



**INSTITUTO FEDERAL**  
Paraná



Ministério da Educação

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ  
Rua Emilio Bertolini, nº 54, - Bairro Cajuru, Curitiba/PR, CEP 82920-030  
Telefone: e Fax: @fax\_unidade@ - http://www.ifpr.edu.br

## PROJETO BÁSICO

Processo nº 23411.008426/2020-27

### CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. 02/2021

PROCESSO Nº 23411.00008426/2020-27

## PROJETO BÁSICO

### 1. DA JUSTIFICATIVA

1.1. Em razão do vencimento em 10 de janeiro de 2022 do atual contrato nº 02/2016 de concessão de espaço Público destinados à instalação de uma cantina/lanchonete no *Campus* Campo Largo;

1.2. Considerando que o *Campus* Campo Largo oferta diversos cursos e que muitos alunos matriculados realizam várias atividades de diferentes componentes curriculares (projetos, pesquisas e atendimentos) no horário contraposto ao período normal de estudo, fazendo-se necessária a sua permanência na unidade; além disso, diversos alunos vêm direto do trabalho para o *Campus* e necessitam realizar sua alimentação na instituição;

1.3. Ainda, pelo crescente número de alunos e servidores do IFPR – *Campus* Campo Largo, em especial a oferta do ensino médio (alunos menores de idade) faz-se necessária a continuação dos serviços de uma lanchonete para atender a demanda das pessoas que necessitam desse serviço;

1.4. Aliado a isso, o *Campus* conta com atualmente com 91 servidores (técnicos administrativos e professores) e 8 funcionários terceirizados que realizam suas atividades laborativas em diferentes turnos e horários;

1.5. Considerando ainda que o *Campus* não possui um local apropriado para a instalação da cantina (espaço fechado, com balcão e outros) a forma mais adequada é a de lanchonete móvel, com no mínimo 4 (quatro) metros de comprimento e 3 (três) metros de largura, em um espaço físico correspondente a uma área de 50 (cinquenta) metros quadrados, onde poderá ser instalado toldo, bem como a acomodação de mesas e cadeiras para o atendimento dos usuários.

1.6. Pois bem, diante dessa circulação contínua de estudantes, professores, técnicos administrativos e terceirizados, faz-se necessária a realização de novo processo licitatório para manutenção dos serviços de cantina/lanchonete no *Campus* Campo Largo, visando atender minimamente às necessidades de alimentação deste coletivo.

### 2. DO OBJETIVO

2.1. Através da contratação dos serviços de cantina/lanchonete para o *Campus* Campo Largo, pretende-se: fornecer lanches de qualidade aos alunos e colaboradores da unidade; e propiciar que a comunidade interna possa adquirir e realizar seus lanches no *Campus*, sem a necessidade da saída nos horários de intervalo, em conformidade com o que determina as normas da Saúde Pública, nos dias e horários de funcionamento da Instituição.

### 3. DO OBJETO

3.1. Concessão administrativa onerosa de espaço físico para serviços de cantina no IFPR - *Campus* Campo Largo. Trata-se de licitação enquadrada no artigo 22 Inciso I, art. 45, § 1o, inciso I, da Lei no 8.666/93 e posteriores alterações, como modalidade concorrência, tipo menor preço (quando o critério de seleção da proposta mais vantajosa para a Administração determinar que será vencedor o licitante que apresentar a proposta de acordo com as especificações do edital ou convite e ofertar o menor preço), critério de julgamento maior desconto.

### 4. DO ESPAÇO A CONCEDER

4.1. Espaço físico correspondente a uma área de 50 m<sup>2</sup> (cinquenta metros quadrados) destinados à instalação de uma lanchonete móvel, com no mínimo 04 (quatro) metros de comprimento e 03 (três) metros de largura, bem como a acomodação, com mesas, cadeiras e toldo, para o atendimento dos estudantes, terceirizados e servidores do IFPR *Campus* Campo Largo, situado na Rua Engenheiro Tourinho, nº 829, Vila Solene, Campo Largo/PR, sendo destinado a instalação de cantina/lanchonete em regime de concessão de uso para fins comerciais.

