



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Oeiras

ANEXO I

PROJETO BÁSICO

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem como objeto a concessão de uso, a título oneroso e pelo período de 01 ano, prorrogável, de área localizada nas dependências do IFPI Campus Oeiras destinada à exploração de atividades básicas de lanchonete, conforme condições estabelecidas neste Projeto Básico, no Edital e demais anexos.

1.2. No objeto da presente licitação inclui a realização de uma pequena reforma (pintura e eventuais instalações necessárias) no espaço físico da lanchonete existente na instituição.

2. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente licitação justifica-se pela necessidade de oferecer a toda comunidade (professores, servidores e alunos) e visitantes, o fornecimento de refeições e lanches.

2.2. A contratação deverá ser realizada por meio de Concorrência Pública, modalidade que tem sido amplamente utilizada para a cessão de espaço público. Assim, deve ser levado ao conhecimento dos interessados que, nos termos da Lei nº 8.666/1993 e Leis Complementares, este INSTITUTO fará realizar licitação na modalidade **CONCORRÊNCIA PÚBLICA, TIPO MAIOR OFERTA**, conforme estabelecido no Edital e neste Termo de Referência.

3. DA CONCESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO

3.1. O valor mínimo estimado da contraprestação pela ocupação da referida área é de **R\$ 456,16 (quatrocentos e cinquenta e seis reais e dezesseis centavos)** mensais, reajustada anualmente, de acordo com a variação do índice IPCA, ou outro índice que venha a substituí-lo.

3.2. Caso a variação do índice no período seja 0 (zero) ou menor do que 0 (zero), o valor da contraprestação pela ocupação do imóvel permanecerá inalterado.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Oeiras

- 3.3.** No reajuste anual, a taxa de ocupação poderá ser reajustada levando em consideração, também, a verificação do aumento dos custos com água e energia pelo Campus.
- 3.4.** Durante a vigência da Cessão de Uso, a **CONCESSIONÁRIA** ficará responsável pela segurança, limpeza, manutenção, conservação e fiscalização da área física disponibilizada, comprometendo-se, salvo autorização em contrário, a entregá-la, dentro do prazo, nas mesmas condições em que inicialmente se encontrava.
- 3.5.** Qualquer modificação física, reforma e outra mudança na instalação hidráulica e elétrica, deverá ter autorização prévia do Gestor de Contrato através de requerimento, que, uma vez aprovado, eximirá a este Instituto de responder por eventual ação indenizatória pelas benfeitorias;
- 3.6.** Não haverá concessão para utilização dos espaços para a produção de refeições por/para outras empresas, instituições ou de interesse particular.

4. DO PLANO DE TRABALHO

- 4.1.** Deverá ser apresentado um plano de trabalho de apreciação da nutricionista do Campus no prazo de 15 (quinze) dias corridos após declaração de vencedora do certame sob pena de decair o direito da contratação. O prazo aqui previsto poderá ser prorrogado por igual previsto desde que solicitado pela empresa e devidamente justificado.
- 4.2.** O plano deverá prever a capacitação dos funcionários para assegurar o cumprimento das normas de higiene e manipulação dos produtos e qualidade no atendimento. O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao manual de Boas Práticas, conforme Resolução RDC 216 de 15/09/2004.
- 4.3.** Deverá ser apresentada especificação detalhada dos itens que serão oferecidos, com as respectivas quantidades (gramaturas) e variedades.
- 4.4.** Os alimentos deverão atender as características de uma alimentação saudável, incluindo preparações diet e light. Oferecer informativo aos clientes sobre o quantitativo de redução de nutrientes (composição nutricional) e opção de adoçante à base de sucralose, aspartame e/ou acesulfame K. Não utilizar sacarina e ciclamato.
- 4.5.** Deverá constar oferta de frutas in natura ou salada de frutas sem açúcar.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Oeiras

