da assinatura do Termo de Concessão;

6.2 ASSINATURA DO TERMO DE CONCESSÃO: O contrato será devidamente assinado no prazo de **até 05 (cinco) dias úteis** após ser declarado o vencedor do certame.

**07. DAS CONDIÇÕES GERAIS**

7.1 A simples participação na presente licitação implica ter o licitante examinado cuidadosamente seu objeto e se inteirado acerca dos diversos aspectos que possam influir, direta ou indiretamente, na prestação de serviços, aceitando integral e irretratavelmente todos os termos e condições deste edital, os regulamentos administrativos, normas técnicas gerais e especiais aplicáveis, bem como todas as disposições da Lei federal nº 8.666/93, inclusive as relativas a sanções e penalidades a que se sujeitam as licitantes;

7.2 As dúvidas complementares sobre este Edital poderão ser sanadas com a Comissão Permanente de Licitação – pelo telefone (86) 331-1483;

7.3 Qualquer cidadão poderá impugnar os termos do presente Edital, por irregularidade na aplicação da Lei nº 8.666/93, protocolizando o pedido até 05 (cinco) dias úteis, anteriores à data fixada para abertura dos envelopes de habilitação, no endereço discriminado no item 02 do presente Edital, devendo a Comissão Permanente de Licitação – CPL do IFPI, julgar e responder a impugnação em até 03 (três) dias úteis;

7.4 Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital a licitante que não apontar as falhas ou irregularidades nele supostamente existentes até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação, ficando esclarecido que a intempestiva comunicação do suposto vício não poderá ser aproveitada a título de recurso;

7.5 A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente;

7.6 Dos Atos da Administração ou da Comissão, decorrentes da aplicação da Lei nº 8.666/93, caberá:

**7.6.1** Recurso no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata nos casos de:

- a) Habilitação ou inabilitação da licitante;
- b) Julgamento das propostas;
- c) Anulação ou revogação da licitação;
- d) Rescisão da Concessão, a que se refere o inciso I do artigo 79 da Lei nº 8.666/93;
- e) Aplicação das sanções de advertência, suspensão temporária ou multa;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ**

- f) Representação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, da intimação da decisão relacionada com o objeto da licitação ou da Concessão, de que não caiba recurso hierárquico;
- 7.8. Os recursos interpostos contra atos praticados pela Comissão deverão ser dirigidos à autoridade concedente, por intermédio do Presidente da Comissão, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhá-los devidamente informados àquela autoridade. Neste caso, a decisão deverá ser proferida dentro de **05 (cinco) dias úteis**, contados do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.

**08. DOS ANEXOS**

8.1. São partes integrantes deste Edital os seguintes elementos:

Anexo I – Projeto Básico

Anexo II – Modelo do Termo de Vistoria (opcional)

Anexo III – Modelo de Declaração de Não Existência de Trabalhadores Menores

Anexo IV – Modelo de Declaração de Não Existência de Fatos Supervenientes Impeditivos

Anexo V – Modelo de Declaração de Sujeição às Condições Estabelecidas no Edital

Anexo VI – Modelo do Termo de Renúncia

Anexo VII – Modelo de Proposta de Preços

Anexo VIII – Modelo Tabela de Preços Médios a Serem Executados

Anexo IX – Modelo do Termo de Concessão

Cocal (PI), 30 de maio de 2017

---

**Maria dos Remédios de Brito Silva**  
Diretor Geral do Campus Paulistana

---

**Daiana Rodrigues de Albuquerque**  
Chefe do Departamento de Administração e Planejamento



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

**ANEXO I  
CONCESSÃO Nº 01/2017**

**PROJETO BÁSICO**

**1. OBJETO**

- 1.1 CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO para utilização de área destinada à exploração do serviço de lanchonete, no IFPI – Espaço: Segundo Pátio – Campus Cocal – PI, conforme as especificações constantes neste Termo.

**2 OBJETIVO**

- 2.1 O objetivo desta contratação é discriminar condições mínimas para a seleção de empresa do ramo alimentício (preparo e venda) para ocupar espaço físico dentro do Campus Cocal do IFPI, visando à instalação de lanchonete através de concessão onerosa de área física do patrimônio público, conforme as disposições previstas na Lei 8.666/1993 e suas alterações, com o objetivo de melhor atender as demandas de todos os servidores, bem como alunos, empregados de empresas terceirizadas, público externo e participantes de cursos promovidos pela Instituição que frequentam o local.
- 2.2 A presente concessão justifica-se pela necessidade de dotar a referida unidade de ensino de um local apropriado e seguro, visando oferecer lanches de qualidade à sua comunidade. É um serviço de suma importância haja vista que evitará o deslocamento do público-alvo para obter alimentação em locais externos às dependências escolares, facilitando o controle de entrada e saída e evitando que alunos menores se ausentem da Instituição.
- 2.3 O Campus possui em sua infraestrutura um refeitório que atende às demandas dos alunos integrantes do programa de assistência estudantil, relativas ao almoço, sendo necessário complementar a oferta de lanches oferecidos no Campus Cocal para aqueles que não se enquadram na referida assistência estudantil ou que queiram ter outra opção de refeição.
- 2.4 Salienta-se ainda que, a concessão de uso de espaço público, uma vez justificada a preponderância do atendimento do interesse o público sobre o caráter mercantil da contratação, não importa em dano à Administração, visto que todas as despesas concernentes ao consumo de energia elétrica, água e manutenção predial serão de responsabilidade da concessionária.
- 2.5 A Instituição conta hoje com aproximadamente 65 servidores (técnicos e docentes), 27 terceirizados e 475 alunos, distribuídos nos cursos de ensino médio, técnico, graduação e pós-graduação.
- 2.6 Justifica-se, portanto, a concessão onerosa do uso de área, com o propósito e finalidade a que se destina, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial mercantilista realizada pelo concessionário, proporcionando, contribuindo e potencializando com ganhos satisfatórios de eficiência.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

**3 ESPAÇO FÍSICO**

3.1 No Segundo Pátio do IFPI - Campus Cocal, localizado na Rodovia PI 213, Km 21 S/N. CEP: 64235-000 Cocal – PI.

4 **HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:** De 8:00 h às 11:00 h, das 14:00 às 17:00 h, e das 19:00 h às 21:00 h de segunda a sexta-feira, e nos sábados letivos pela manhã das 08:00 h às 10:00 h, exceto feriados. O horário poderá se alterado desde que autorizado pela Administração.