### 5. DO FUNCIONAMENTO

5.1. A frequência da cantina é franqueada à comunidade acadêmica e ao público em geral.

5.2. O horário de funcionamento da cantina será das 8h00min às 21h00min de segunda-feira a sexta-feira, ocasionalmente, aos sábados letivos das 8h00min às 12h00min. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo com a Direção do IFPR - *Campus* Campo Largo e a concessionária.

5.3. Poderá haver funcionamento aos domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela concedente, devendo o fiscal de contrato do IFPR – *Campus* Campo Largo comunicar à Concessionária com antecedência mínima de 03 (três) dias.

5.4. Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), caso ocorra necessidade de funcionamento e atendimento, caberá a equipe de fiscalização do IFPR - *Campus* Campo Largo fazer contato prévio para estipular o horário de funcionamento..

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

5.5.1. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do Espaço Físico, objeto da concessão, só poderá ser executada após a aprovação do fiscal de contrato do IFPR – *Campus* Campo Largo.

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

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

5.7. Somente poderão ser comercializados alimentos e bebidas de valor nutricional comprovado. Não sendo permitida a venda de cigarros e bebidas alcoólicas na cantina.

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

5.9. A concessionária deverá manter um estoque de produtos adequado ao bom atendimento da demanda.

5.10 A cessionária somente poderá ter acesso às dependências do Campus em horários de funcionamento, estipulados no item 5.2, devendo, em casos excepcionais, ter autorização do fiscal de contrato e Direção do Campus.

## **6. DO DESCONTO A SER APLICADO NO CARDÁPIO MÍNIMO**

6.1. A licitante deverá indicar o desconto a ser aplicado no Cardápio Mínimo, tendo como referência os valores descritos na planilha constante no item 8 deste Projeto Básico, aceitando-se somente números inteiros (não fracionados), em percentual igual ou superior a 5% (cinco) por cento.

6.2. Para fins de determinação da Licitante vencedora será observado apenas o Desconto aplicado no Cardápio Mínimo, ou seja, **será vencedora do Certame a Licitante que indicar o maior desconto no CARDÁPIO MÍNIMO.**

6.3. Este desconto será de exclusiva e total responsabilidade da CESSIONÁRIA, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração, seja para mais ou para menos, ou alterar os itens disponíveis no Cardápio Mínimo.

6.4. Outros produtos vinculados ao objeto poderão ser comercializados se de interesse da CESSIONÁRIA, somente após a apreciação e aprovação da equipe de fiscalização do Campus. Neste caso, a CESSIONÁRIA deverá apresentar a relação de itens não contemplados no Cardápio Mínimo, para que a Administração proceda com a pesquisa de mercado desses itens, bem como a análise de sua qualidade nutricional e aceitabilidade.

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

## **7. DA INFRA ESTRUTURA**

7.1. É de responsabilidade única e exclusiva da cessionária a instalação de uma lanchonete móvel, com no mínimo 04 (quatro) metros de comprimento e 03 (três) metros de largura, bem como prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento, inclusive mesas de refeição desmontáveis (ou similar), que possam ser instaladas somente nos horários de funcionamento da cantina, e guardadas facilmente quando esta não estiver em funcionamento.

7.2. A concessionária deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pelo fiscal de contrato do IFPR – *Campus* Campo Largo ou outro competente.

7.3. A cessionária deverá ter o cuidado no armazenamento de produtos de limpeza, evitando que os mesmos sejam guardados junto aos alimentos.