- 4.6. Prever opções de alimentos para os usuários vegetarianos.
- 4.7. Os preparos e alimentos deverão prever:
 - 4.7.1. O uso de sal em quantidades moderadas.
 - 4.7.2. Outros temperos e molhos de maionese em sachês.
 - 4.7.3. Opções de massas, incluindo composições mais nutritivas e/ou menos calóricas.
- 4.8. Deverá ser oferecida somente bebidas não alcoólicas, incluindo sucos naturais, com e sem açúcar.
- 4.9. Os colaboradores deverão estar devidamente uniformizados com as vestimentas adequadas, informando-os da obrigatoriedade do uso diário dos equipamentos de proteção individual exigidos pelos Ministérios da Saúde e do Trabalho (calçados antiderrapantes, uniforme, gorro, jaleco, etc.).
- 4.10. Manter em local de fácil acesso para os visitantes, vestimentas de forma descartável para adentrar o serviço, quando necessário.
- 4.11. O manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados deverá ser apresentado pela empresa e disponível em local de fácil acesso, bem como, ser constantemente atualizado.
- 4.12. Fazer registro dos procedimentos de limpeza e desinfecção do ambiente e deixar afixado em local visível dentro da cantina.
- 4.13. Observar as atividades autorizadas para a unidade de alimentação em questão, respeitando o que está listado conforme descrição abaixo:

4.13.1. FABRICAÇÃO

A fabricação de produtos na lanchonete exige condições para realização das etapas de seleção e aquisição da matéria-prima, recepção e conservação de mercadorias, sanitização de frutas e hortaliças e higienização de embalagens, processamento e ou preparo de produtos a partir de matérias primas, acondicionamento dos produtos em condições adequadas de temperatura e de higiene e distribuição para o público. Para a referida unidade poderão ser produzidos os seguintes alimentos e com os valores praticados em Oeiras e consultados pelo IFPI:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Oeiras

ASSADOS, BOLOS e SALGADOS	PESO/QUANT	VALOR UNITÁRIO
Bolo simples ou com sabor (sugestões de sabores: laranja, cenoura, milho, rosca, queijo).	Porção mínima (100 g)	R\$ 4,00
Salgados assados (de forno). Sugestões: quibe, empada, esfirra de carne/frango, pão de queijo/carne/frango, pão pizza, enrolado de queijo e presunto, pastel de forno de carne/frango/queijo e presunto.	Porção mínima (110 g)	R\$ 5,50
Misto de queijo e presunto.	Fatia grande (110 g)	R\$ 4,88
Pizza.	Fatia grande (120 g)	R\$ 5,00
Bolo de goma salgado.	Fatia grande (130 g)	R\$ 4,13
Pão (francês) com ovo.	Unidade (90g)	R\$ 3,38
Pão (francês) com manteiga na chapa.	Unidade (50g)	R\$ 2,75
Tortas salgadas.	Fatia grande (100 g)	R\$ 5,25



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Oeiras

DIVERSOS	PESO/QUANT	VALOR UNITÁRIO
Beiju simples	Porção mínima (50 g)	R\$ 4,13
Beiju recheado (carne/queijo/frango)	Porção mínima (110 g)	R\$ 7,25
Cuscuz de milho ou arroz recheado (carne/queijo/frango)	Porção mínima (120 g)	R\$ 7,75
Cuscuz de milho ou arroz simples	Porção mínima (120 g)	R\$ 4,50
Creme de Galinha	Porção mínima (200 g)	R\$ 4,67
Lasanha com carne/queijo/presunto ou frango	Porção mínima (150 g)	R\$ 6,00
Caldo de carne com ovo	Porção mínima (200 g)	R\$ 7,75
Caldo de carne sem ovo	Porção mínima (200 g)	R\$ 6,75
Crepes (sem salsicha)	Porção mínima (100 g)	R\$ 4,50
Castanhas (opcional)	Pacotes de (50 a 100 g)	R\$ 4,33
Refeição individual pronta para retirada. Composição mínima: Arroz, feijão, carne e salada.	Porção 400g	R\$ 17,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Oeiras