5 **CLIENTELA:** Alunos, servidores, empregados terceirizados e visitantes do Campus Cocal (PI).

**6 CRITÉRIOS PARA DEFINIR A CONCESSIONÁRIA VENCEDORA**

6.1 Vencerá o processo seletivo o concorrente que apresentar maior taxa de Concessão, obedecido ao mínimo proposto pela Administração.

6.2 A proposta mínima para a concessão de uso de um espaço para funcionamento da lanchonete/cozinha é de R\$ 200,00 (Duzentos Reais), sendo que nos meses de férias e recessos escolares superiores a 15 (quinze) dias, os valores propostos terão uma redução de 50% (cinquenta por cento).

6.3 Serão utilizados, respectivamente, como critérios de desempate das propostas de preços:

6.3.1 Valor a ser cobrado pelos lanches e bebidas comercializados e;

6.3.2 Sorteio.

**7 OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA VENCEDORA**

7.1 Manter pessoal em número suficiente para que haja atendimento eficiente, ficando estabelecido que não há vínculo empregatício entre o CONCEDENTE e tais empregados da CONCESSIONÁRIA e que este último será responsável pelos atos praticados por seus empregados no exercício de suas funções.

7.2 Designar um dos empregados para representar a CONCESSIONÁRIA nos assuntos pertinentes ao funcionamento da Lanchonete.

7.3 Manter seu pessoal devidamente uniformizado e identificado por crachá, devendo substituir imediatamente todo e qualquer empregado que seja considerado inconveniente a boa ordem e às normas do CONCEDENTE.

7.4 Manter funcionários com carteira assinada e de maior idade.

7.5 Arcar com as despesas referentes aos tributos, emolumentos e contribuições de qualquer natureza, que se fizerem necessários ao funcionamento dos serviços, inclusive todo e qualquer encargo previdenciário e securitário, assim como os demais encargos decorrentes da Concessão de uso ou da utilização do imóvel, inclusive os provenientes de lei superveniente à presente Concessão, bem como aqueles advindos de multas que porventura lhe venham a ser aplicadas pelas autoridades públicas, federais, estaduais e municipais, pertinentes às suas atividades comerciais, cabendo-lhe, ainda, providenciar os competentes alvarás de funcionamento.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

- 7.6 Responsabilizar-se pela guarda de seus equipamentos e pertences.
- 7.7 Realizar semestralmente um inventário físico de todos os bens móveis, equipamentos e utensílios de sua propriedade, relação esta que será parte integrante do termo de Concessão de uso.
- 7.8 Responsabilizar-se pela completa higienização das instalações, equipamentos, móveis, utensílios e áreas utilizadas, procedendo à dedetização e desratização semestralmente e afixando em local visível a comprovação das mesmas, a fim de facilitar a fiscalização por parte da CONCEDENTE.
- 7.9 Não realizar qualquer obra, modificação ou adaptação do espaço ocupado sem o prévio e expresso consentimento da CONCEDENTE.
- 7.10 Manter as áreas que ora lhe são outorgadas em perfeito estado, como se suas fossem, obrigando-se a efetuar todos os reparos, inclusive os de simples manutenção às suas próprias expensas, neles se incluindo quaisquer deteriorações que venham a apresentar, despesas essas que em nenhuma hipótese, ou sob qualquer pretexto, poderão ser cobradas ou transferidas à CONCEDENTE.
- 7.11 Preparar e armazenar adequadamente os alimentos a serem comercializados.
- 7.12 Utilizar apenas alimentos e produtos com prazo de validade em vigência.
- 7.13 Observar as normas básicas de higienização a serem seguidas pelos manipuladores de alimentos, tais como: uso de uniformes limpos, uso de toucas, higienização correta de mãos e antebraços e manter as unhas curtas e higienizadas.
- 7.14 Disponibilizar lixeiras no pátio para depósito do lixo produzido, recolher diariamente os resíduos em recipiente/saco apropriado e providenciar o descarte no aterro sanitário da cidade.

## **8 RESPONSABILIDADES DA CONCESSIONÁRIA VENCEDORA**

- 8.1 Adquirir por sua conta as máquinas e equipamentos necessários ao funcionamento da Lanchonete, responsabilizando-se pelo transporte e danos porventura causados pelo uso.
- 8.2 Responsabilizar-se por seus créditos em relação aos usuários da Lanchonete, não cabendo qualquer reclamação ao Campus Cocal- PI em caso de compromisso não cumprido pelo usuário.
- 8.3 Responsabilizar-se por instalação de um trailer, contêiner ou outro espaço capaz de atender as demandas.
  - 8.3.1 Caso o CONCESSIONÁRIO opte pela instalação do trailer deverá observar:
    - 8.3.1.1 Arcar com as despesas referentes à instalação e obedecer a seguinte discriminação:
      - 8.3.1.1.1 Comprimento: 3 m;
      - 8.3.1.1.2 Largura: 3 m;
      - 8.3.1.1.3 Altura interna: 2,25 m;
      - 8.3.1.1.4 Altura externa: 2,75m;
      - 8.3.1.1.5 Janelas de atendimento: 02;
      - 8.3.1.1.6 Janela no fundo: 01;
      - 8.3.1.1.7 Porta/janela de entrada: 01;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

- 8.3.1.1.8 Caixa de gás externa: 01;
- 8.3.1.1.9 Pia em inox: 01;
- 8.3.1.1.10 Reservatório de água: 01;
- 8.3.1.1.11 Caixa de esgoto: 01;
- 8.3.1.1.12 Armários, balcões internos, prateleiras aéreas, balcões externos em quantidades suficientes para acondicionar os equipamentos e utensílios de forma que o ambiente se mantenha organizado;
- 8.3.1.1.13 Local exclusivo para funcionamento do caixa da lanchonete;
- 8.3.1.1.14 Luminárias com proteção antiqueda;
- 8.3.1.1.15 Tomadas de três pinos duplas;
- 8.3.1.1.16 Caixa de disjuntor: 01;
- 8.3.1.1.17 Instalação elétrica adequada e segura.
- 8.3.1.2 O trailer ou contêiner poderá ser instalado em uma base de cimento (3,5 m x 3,5 m) a ser construída pela licitante vencedora.
- 8.3.1.3 Disponibilizar mesas e cadeiras para utilização do público em geral.
- 8.4 Responsabilizar-se pela instalação de medidor de energia, a fim de que fatura de energia elétrica seja individualizada.