## **8. DO CARDÁPIO E PREÇOS DOS ITENS**

8.1 O cardápio mínimo atenderá a toda a comunidade acadêmica.

## 8.2 Com base nas pesquisas de preços efetuadas, segue os preços médios praticados no mercado.

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO
1	Pão quente	Pão francês e/ou pão de forma, com manteiga. Aquecido em chapa e/ou grill.	R\$ 3,00
2	Misto Quente	Pão francês e/ou pão de forma, presunto e queijo. Aquecido em chapa e/ou grill.	R\$ 4,83
3	Misto Frio	Pão francês e/ou pão de forma, presunto e queijo.	R\$ 4,67
4	Sanduíche Natural	Pão de forma tradicional ou integral, presunto, queijo, alface e tomate.	R\$ 5,67
5	Pão de Queijo	Pão de queijo tradicional, peso mínimo 80g.	R\$ 2,58
6	Esfiha	Massa assada, com peso aproximado de 100g. Opções de recheio: carne moída, frango desfiado, palmito, legumes em geral, queijo minas/ricota com tomate seco ou calabresa.	R\$ 5,67
7	Pizza (fatia ou mini)	Massa de pizza assada, com peso aproximado de 100g. Opções de recheio: quatro queijos, frango com catupiry, carne ou calabresa.	R\$ 4,83
8	X - Salada	Lanche composto de pão, hambúrguer, queijo, tomate, maionese e alface.	R\$ 7,97
9	Torta Salgada	Massa salgada assada, com peso aproximado de 100g. Opções de recheio: frango, carne, atum ou presunto e queijo.	R\$ 5,83
10	Pastel Assado	Pastel com peso aproximado de 100g. Opções de recheio: carne moída, frango desfiado, palmito, queijo e presunto ou calabresa.	R\$ 5,67
11	Cachorro Quente	Pão de hot dog, com molho de tomate, salsicha, tomate, milho e batata palha.	R\$ 7,33
12	Croissant Salgado	Massa de trigo tipo croissant assado, com peso aproximado de 120g. Opções de sabores: frango, presunto e queijo e quatro queijos.	R\$ 5,67
13	Enrolado de Salsicha	Salsicha enrolada em massa de trigo.	R\$ 5,67
14	Folhado	Massa folhada com recheio de frango ou presunto e queijo.	R\$ 5,67
15	Bolo Simples	Bolo simples, fatia com 100g. Sabores sugeridos: chocolate, coco, laranja, fubá, cenoura, entre outros.	R\$ 2,67
16	Chocolate em Barra	Barra de chocolate, unidade com peso de 25g a 35g. Marcas de referência: Nestlé, Garoto e Lacta.	R\$ 2,37
17	Barra de Cereal	Barra de cereal, em sabores diversos, unidade com peso de 25g a 35g.	R\$ 2,47
18	Croissant Doce	Massa de trigo tipo croissant assado, com peso aproximado de 120g. Opções de sabores: chocolate, geleia e doce de leite.	R\$ 5,67
19	Bombons	Bombom recheado, unidades com peso entre 20g e 25g. Marcas de referência: Nestlé, Garoto e Lacta.	R\$ 1,93
20	Salada de Frutas	Salada de frutas diversas, produzida com suco de laranja natural, com pedaços de frutas (no mínimo morango, banana, mamão, maçã e abacaxi). Sem adição de açúcar. Pote com 300g.	R\$ 4,67
21	Café Coado	Café coado, copo com 200ml. Não adoçado. Disponibilizar açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	R\$ 2,50
22	Café com Leite	Café coado com leite, copo com 200ml. Leite integral longa vida. Não adoçado. Disponibilizar açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante à parte.	R\$ 3,17