BEBIDAS E GELADOS	PESO/QUANT	VALOR UNITÁRIO
Salada de frutas	Porção mínima (150 g)	R\$ 5,00
Iogurte natural ou de frutas	Porções mínimas: iogurte (200 ml)	R\$ 5,50
Picolé	Unidade	R\$ 2,50
Suco de laranja da fruta	Porção mínima (200 ml)	R\$ 4,50
Sucos de fruta ou polpa de fruta congelada (com ou sem açúcar)	Porção mínima (200 ml)	R\$ 4,00
Vitaminas (frutas e leite)	Porção mínima (200 ml)	R\$ 5,50
Água mineral (copo)	Copo 200 ml	R\$ 1,67
Água mineral sem gás (garrafa)	Garrafa 500 ml	R\$ 2,53
Água mineral com gás (garrafa)	Garrafa 500 ml	R\$ 2,90
Coco verde	Unidade	R\$ 5,67
Chá	Copo 200 ml	R\$ 2,00
Café (com ou sem açúcar)	Copo 200 ml	R\$ 1,63
Café com leite (com ou sem açúcar)	Copo 200 ml	R\$ 2,50
Leite integral ou desnatado (com ou sem açúcar)	Copo 200 ml	R\$ 2,50

4.13.2. FINALIZAÇÃO

Produtos que exigem apenas finalização para serem comercializados são aqueles adquiridos semiprontos, isto é, congelados ou resfriados, exigindo apenas serem assados ou aquecidos em forno elétrico ou forno de micro-ondas e acondicionados em condições adequadas de temperatura e de higiene para distribuição para o público.

- Salgados assados;
- Quitandas assadas;
- Sobremesas (mousse, pudim, pavê, brigadeiro, tortas).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Oeiras

4.13.3. DISTRIBUIÇÃO

A distribuição é feita com produtos adquiridos já prontos para consumo. Pode ser realizada com produtos artesanais ou industrializados, desde que se apresentem prontos para serem consumidos, em embalagens que permitam sua adequada conservação e dentro do prazo de validade. Devem ser acondicionados em condições adequadas de temperatura e de higiene para distribuição para o público.

Produtos Artesanais:

- a) Salgados assados;
- b) Quitandas assadas;
- c) Sobremesas (mousse, pudim, pavê, brigadeiro, tortas).

Produtos Industrializados:

- a) bebidas (água, água de coco, sucos, refrigerantes, energéticos, achocolatados, iogurtes, etc);
- b) Biscoitos;
- c) Artigos de bomboniere;
- d) Picolé, sorvete, açaí.

5. DA IMPLANTAÇÃO E DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

5.1. Após a assinatura do contrato, a concessionária vencedora deverá iniciar a realização uma pequena reforma (pintura e eventuais instalações necessárias) no espaço físico da lanchonete existente na instituição no prazo de 30 (trinta) dias, podendo ser prorrogado, a pedido da concessionária, desde que analisado e acatado pela Administração, sob pena de aplicação das sanções descritas no Edital.

5.2. O horário de funcionamento da lanchonete será de acordo com o funcionamento do *Campus*, inclusive aos sábados quando for o caso. Caberá à Administração Superior a decisão quanto ao funcionamento durante as férias escolares. Para isso a **CONCESSIONÁRIA**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Oeiras

deverá manifestar-se, por escrito, 30 (trinta) dias antes do período de férias, se estará funcionando o estabelecimento sem prejuízo das obrigações assumidas.

6. DO PAGAMENTO

6.1. Os pagamentos pela utilização do espaço físico serão através de Guia de Recolhimento Único (GRU), emitida pela Coordenação de Orçamento e Finanças, que deverá ser paga até o dia quinto dia útil subsequente ao mês da ocupação.

6.2. O valor mensal será atualizado anualmente, após a assinatura do contrato, de comum acordo entre as partes, porém nunca inferior a variação do índice IPCA, ou outro índice que venha a substituí-lo.

6.3. O não pagamento na data prevista implicará cobrança a concessão de multa de 10%, acrescido de juros legais de 1% ao mês sobre os devidos valores.

6.4. Para os meses de janeiro e julho serão concedidos desconto de 50% do valor mensal da contrapartida, referente ao período de férias acadêmicas.

6.5. Para os períodos de greve e/ou paralisações do corpo técnico administrativo e docente será concedido desconto de 50% no valor mensal da contrapartida proporcionalmente aos dias de paralisação;

6.6. Para os casos de impedimento das atividades comerciais desenvolvidas no espaço ora cedido, por motivos fortuitos ou de força maior será descontado proporcionalmente os dias paralisados.