## **9 PROIBIÇÕES À CONCESSIONÁRIA**

- 9.1 Repassar a terceiros a concessão do direito de exploração dos serviços de lanchonete.
- 9.2 A comercialização de:
  - 9.2.1 Todo e qualquer tipo de bebida alcoólica, refrigerantes, salgados fritos, salgados de pacote, biscoitos recheados e balinhas sortidas, conforme dispõe a Lei nº 11.947/2009;
  - 9.2.1.1 Seguindo os ideais do Direito Humano à Alimentação Adequada, no ambiente escolar é necessário oferecer refeições saudáveis, seguras e balanceadas com o intuito de suprir as necessidades nutricionais dos alunos durante o período letivo, mas também, em caráter orientador, é necessário reconhecer a escola como um espaço propício à formação de hábitos saudáveis. A proibição de alguns alimentos como refrigerantes, salgados fritos, salgados industrializados, biscoitos recheados e balas, deve-se ao fato de os mesmos serem alimentos ultraprocessados, e frequentemente possuem baixo teor de nutrientes, alta densidade energética, além de substâncias de uso exclusivamente industrial. Devido a sua composição, esses alimentos comumente são ricos em gorduras saturadas e hidrogenadas, ricos em açúcares, apresentam alto teor de sódio, além de serem pobres em fibras e consequentemente em vitaminas e minerais. A composição nutricional desbalanceada inerente à natureza dos ingredientes dos alimentos ultraprocessados favorece doenças do coração, diabetes, vários tipos de câncer, além de provocar desvios nutricionais que interferem no crescimento e no desenvolvimento. A elevada quantidade de calorias por grama, comum à maioria desses alimentos é um dos principais mecanismos que desregulam o balanço de energia e aumentam o risco de obesidade. Ademais, embora cada aditivo utilizado nesses produtos tenha que passar por testes e ser aprovado por autoridades



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

sanitárias, os efeitos em longo prazo sobre a saúde e o efeito cumulativo da exposição a vários aditivos nem sempre são bem conhecidos. Vale ressaltar que inúmeras experiências de regulamentação da comercialização de alimentos não saudáveis em cantinas escolares têm sido desenvolvidas em alguns estados e municípios brasileiros.

- 9.2.2 Todo e qualquer tipo de tabaco;
- 9.2.3 Todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado à alimentação e bebida (chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e produtos similares).

## **10 OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

- 10.1 Permitir livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA ao Campus Cocal- PI desde que seja em dias de funcionamento normal (se necessário acesso em outros dias, deverá ser solicitada autorização à Administração do Campus).
- 10.2 Fiscalizar a prestação dos serviços, através do Departamento de Administração do Campus Cocal. Ficará a cargo do Departamento de Administração e Planejamento do Campus Cocal juntamente com o (a) responsável pelo Setor de Nutrição do Campus Cocal, uma vez por mês em dia aleatório, fazer análise sensorial de um dos produtos constantes no item 13.1.3.1 do Anexo I deste edital, para aferição da qualidade dos mesmos.

## **11 VALOR DA TAXA DE CONCESSÃO**

- 11.1 A CONCESSIONÁRIA recolherá à conta da CONCEDENTE a importância mínima ou superior a **R\$ 200,00 (Duzentos Reais)**, mensais, exceto para os períodos de recesso de férias iguais ou superiores a 15 dias (conforme calendário acadêmico) da instituição que terá um abatimento de 50% (cinquenta por cento) do valor da taxa a ser recolhida, via GRU (Guia de Recolhimento da União) conforme orientação do Departamento de Administração do Campus Cocal(PI).
- 11.2 A CONCESSIONÁRIA obrigar-se-á a pagar a importância, até o quinto dia subsequente ao mês vencido, sujeitando-se à multa no mesmo índice da poupança do(s) respectivo(s) dias/mês (es) de atraso, cumulativamente até o momento do pagamento total do débito.
- 11.3A taxa de ocupação será reajustada anualmente, de acordo com a variação do índice da poupança.
- 11.4 Ocorrendo à extinção do índice monetário referido no parágrafo anterior, o mesmo será automaticamente substituído por novo índice de modo a preservar o valor inicialmente previsto no Edital.

## **12 DO INÍCIO DAS ATIVIDADES**

- 12.1 A Concessionária tem um prazo de até 30 (Trinta) dias corridos após a assinatura do Termo de Concessão para início das atividades.

## **13 DISPOSIÇÕES FINAIS**

A concessão de uso terá prazo de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado por igual período, se limitando ao prazo máximo de 60 (sessenta) meses, de acordo com o Art. 57, Inciso II,



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

da Lei 8666/93, desde que se comprove a boa execução da avença e bom nível de satisfação dos usuários, inclusive com o pagamento em tempo hábil da taxa estipulada e revogado unilateralmente, a qualquer tempo pela CONCEDENTE, sem a necessidade de justificativa.

### 13.1 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

#### **Item 01. Lanchonete:**

13.1.1 **DEPENDÊNCIAS:** Espaço destinado à Lanchonete do IFPI – Campus Cocal- PI.

13.1.2 **HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO:** 8:00 h às 11:00 h, das 14:00 às 17:00 h, e das 19:00 h às 21:00 h de segunda a sexta-feira, e nos sábados letivos pela manhã das 08:00 h às 10:00 h, exceto feriados, de segunda a sexta-feira, nos sábados letivos pela manhã das 08 às 09h, exceto feriados.