7. DA FISCALIZAÇÃO

7.1. A Administração Superior do *Campus* designará uma comissão ou servidor específico para fiscalizar o trabalho desenvolvido pela **CONCESSIONÁRIA**.

7.2. A empresa **CONCESSIONÁRIA** deverá manifestar-se formalmente, por meio de relatórios e documentos, sempre que demandada por esta comissão.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Oeiras

8. DA FORMA DE EXECUÇÃO

- 8.1.** Atender todas as solicitações/alterações necessárias, avaliadas e determinadas pela fiscalização/gestor, nas atividades inerentes ao contrato;
- 8.2.** Facilitar metuculoso acompanhamento, assim como o acesso da fiscalização a todas as dependências da cantina e etapas dos serviços prestados;
- 8.3.** Responder pelos danos causados diretamente à concedente ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização do IFPI.
- 8.4.** Não manter em seu quadro, servidores da concedente, sob qualquer pretexto, para a execução dos serviços objeto deste certame;
- 8.5.** Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as normas assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme Art. 55, Inciso XIII, da Lei 8666/93;
- 8.6.** Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- 8.7.** A inadimplência, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à **CONCEDENTE** a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato;
- 8.8.** Cumprir todas as exigências do Edital e seus Anexos, assim como toda a legislação inerente ao setor de alimentação (ANVISA, Vigilância Sanitária etc.)
- 8.9.** Os serviços serão executados em dias úteis e durante todo o horário de funcionamento do Campus do IFPI na cidade de Oeiras/PI.
- 8.10.** Não suspender suas atividades durante o horário de funcionamento, sem prévia e expressa autorização da Administração;
- 8.11.** Tomar todas as providências relativas à segurança, manutenção e reparos das instalações ora cedidas, inclusive aquelas de uso comum;
- 8.12.** Só executar modificações nas instalações físicas, se autorizada formalmente pela Administração Superior do *Campus*.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Oeiras

- 8.13.** Não comercializar produtos e serviços que não estejam diretamente ligados ao objeto do contrato, como bebidas alcoólicas, tabacaria em geral etc.;
- 8.14.** Manter durante o horário normal de funcionamento, todas as dependências completamente limpas, mesmo nas horas de maior movimento, inclusive aquelas de uso comum (interna e externa);
- 8.15.** Instalar lixeiras e outros utensílios que se fizerem necessários para manter limpos nos locais internos e externos da área concedida;
- 8.16.** Manter uma equipe de funcionários, devidamente preparados e uniformizados, em número suficiente, para dar um ótimo atendimento aos usuários;
- 8.17.** Colocar à disposição dos usuários materiais do tipo descartável;
- 8.18.** Servir alimentos frescos, de boa procedência e que atenda toda legislação inerente à atividade;
- 8.19.** Manter em dia todas as obrigações fiscais e atender às exigências das autoridades com relação ao ramo, sendo de sua exclusiva responsabilidade todo e qualquer prejuízo causado à **CONCEDENTE**, a terceiros, a usuários e ao poder público, em decorrência dos serviços prestados;
- 8.20.** Arcar com as despesas, tais como: salários do pessoal, uniformes, treinamentos e os encargos sociais e previdenciários;
- 8.21.** Afastar de imediato, qualquer empregado ou pessoa da administração da **CONCESSIONÁRIA**, cuja presença seja julgada inconveniente pela concedente, sem que daí decorra para esta, qualquer obrigação de ressarcimento;
- 8.22.** Praticar preços não superiores aos preços de mercado, respeitando sempre aqueles definidos na Tabela de Preços vigente, definidos conjuntamente com a fiscalização/gestor do contrato. A Tabela de Preços deverá ser respeitada, inicialmente, pelo prazo de sua validade constante da proposta;
- 8.23.** Fazer a limpeza periódica das caixas de gordura e esgotos. Deixar afixado o controle das ações em local visível.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Oeiras

8.24. Afixar a Tabela de Preços dos produtos comercializados em local de fácil visualização, observado o Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990.

8.25. Exigir dos atendentes o uso obrigatório de vestimentas adequadas, tais como: gorro, jaleco etc.;

8.26. Comunicar à Administrativa Superior do *Campus*, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, os reajustes pretendidos nos valores dos produtos comercializados;

8.27. Reajustar os valores dos produtos somente após autorização oficial da fiscalização/gestor do contrato.

8.28. Não haverá concessão para utilização dos espaços para a produção de refeições/lanches por/para outras empresas ou instituições;

8.29. Realizar todas as transações comerciais necessárias à execução dos serviços, exclusivamente, em seu próprio nome.

9. DA MANUTENÇÃO E REPAROS

9.1. Toda manutenção/reparo na estrutura física cedida será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens:

- a) Água/esgoto;
- b) Energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores);
- c) GLP (válvulas, conexões, etc).

9.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá providenciar manutenção preventiva programada mensal e corretiva com fornecimento integral de peças, com empresa autorizada, de todos os equipamentos de cozinha, respeitados os critérios e prazos de garantia de fábrica dos equipamentos.

9.3. Os serviços de manutenção preventiva e corretiva, bem como de operação, se aplicável, serão prestados por profissionais devidamente qualificados às funções a desempenhar.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Oeiras

9.4. Todos os consertos, se e quando necessários, deverão se dar, obrigatoriamente, sem nenhum prejuízo da adequada prestação do serviço contratado.

9.5. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter as dependências, instalações, equipamentos e utensílios em perfeita ordem e funcionamento, efetuando, diariamente, a higienização e limpeza, bem como a conservação das dependências, tudo por sua inteira responsabilidade.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

10.1. Para garantir o fiel cumprimento do objeto do presente contrato, a **CONCESSIONÁRIA** se compromete a:

10.1.1. Atender imediata e prontamente a todas as solicitações da Comissão de Fiscalização/IFPI.

10.1.2. Facilitar o acesso e metucioso acompanhamento da Comissão de Fiscalização a todas as dependências das cantinas e etapas dispensadas ao cumprimento do objeto.

10.1.3. Fornecer gêneros e produtos alimentícios, de materiais de consumo em geral (utensílios, materiais de higiene e limpeza, descartáveis, entre outros). Todo o material de limpeza a ser utilizado nas dependências da lanchonete deverá ser providenciado, em quantidade suficiente, pela **CONCESSIONÁRIA**.

10.1.4. Realizar as instalações de dutos condutores de gás GLP, onde necessário, e arcar com os custos inerentes ao abastecimento deste componente nas cozinhas.

10.1.5. As instalações deverão, **OBRIGATORIAMENTE**, seguir às normativas técnicas instauradas pela NBR 13932, da ABNT, atendendo a todas as normas de segurança e desempenho instituídas por esta.

10.1.6. Responsabilizar-se pelos danos causados direta e indiretamente à **CONCEDENTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou ao acompanhamento realizado pela Equipe Técnica do IFPI.

10.2. Todas as despesas decorrentes das modificações autorizadas correrão por conta da **CONCESSIONÁRIA**, e se incorporarão ao imóvel, sem qualquer direito de retenção ou indenização sob qualquer título.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Oeiras

- 10.3.** Não comercializar produtos e serviços que não estejam diretamente ligados ao objeto do contrato (alimentação).
- 10.4.** Manter durante os períodos, dias e horários normais de funcionamento todas as dependências completamente limpas, inclusive aquelas de uso comum (interna e externa), mesmo nas horas de maior movimento.
- 10.5.** Arcar com as despesas tais como: salários do pessoal, uniformes, equipamentos de proteção individual (EPI's), treinamentos, encargos sociais e previdenciários, assim como aquelas voltadas para a aquisição dos gêneros e produtos alimentícios, de limpeza, manutenções preventivas e corretivas das áreas e bens móveis (móveis e equipamentos) disponibilizados etc.
- 10.6.** Manter os funcionários uniformizados, portando crachá de identificação e os equipamentos de proteção individual exigidos pelos Ministérios da Saúde e do Trabalho.
- 10.7.** Afixar, em local visível, relações nominais dos empregados, constando funções e horários de trabalho.
- 10.8.** Providenciar Alvará Sanitário junto à Prefeitura, a fim de iniciar a execução do objeto. Somente mediante esta documentação será permitida a utilização do prédio.
- 10.9.** Servir alimentos frescos, de boa procedência e que atendam toda a Legislação inerente à atividade.
- 10.10.** Todos os produtos utilizados deverão possuir identificação da sua origem, bem como possuir os registros necessários à sua comercialização e com a identificação do período de validade dentro do prazo.
- 10.11.** Não comercializar, sob nenhuma hipótese, bebidas alcoólicas e tabacaria em geral, assim como outros produtos nocivos à saúde.
- 10.12.** Não transferir a outrem, total ou parcialmente, a responsabilidade pelo objeto desta licitação, estando vedada a subcontratação de empresa para execução do objeto desta Licitação.
- 10.13.** Todos os produtos utilizados deverão possuir identificação da sua origem, bem como possuir os registros necessários à sua comercialização e com a identificação do período de validade dentro do prazo.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Oeiras