#### 13.1.3 INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DA LANCHONETE

13.1.3.1 Deverão ser disponibilizados no mínimo os seguintes itens:

<b>PRODUTO</b>	<b>VARIAÇÃO</b>	<b>PESO/QUANT.</b>
Achocolatado		200ml
Água mineral copo		200ml
Água Mineral garrafa		500ml
Bebida a base de soja	Diversos sabores	200ml
Bolos confeitados	Com recheio e cobertura	100g
Bolos simples	Sem recheio/cobertura Doce/salgado	100g
Café		50ml
Café com leite		180ml
Caldo de carne		300ml
Chá	Diversos sabores	180ml
Creme de Galinha		200g
Empada	Frango/queijo	100g
Empadão	Frango/carne/carne de sol	150g
Esfirra	Frango/carne/queijo	100g
Iogurte/bebida láctea	Diversos sabores	180g
Leite	Com café/achocolatado	250ml
Pão (francês)	Com ovo/manteiga/queijo/na chapa	80g
Pão de queijo		80g
Pastel de forno	Frango/carne/queijo	100g
Picolés	Diversos sabores	Unidade



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

Pizza/Mini pizza	Diversos sabores	110g
Pudim de leite		130g
Quibe de forno		100g
Salada de fruta	Com/sem leite condensado	250g
Sanduíches frios de pão integral e recheios leves		120g
Sanduíches quentes	Misto/queijo/presunto/bauru	110g
Sorvetes		Unidade
Suco da fruta	Com água ou leite	200ml
Suco de fruta (polpa congelada)	Com água ou leite	200ml
Suco em caixa/lata/garrafa plástica	Diet	Unidade
Tapioca	Com/Sem recheio	Unidade
Trufas	Diversos sabores	30g
Vitamina de frutas	Com leite integral/ desnatado	200ml

- 13.1.3.2 O preço do cardápio será mantido por um período de 12 (doze) meses, ficando os pedidos de reajustes condicionados a apresentação das planilhas de custos.
- 13.1.3.3 O serviço de lanchonete deverá dispor, em sachês individuais, açúcar e adoçante artificial, molhos (catchup, mostarda, pimenta, maionese, etc.) bem como de canudos embalados individualmente.
- 13.1.3.4 É permitida a inclusão de itens de lanchonete não contemplados no quadro acima, porém com a autorização prévia e expressa do Departamento de Administração e Planejamento, bem como do Setor de Nutrição do Campus.
- 13.1.3.5 Deverão estar disponíveis diariamente pelo menos 03(três) tipo de salgados, 01 (um) tipo de bolo. Os tipos de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana. Os gêneros necessários à preparação de lanches e bebidas acima deverão estar disponíveis diariamente.
- 13.1.3.6 Todos os produtos não listados anteriormente e que serão utilizados no preparo de lanches deverão estar devidamente registrados nos órgãos competentes.
- 13.1.3.7 Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação.
- 13.1.3.8 Os valores dos produtos a serem fornecidos devem estar de acordo com o praticado no mercado, devendo ser submetida às tabelas de preços para o crivo da administração em caso de denúncia de abusos e realizado o chamamento do Concessionário.

INFRAÇÃO	GRAU
<b>1)</b> Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento.	5



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

<b>2)</b> Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	5
<b>3)</b> Utilizar as dependências do IFPI Campus Cocal para fins diversos do objeto Termo de Concessão, por vez.	4
<b>4)</b> Servir quaisquer itens que foram proibidos neste edital.	5
<b>5)</b> Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	6
<b>6)</b> Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	2
<b>7)</b> Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato de Cessão, por dia.	6
<b>8)</b> Deixar de:	
a) Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez.	3
b) Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia	1
c) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	6
d) Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, por dia.	2
e) Manter lista de preços em lugar visível, por dia.	1
f) Prestar a manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	1
g) Manter documentação legal, por vez.	1
h) Remover o lixo, por dia.	4
i) Deixar de recolher o valor da taxa mensal de utilização.	1
j) Cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	4
k) Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	2
l) Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	2
m) Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.	2
n) Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez	
<b>9)</b> Permitir:	
a) Presença de empregado desuniformizado, mal apresentado ou descalço, por empregado.	1
b) A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	1



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

Para efeito de multa, as infrações são distribuídas em graus, conforme a tabela abaixo.

**TABELA DE MULTAS**

<b>GRAU</b>	<b>CORRESPONDÊNCIA</b>
1	R\$ 50,00
2	R\$ 70,00
3	R\$ 100,00
4	R\$ 200,00
5	R\$ 1.000,00
6	R\$ 2.000,00



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

**ANEXO II  
CONCESSÃO Nº 01/2017**

**MODELO DE TERMO DE VISTORIA  
(opcional)**

Declaro que a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, através do Sr. \_\_\_\_\_, Documento de identidade nº \_\_\_\_\_, devidamente identificado, tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações relativas ao objeto da licitação em epígrafe, através de vistoria nas instalações, bem assim nos locais onde serão executados os respectivos serviços, mediante inspeção e coleta de informações de todos os dados e elementos que possam vir a influir na execução dos serviços pertinentes.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.  
Local data

\_\_\_\_\_  
Chefe do Departamento de Administração do Campus Cocal

Ciente:

\_\_\_\_\_  
Representante da empresa (colocar carimbo) TELEFONE: \_\_\_\_\_

**OBSERVAÇÃO** – O presente documento **poderá** estar contido no envelope 01 “Documentos de Habilitação”, depois de assinado pelo Chefe do Departamento do Campus ou seu substituto.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.