10.14. Atender às exigências dos órgãos e das autoridades fiscalizadoras das atividades inerentes ao ramo de alimentação, sendo de sua exclusiva responsabilidade todo e qualquer prejuízo causado à **CONCEDENTE**, a terceiros, a usuários da cantina e ao poder público, em decorrência das refeições servidas, assim como dos servidos dispensados para tal.

10.15. Dar destinação final dos resíduos produzidos, devendo providenciar, às suas expensas o acondicionamento, o transporte e a destinação até o local no qual é feito recolhimento pela prefeitura municipal.

10.16. Fazem parte deste rol de obrigações da **CONCESSIONÁRIA**, todas as exigências e especificações técnicas deste Projeto Básico, a documentação e a proposta da **CONCESSIONÁRIA**, independentemente, de suas transcrições.

11. AS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

11.1. Realizar pesquisas periódicas junto aos usuários para avaliação dos produtos, aspectos de limpeza, higiene e conservação das instalações, urbanidade e cortesia no atendimento ao público.

11.2. Comunicar à Empresa **CONCESSIONÁRIA** qualquer alteração que ocorra no âmbito do IFPI, que possa interferir no desenvolvimento das atividades das cantinas.

11.3. Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação.

11.4. Proceder às vistorias dos serviços por meio da fiscalização do contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da **CONCESSIONÁRIA** e determinando sua imediata regularização.

11.5. Tomar as providências cabíveis, quando comunicada pela **CONCESSIONÁRIA**, em relação a qualquer ocorrência fora dos padrões normais e dos preceitos de boa conduta, por parte dos usuários em geral.

11.6. Encaminhar relatórios com os dados levantados no processo de fiscalização, com as medidas a serem tomadas na solução dos problemas detectados. Em caso de reincidência nas falhas observadas pelo fiscal, poderá encaminhar procedimento punitivo, inclusive com sugestão de rescisão unilateral do contrato.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Oeiras

12. DO ACOMPANHAMENTO, FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

12.1. Durante a vigência do contrato, o acompanhamento da execução dos serviços, a fiscalização e a gestão serão realizadas, respectivamente, pelo gestor do contrato, ambos designados pela Autoridade Superior do *Campus*, que atuarão a fim de manter elevado padrão de qualidade do objeto do Contrato e para solução de eventuais problemas e/ou esclarecimentos. O fiscal do contrato deverá realizar pesquisas periódicas a fim de avaliar o grau de satisfação do público com relação aos produtos oferecidos e serviços prestados pela concessionária, cujos resultados serão avaliados pelo gestor do contrato.

13. OBRIGAÇÕES DE CARÁTER GERAL

13.1. Na realização das atividades relativas à **CONCESSÃO** de Uso deverá a **CONCESSIONÁRIA** utilizar-se das instalações destinadas a lanchonete, localizada nas dependências do *Campus*, bem como deverá realizar uma pequena reforma (pintura e eventuais instalações necessárias) no espaço físico da lanchonete existente na instituição.

13.2. Caberá a **CONCESSIONÁRIA**, às suas expensas, complementar os equipamentos que considere necessários para a execução de suas atividades, mediante prévia comunicação a **CONCEDENTE**;

13.3. Caberá a **CONCESSIONÁRIA** efetuar, às suas expensas e mediante prévia e expressa autorização da **CONCEDENTE**, todas as adaptações que se façam necessárias nas dependências desta, consideradas necessárias à adequada execução de suas atividades, inclusive aquelas relativas às instalações elétricas e hidráulicas, que serão incorporadas ao imóvel, sem qualquer direito à indenização ou ressarcimento após o término da concessão;

13.4. Caberá à **CONCESSIONÁRIA**, mediante tais adaptações, garantir as adequadas condições de acessibilidade, na forma estabelecida pela Norma ABNT/NBR 9050/2004;

13.5. Manter em perfeitas condições de uso as dependências vinculadas à execução de suas atividades, responsabilizando-se por eventuais danos ou quebras;

13.6. Responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como das instalações hidráulicas e elétricas vinculadas à execução de suas atividades;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Oeiras

- 13.7.** Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados às suas atividades, realizando reparos imediatos, às suas expensas;
- 13.8.** Providenciar a verificação do estado de conservação das instalações sob sua responsabilidade, na presença de preposto designado pela **CONCEDENTE**, com antecedência mínima de 30 dias do término da concessão, para possíveis reparos e substituições durante o citado período;
- 13.9.** Garantir que as dependências vinculadas à execução de suas atividades sejam de uso exclusivo para atender ao objeto da **CONCESSÃO**;
- 13.10.** Manter horário de funcionamento de suas atividades com as de funcionamento do **Campus**;
- 13.11.** Manter em perfeito estado de higiene e limpeza os locais explorados e suas adjacências em um raio de 10 (dez) metros, assim como coletar e armazenar, em lixeiras padronizadas segundo estabelecido pelo **Campus**, todo o lixo proveniente de sua atividade comercial, na área sob sua responsabilidade, bem como dar destinação adequada, em conformidade com legislação vigente;
- 13.12.** Fixar obrigatoriamente, em local visível, lista com a discriminação dos preços dos produtos comercializados;
- 13.13.** Manter obrigatoriamente, com fácil acesso aos usuários, relação com a indicação os ingredientes utilizados no preparo dos produtos comercializados;
- 13.14.** Permitir a visita de usuários às suas instalações sempre que solicitado, respeitadas as necessárias normas de higiene e segurança, mantendo em local visível placa indicando tal possibilidade, na forma da legislação em vigor;
- 13.15.** Manter disponível para consulta dos usuários, sempre que solicitado, cópia destas Especificações Técnicas, indicando o fato mediante placa fixada em local visível, com dizeres a serem definidos pela **CONCEDENTE**;
- 13.16.** Zelar pela boa e completa prestação dos serviços e facilitar a ampla ação da fiscalização por parte da **CONCEDENTE**, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem apresentadas, aparelhando-se, adequadamente, para o exercício de suas atividades;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Oeiras

13.17. Manter em local acessível ao público um livro destinado ao registro de queixas e reclamações dos usuários do *Campus*, informando imediatamente à Administração Superior todas as ocorrências e/ou reclamações de usuários, bem como a solução de cada caso;

13.18. Cumprir as premissas básicas que venham a ser estabelecidas pela SMA visando à proteção ambiental no *Campus*.

13.19. Dar ciência imediata e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;

13.20. Prestar pontualmente os esclarecimentos que lhes forem solicitados pelo representante da concedente indicado para acompanhar os serviços objeto do Termo de Concessão de Uso;

13.21. Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à **CONCEDENTE**, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto da **CONCESSÃO** de Uso, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus à **CONCEDENTE**, ressarcimento ou indenizações que tais, danos ou prejuízos possam causar;

14. OBRIGATORIEDADE DE VISITA TÉCNICA

14.1. A visita técnica é obrigatória e que deverá ser realizada até dois dias úteis antes da abertura da licitação, por meio do representante legal empresa, no horário de 08:00 às 12:00 h e 14:00 h às 18:00 h.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus Oeiras

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

Oeiras - PI, 6 de novembro de 2023.



Documento assinado digitalmente
RONIO RODRIGUES MIRANDA BARROS
Data: 07/11/2023 10:56:01-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Rônio Rodrigues Miranda Barros
Chefe de Departamento de Administração e Planejamento
IFPI – Campus Oeiras