ANEXO III  
CONCESSÃO Nº 01/2017

DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGO DE MENOR DE 18 ANOS

....., inscrita no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade no..... e do CPF no ....., DECLARA, na condição de empresa interessada em participar na CONCESSÃO Nº 01/2017, INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei no 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.  
Local data

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do representante legal



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

**ANEXO IV  
CONCESSÃO Nº 01/2017**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS**

A empresa \_\_\_\_\_ (nome da empresa), CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediada em (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, infra assinado, o (a) Sr. (a) \_\_\_\_\_, portador (a) do RG nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_ declara, sob as penas da Lei, que até a presente data, inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório: **CONCESSÃO DE USO Nº 01/2017**, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores. Por ser expressão da verdade, firmamos o presente.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.  
Local data

\_\_\_\_\_  
Representante legal



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

**ANEXO V  
CONCESSÃO Nº 01/2017**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUJEIÇÃO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL**

\_\_\_\_\_, portador do RG \_\_\_\_\_, abaixo assinado, na qualidade de responsável legal da proponente, \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, DECLARA expressamente que se sujeita às condições estabelecidas no Edital acima citado, bem como que acatará integralmente qualquer decisão que venha a ser tomada pelo licitador quanto à qualificação apenas das proponentes que tenham atendido às condições estabelecidas no Edital e que demonstrem integral capacidade de executar o fornecimento previsto.

DECLARA, para todos os fins de direito, a inexistência de fatos impeditivos da habilitação ou que comprometa a idoneidade da proponente nos termos do Artigo 32, parágrafo 2o, e artigo 97 da Lei federal no 8.666/93.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.  
Local data

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do representante legal da proponente



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

**ANEXO VI  
CONCESSÃO Nº 01/2017**

**MODELO DE TERMO DE RENÚNCIA**

A proponente abaixo assinada, participante da licitação modalidade **CONCESSÃO Nº 01/2017**, por seu representante credenciado, declara, na forma e sob as penas impostas pela Lei federal Nº 8.666/93, obrigando a empresa que representa, que não pretende recorrer da decisão da Comissão de Licitação, que julgou os documentos de habilitação preliminar, renunciando expressamente ao direito de recurso e ao prazo respectivo, concordando, de consequência, com o curso do procedimento licitatório e abertura dos Envelopes nº. 02 – Proposta de Preços dos proponentes habilitados.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.  
Local data

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do representante legal da proponente



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

**ANEXO VII  
CONCESSÃO Nº 01/2017**

**MODELO DA PROPOSTA DE PREÇO**

**DADOS DO PROPONENTE:  
RAZÃO SOCIAL:  
CNPJ:  
ENDEREÇO COMPLETO:  
TELEFONE:  
E-MAIL:**

<b>ITEM</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES</b>	<b>VALOR MENSAL</b>

Valor mensal global da proposta por extenso:

\_\_\_\_\_

**Declaramos que o serviço ofertado obedece a todas as condições estabelecidas no Edital e Projeto Básico, responsabilizando-se a licitante, com a apresentação de sua proposta, pela veracidade desta informação.**

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL: \_\_\_\_\_ dias (mínimo de 60 dias, a contar da data prevista para a entrega dos envelopes).

Local, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do representante legal da proponente



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

**ANEXO VIII**  
**CONCESSÃO Nº 01/2017**

**TABELA DE PREÇOS MÉDIOS A SEREM EXECUTADOS**

<b>PRODUTO</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>PESO/QUANT.</b>	<b>PREÇO</b>
Achocolatado	Caixinha	200ml	
Água mineral copo	Copo	200ml	
Água Mineral garrafa	garrafa	500ml	
Bebida a base de soja	Caixinha	200ml	
Bolos confeitados	Fatia	100g	
Bolos simples	Fatia	100g	
Café	Xícara	50ml	
Café com leite	Xícara	180ml	
Caldo de carne	Porção	300ml	
Chá	Xícara	180ml	
Creme de Galinha	Porção	200g	
Empada	Unidade	100g	
Empadão	Fatia	150g	
Esfirra	Unidade	100g	
logurte/bebida láctea	Garrafinha	180g	
Leite	Copo	250ml	
Pão (francês)	Unidade	80g	
Pão de queijo	Unidade	80g	
Pastel de forno	Unidade	100g	
Picolés	Unidade	Unidade	
Pizza/Mini pizza	Fatia/Unidade	110g	
Pudim de leite	Fatia	130g	
Quibe de forno	Unidade	100g	
Salada de fruta	Porção	250g	
Sanduíches frios de pão integral e recheios leves	Unidade	120g	



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

Sanduíches quentes	Unidade	110g	
Sorvetes	Bola	Unidade	
Suco da fruta	Copo	200ml	
Suco de fruta (polpa congelada)	Copo	200ml	
Suco em caixa/lata/garrafa plástica	Unidade	Unidade	
Tapioca	Unidade	80g	
Tapioca com recheio	Unidade	100g	
Trufas	Unidade	30g	
Vitamina de frutas	Copo	200ml	



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

**ANEXO IX  
CONCESSÃO Nº 01/2017**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DO PIAUÍ - CAMPUS COCAL  
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO DO CAMPUS**

**TERMO DE CONCESSÃO DE USO XX/2017 QUE  
ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO FEDERAL DO  
PIAUÍ – CAMPUS COCAL E A EMPRESA  
(\_\_\_\_\_).**

**CONCEDENTE:** O INSTITUTO FEDERAL DO PIAUÍ – CAMPUS COCAL, com sede na

**Rodovia PI 213, Km 21 S/N. CEP: 64235-000 Cocal – PI**, inscrito no CNPJ sob o nº 10.806.496/0018-97, representado por sua Diretora Geral, a Senhora MARIA DOS REMÉDIOS DE BRITO SILVA de acordo com a Portaria de Nomeação do Ministério da Educação.

**CONCESSIONÁRIO:** A empresa ( \_\_\_\_\_ ), inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, estabelecida à Rua ( \_\_\_\_\_ ), CEP \_\_\_\_\_ em \_\_\_\_\_, representada pelo(a) Sr(ª). ( \_\_\_\_\_ ), portador(a) da Cédula de Identidade \_\_\_\_\_ e CPF \_\_\_\_\_.

Os PROPONENTES têm entre si justo e avençado, e celebram o presente termo, instruído no processo Nº \_\_\_\_\_ mediante as cláusulas e condições que se seguem.

**CLÁUSULA PRIMEIRA DO OBJETO**

1. O presente termo tem como objeto a outorga de concessão de uso para exploração dos serviços de lanchonete no Campus Cocal do Instituto Federal do Piauí.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA TAXA DE OCUPAÇÃO**

2. A título da taxa de ocupação do espaço, de acordo com pesquisa realizada pela Comissão Permanente de Licitação, o Concessionário obrigar-se-á a pagar a importância de R\$ \_\_\_\_\_ reais ( \_\_\_\_\_ ), mensais, até o quinto dia útil



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

subsequente ao mês de ocupação, sujeitando-se À multa no mesmo índice da poupança do(s) respectivo(s) dia(s)/mês(es) de atraso, cumulativamente até o momento do pagamento total do débito.

- 2.1 A taxa de ocupação poderá ser reajustada anualmente, de acordo com o IGPM verificado pelo Campus.
- 2.2 O valor unitário dos lanches poderá ser reajustado anualmente, a pedido da CONCESSIONÁRIA e a critério da CONCEDENTE, através da análise de planilha formulada pela primeira que comprove a necessidade de reajuste do valor unitário.
- 2.3 O prazo a que se refere o item 3(três) será contado inicialmente da data de aniversário da proposta e a partir do segundo pedido de reajuste a contar do primeiro pedido.
- 2.4. Nos meses de férias e recessos escolares superiores a 15 (quinze) dias, o valor da taxa de ocupação terá uma redução de 50% (cinquenta por cento).

**CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PRAZOS**

3. O prazo de concessão de uso de espaço será de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogada, no interesse da Administração, desde que, ocorra a boa ordem na prestação do serviço aos usuários por parte da concessionária, bem como a regular execução da concessão, inclusive com o pagamento em tempo hábil da taxa estipulada;
  - 3.1 A Administração, no seu interesse, poderá desde que devidamente justificado rescindir unilateralmente a Concessão;
  - 3.2 A execução dos serviços deverá ser iniciada em até 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento da assinatura do Termo de Concessão, podendo ser prorrogada a pedido do fornecedor e a critério da Administração após análise das justificativas.

**CLÁUSULA QUARTA – DOS ENCARGOS DA CONCEDENTE**

4. Cabe à CONCEDENTE:
  - 4.1. Permitir acesso à CONCESSIONÁRIA às suas dependências para a execução do serviço, bem como ao local ao qual se destina o objeto da licitação, em dia e horário previamente acertados com a CONCEDENTE;
  - 4.2. Submeter à CONCESSIONÁRIA periodicamente à avaliação da qualidade dos serviços prestados, a ser realizada por servidor devidamente designado, através de relatório substanciado.

**CLÁUSULA QUINTA – DOS ENCARGOS DA CONCESSIONÁRIA**

5. Cabe à CONCESSIONÁRIA o cumprimento das seguintes obrigações:
  - 5.1. Obedecer rigorosamente às instruções contidas no Projeto Básico;
  - 5.2. Prestar quaisquer esclarecimentos quando solicitados pela CONCEDENTE;
  - 5.3. Arcar com as despesas referentes aos tributos, emolumentos e contribuições de qualquer natureza que se fizerem necessários ao funcionamento dos serviços, inclusive todo e



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

qualquer encargo previdenciário e securitário, assim como os encargos decorrentes deste termo ou da utilização do imóvel, inclusive os provenientes de lei superveniente à presente Concessão, cabendo-lhe ainda, providenciar os competentes alvarás de funcionamento;

- 5.4. Manter pessoal em suficiente número ao atendimento eficiente na prestação dos serviços;
- 5.5. Responsabilizar-se pela guarda de seus equipamentos e pertences, bem como daqueles pertencentes à CONCEDENTE que estejam sob sua guarda;
- 5.6. Realizar semestralmente inventário físico de todos os bens móveis e utensílios de sua propriedade, relação que deverá ser juntado a esse processo;
- 5.7. Não realizar qualquer obra, modificação ou adaptação do espaço ocupado sem prévia consulta e autorização pela CONCEDENTE;
- 5.8. Responsabilizar-se pela higienização das instalações, equipamentos e todos utensílios que se utilizar na prestação dos serviços, devendo sempre manter o local dedetizado e desratizado, em período não superior a um semestre, obedecendo sempre às normas de vigilância sanitária.
- 5.9. São expressamente vedadas à CONCESSIONÁRIA:
  - 5.9.1 A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONCEDENTE durante a vigência deste termo;
  - 5.9.2 A veiculação de publicidade acerca deste Termo, salvo se houver prévia autorização da Administração da CONCEDENTE;
  - 5.9.3. A subcontratação de outra empresa para a execução do objeto desta Concessão.

**CLÁUSULA SEXTA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO**

6. Durante a vigência desta concessão de uso, a execução do serviço será acompanhada e fiscalizada por representante da CONCEDENTE, devidamente designado, permitida a assistência de terceiros.
  - 6.1. O fiscalizador da concessão poderá sustar qualquer trabalho que esteja sendo executado em desacordo com o especificado, sempre que essa medida se tornar necessária.
  - 6.2. A atestação de conformidade do(s) serviço(s) executado(s) cabe ao titular do setor responsável pela fiscalização da concessão ou a outro servidor designado para esse fim.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES**

7. As sanções serão aplicadas de acordo com a tabela a seguir:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

INFRAÇÃO	GRAU
1. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento.	5
2. Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	5
3. Utilizar as dependências do IFPI Campus Cocal para fins diversos do objeto Termo de Concessão, por vez.	4
4. Servir quaisquer itens que foram proibidos neste edital.	5
5. Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	6
6. Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	2
7. Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato de Cessão, por dia.	6
8. Deixar de:	
a) Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez.	3
b) Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia	1
c) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	6
d) Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, por dia.	2
e) Manter lista de preços em lugar visível, por dia.	1
f) Prestar a manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	1
g) Manter documentação legal, por vez.	1
h) Remover o lixo, por dia.	4
i) Deixar de recolher o valor da taxa mensal de utilização.	1
j) Cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	4
k) Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	2
l) Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	2
m) Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.	2
n) Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização,	



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

por vez	
9. Permitir:	
a) Presença de empregado desuniformizado, mal apresentado ou descalço, por empregado.	1
b) A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	1

**TABELA DE MULTAS**

7.1 Para efeito de multa, as infrações são distribuídas em graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	R\$ 50,00
2	R\$ 70,00
3	R\$ 100,00
4	R\$ 200,00
5	R\$ 1.000,00
6	R\$ 2.000,00

7.2. As sanções de multa podem ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA acompanhado de advertência, suspensão temporária para licitar e contratar com a Administração da CONCEDENTE e impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios.

**CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO**

8. A inexecução total ou parcial deste termo enseja a sua rescisão.

8.1. A rescisão desta Concessão pode ser:

8.1.1. Determinada por ato unilateral e escrito do CONCEDENTE a seu critério, notificando-se a CONCESSIONÁRIA com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, exceto quando o serviço tiver que ser interrompido de imediato por exclusiva culpa da CONCESSIONÁRIA;

2.2. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para a CONCEDENTE;

8.2. A rescisão administrativa ou amigável deve ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

8.2.1. Os casos de rescisão devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

**CLÁUSULA NONA – DISPOSIÇÕES GERAIS**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

9. Quaisquer transações comerciais realizadas entre a CONCESSIONÁRIA e terceiros será de sua exclusiva responsabilidade, não podendo tal se utilizar do nome da CONCEDENTE para as mesmas.
- 9.1 O foro para Solução dos conflitos é o da Justiça Federal/Seção Judiciária do Piauí.
- 9.2 E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se a presente concessão em 3 (três) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, as quais, depois de lidas, são assinadas pelos representantes das partes, CONCEDENTE e CONCESSIONÁRIA, e pelas testemunhas abaixo:

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.  
Local data

\_\_\_\_\_  
CONCESSIONÁRIA

\_\_\_\_\_  
CONCEDENTE

Testemunhas:

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA 1

CPF.:

\_\_\_\_\_  
TESTEMUNHA 2

CPF.:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

**ANEXO Nº 01 – TERMO DE CONCESSÃO**

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

**ITEM 01 – LANCHONETE:**

- 1.1 Dependência: 2º pátio, próximo ao refeitório do Campus Cocal.
- 1.2 Horário de funcionamento: de 8:00 h às 11:00 h, das 14:00 às 17:00 h, e das 19:00 h às 21:00 h de segunda a sexta-feira, e nos sábados letivos pela manhã das 08:00 h às 10:00 h, exceto feriados.
- 1.3 Indicadores básicos para o cardápio da lanchonete:
  - 1.3.1 Deverão ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes itens:

<b>PRODUTO</b>	<b>PESO/QUANT.</b>
Achocolatado	200ml
Água mineral copo	200ml
Água Mineral garrafa	500ml
Bebida a base de soja	200ml
Bolos confeitados	100g
Bolos simples	100g
Café	50ml
Café com leite	180ml
Caldo de carne	300ml
Chá	180ml
Creme de Galinha	200g
Empada	100g
Empadão	150g
Esfirra	100g
logurte/bebida láctea	180g
Leite	250ml
Pão (francês)	80g
Pão de queijo	80g
Pastel de forno	100g
Picolés	Unidade
Pizza/Mini pizza	110g
Pudim de leite	130g



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

Quibe de forno	100g
Salada de fruta	250g
Sanduíches frios de pão integral e recheios leves	120g
Sanduíches quentes	110g
Sorvetes	Unidade
Suco da fruta	200ml
Suco de fruta (polpa congelada)	200ml
Suco em caixa/lata/garrafa plástica	Unidade
Tapioca	80g
Tapioca com recheio	100g
Trufas	30g
Vitamina de frutas	200ml

- 1.3.2 Deverão estar disponíveis pelo menos 03 (três) tipos de salgados e 02 (dois) tipos de bolo. Os tipos de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana. Os gêneros necessários à preparação de lanches e bebidas acima descritos deverão estar disponíveis diariamente.
- 1.3.3 O preço do cardápio será mantido por um período de 12 (doze) meses, ficando os pedidos de reajuste condicionados a apresentação das planilhas de custos.
- 1.3.4 O serviço de lanchonete deverá dispor, em sachês individuais, açúcar e adoçante artificial, molhos (catchup, mostarda, pimenta, maionese, etc.) bem como de canudos embalados individualmente.
- 1.3.5 É permitida a inclusão de itens de lanchonete não contemplados no quadro acima, porém com a autorização prévia e expressa do Departamento de Administração e Planejamento, bem como do Setor de Nutrição do Campus.
- 1.3.6 Deverão estar disponíveis diariamente pelo menos 03(três) tipo de salgados, 01 (um) tipo de bolo. Os tipos de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana. Os gêneros necessários à preparação de lanches e bebidas acima deverão estar disponíveis diariamente.
- 1.3.7 Todos os produtos não listados anteriormente e que serão utilizados no preparo de lanches deverão estar devidamente registrados nos órgãos competentes.
- 1.3.8 Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

**ANEXO Nº 02 – TERMO DE CONCESSÃO**

**TABELA DE MULTAS**

<b>INFRAÇÃO</b>	<b>GRAU</b>
1. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento.	5
2. Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	5
3. Utilizar as dependências do IFPI Campus Cocal para fins diversos do objeto Termo de Concessão, por vez.	4
4. Servir quaisquer itens que foram proibidos neste edital.	5
5. Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	6
6. Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	2
7. Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato de Cessão, por dia.	6
8. Deixar de:	
a) Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez.	3
b) Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia	1
c) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	6
d) Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, por dia.	2
e) Manter lista de preços em lugar visível, por dia.	1
f) Prestar a manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	1
g) Manter documentação legal, por vez.	1
h) Remover o lixo, por dia.	4
i) Deixar de recolher o valor da taxa mensal de utilização.	1
j) Cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	4
k) Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	2
l) Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de	2



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	
m) Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.	2
n) Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez	
9. Permitir:	
a) Presença de empregado desuniformizado, mal apresentado ou descalço, por empregado.	1
b) A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	1

Para efeito de multa, as infrações são distribuídas em graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	R\$ 50,00
2	R\$ 70,00
3	R\$ 100,00
4	R\$ 200,00
5	R\$ 1.000,00
6	R\$ 2.000,00



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

**ANEXO Nº 03 – TERMO DE CONCESSÃO**

**TABELA DE PREÇOS MÉDIOS A SEREM EXECUTADOS**

<b>PRODUTO</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>PESO/QUANT.</b>	<b>PREÇO</b>
Achocolatado	Caixinha	200ml	
Água mineral copo	Copo	200ml	
Água Mineral garrafa	garrafa	500ml	
Bebida a base de soja	Caixinha	200ml	
Bolos confeitados	Fatia	100g	
Bolos simples	Fatia	100g	
Café	Xícara	50ml	
Café com leite	Xícara	180ml	
Caldo de carne	Porção	300ml	
Chá	Xícara	180ml	
Creme de Galinha	Porção	200g	
Empada	Unidade	100g	
Empadão	Fatia	150g	
Esfirra	Unidade	100g	
logurte/bebida láctea	Garrafinha	180g	
Leite	Copo	250ml	
Pão (francês)	Unidade	80g	
Pão de queijo	Unidade	80g	
Pastel de forno	Unidade	100g	
Picolés	Unidade	Unidade	
Pizza/Mini pizza	Fatia/Unidade	110g	
Pudim de leite	Fatia	130g	
Quibe de forno	Unidade	100g	
Salada de fruta	Porção	250g	
Sanduíches frios de pão integral e recheios leves	Unidade	120g	
Sanduíches quentes	Unidade	110g	
Sorvetes	Bola	Unidade	
Suco da fruta	Copo	200ml	



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

Suco de fruta (polpa congelada)	Copo	200ml	
Suco em caixa/lata/garrafa plástica	Unidade	Unidade	
Trufas	Unidade	30g	
Tapioca	Unidade	80g	
Tapioca com recheio	Unidade	100g	
Vitamina de frutas	Copo	200ml	

**OBSERVAÇÃO:**

Os valores dos produtos a serem fornecidos devem estar de acordo com o praticado no mercado. Em caso de denúncia de abusos será solicitado ao concessionário para prestar esclarecimentos.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

**ANEXO Nº 04 – TERMO DE CONCESSÃO**

**CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DA AVALIAÇÃO TÉCNICA**

**1. Pesquisa de satisfação**

- 1.1 A pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez a cada bimestre, em datas não conhecidas previamente pela contratada.
- 1.2 Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 15 usuários da lanchonete.
- 1.3 A pesquisa será coordenada pela Chefia do DAP - Departamento de Administração e Planejamento do IFPI Campus Cocal ou pessoa designada pela Chefia do DAP.
- 1.4 Os participantes da pesquisa serão entrevistados pessoalmente pela equipe designada pela nutricionista ou pessoa designada pela Chefia do DAP do IFPI Campus Cocal.
- 1.5 A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação (NPS) será calculada pelas seguintes fórmulas:

$$NPS = \sum ps/n$$

Onde:

NPS = Nota Geral da Pesquisa de Satisfação

$\sum ps$  = somatório das notas das pesquisas de satisfação aplicadas junto aos usuários;

n = quantidade de usuários entrevistados.

$$ps = (\sum ni/r) \times 20$$

Onde:

ps = nota da pesquisa de satisfação;

$\sum ni$  = somatório das notas dos itens de avaliação;

r = quantidade de itens respondidos (exceto NSA\*).

- 1.6 Modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação

**PESQUISA DE SATISFAÇÃO  
Lanchonete do IFPI - CAMPUS COCAL**

1) Julgue os seguintes aspectos do restaurante de acordo com a sua satisfação. Marque o número correspondente, sendo:

1 – Muito insatisfeito

2 – Insatisfeito



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

3 – Neutro

4 – Satisfeito

5 – Muito satisfeito

\*NSA–Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado.

	ITENS DE AVALIAÇÃO	NOTAS					
		1	2	3	4	5	*NSA
<b>Geral</b>	Limpeza						
	Eficiência dos funcionários						
	Cordialidade dos funcionários						
	Apresentação dos funcionários						
	Disponibilidade do encarregado da empresa contratada para esclarecimentos						
	Cordialidade do encarregado da empresa contratada						
<b>Lanchonete</b>	Tempo de espera para servir						
	Sabor dos alimentos						
	Qualidade dos alimentos						
	Variedade dos lanches						
	Preço cobrado						

Sugestões/Críticas/Elogios:

**Item 2 Avaliação Técnica.**

- 2.1 A qualidade técnica será avaliada por meio de supervisões e controles realizados por equipe designada pela Chefia do DAP do IFPI Campus Cocal.
- 2.2 Para fins de pontuação as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.
- 2.3 A Nota Geral da Avaliação Técnica será obtida da seguinte forma:

$$\text{NAT} = 100 - \sum pd$$

Onde:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ.**

$\Sigma$  pd = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela abaixo.

- 2.4 Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.
- 2.5 Serão descontados os pontos daquele item que tiver três ou mais infrações no mês.

	<b>Irregularidades</b>	<b>Pontos a serem descontados</b>
Leves	Cláusula 9ª item 2.14 – Não cumprir o cardápio (por turno) apresentado e autorizado	2
	Cláusula 12ª item 1.12 – Ausência de manutenção adequada de equipamentos por mais de 48 horas	2
	Cláusula 9ª item 2.23 – Falta de apresentação de lista atualizada com nomes dos funcionários com as respectivas funções	2
	Anexo II – itens 1.4.10 e 3.4.9 – Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações	2
	Cláusula 3ª item 1 – Preços cobrados nos itens da lanchonete em desacordo com o edital	2
Médio	Cláusula 9ª itens 2.20 e 2.21 – Funcionários trajando uniformes sujos ou não adequados à função	5
	Cláusula 3ª item 1 – Inadequação de peso de salgados, doces, bolos, salada de frutas ou grelhados em relação ao previsto no edital.	5
	Cláusula 12ª item 1.8 – Desorganização e/ou higienização inadequada de áreas e equipamentos na lanchonete.	5
Grave	Cláusula 12ª item 1.8 – Presença de insetos mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	7
	Cláusula 9ª item 2.21 – Funcionários trabalhando sem carteira/atestado de saúde válidas	7
	- Não recolher o lixo e/ou não acondicioná-lo de maneira adequada	7