23	Suco Natural ou Integral	Suco Natural ou Integral, copo com 300ml. Contemplar pelo menos 3 opções de frutas, que podem ser: laranja, limão, abacaxi, maracujá, melancia e morango.	R\$ 4,50
24	Água Mineral sem Gás	Água Mineral sem Gás, embalada em garrafa pet com 500ml.	R\$ 2,50
25	Água Mineral com Gás	Água Mineral com Gás, embalada em garrafa pet com 500ml.	R\$ 2,50
26	Refrigerante lata 350 ml	Refrigerante em lata de 350ml, sabores diversos. Marcas de referência: coca-cola, fanta, pepsi e guaraná antarctica.	R\$ 4,67
27	Refrigerante Pet 600 ml	Refrigerante em garrafa pet de 600ml, sabores diversos. Marcas de referência: coca-cola, fanta, pepsi e guaraná antarctica.	R\$ 6,63
28	Chá Mate 300 ml	Chá mate em lata ou copo, com no mínimo 300 ml, servido gelado.	R\$ 4,10
29	Achocolatado 200 ml	Achocolatado industrializado, resfriado, embalagem com 200ml. Marcas de referência: Toddyinho, nescau e piracanjuba.	R\$ 2,78
30	Água de coco 200 ml	Água de coco, embalada em caixa com 200ml. Marcas de referência: sococo, native, mais coco e kero coco.	R\$ 3,33

8.3 Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches e refeições, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização, e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da contratante, podendo a Fiscalização acompanhar quando julgar conveniente, não podendo ser aceitos alimentos enlatados e/ou em conserva sem data de validade ou com a mesma vencida. Não será aceito o reaproveitamento de sobras limpas.

#### 8.3.1 Observações:

8.3.1.1 O lanche natural deverá ser composto de produtos frescos.

8.3.1.2 Deverão ser oferecidos salgados assados. Não poderá haver comercialização de salgados fritos.

8.3.1.3 Os lanches e salgados deverão ser preparados diariamente.

8.3.1.4 Para o fornecimento de lanches, a cessionária deverá disponibilizar embalagens descartáveis para transporte, com opções de talheres e guardanapos descartáveis, quando necessário.

8.3.2 Todos os alimentos deverão ser preparados sem o uso de:

8.3.2.1 Gordura (Banha) animal.

8.3.2.2 Gordura vegetal hidrogenada (trans).

8.3.2.3 Óleo reutilizado.

8.3.2.4 Temperos industrializados tipo caldo maggi, knorr, sazón e outros.

8.4 Abaixo, segue a relação de marcas sugeridas e a descrição dos produtos a serem utilizados no preparo das refeições e lanches:

Item	Descrição	Marcas de Referência
<b>Frios</b>	Presunto, peito de peru e blanquet de peru.	Frimesa, Perdigão, Sadia e Seara.
<b>Farinhas</b>	De trigo, polvilho, rosca, milho, amido de milho e mandioca.	Dona Benta, Sol, Guth, Anaconda, Caldo bom, Orquídea, Pinduca, Renata, Isabela, Coamo, São Jorge, Yoki, maizena e Zaeli.

<b>Azeite</b>	Extra virgem puro.	Andorinha, Borges, Carbonell, Cirio, Colavita, Gallo e Don Pepe.
<b>Óleos</b>	De soja, milho, canola e girassol.	Liza, Coamo, Sinhá, Suavit e Soya.
<b>logurtes</b>	Qualquer tipo	Batavo, Bliss, Corpus, Danone, Molico, Nestlé, Parmalat, Tirol, Frimesa e Vigor.
<b>Queijos</b>	Todos (inclusive requeijão)	Batavo, Danubio, Marília, Itambé, Palma, Parmalat, Santa Clara, President, Lac Lélo, Sadia, Frimesa e Tirol.
<b>Molhos</b>	Maionese, ketchup, mostarda, inglês, shoyo e pimenta.	Arisco, Etti, Hellmann's, Heinz, Hemmer, Dajuda, Knorr, Hinomoto, Mitsuwa e Sakura.
<b>Especiarias</b>	Açafrão, alecrim, canela, cardamomo, colorau, louro, tomilho, orégano, páprica, noz moscada, etc.	Arisco, Strafit, Sweet e Kitano.
<b>Leite e derivados</b>	Leite integral e desnatado, creme de leite e leite condensado.	Batavo, Tirol, Lider, Castrolanda, Frimesa, Glória, Mococa, Nestlé, Parmalat, Piracanjuba e Itambé.
<b>Sal</b>	-	Qualquer marca, desde que iodado.
<b>Margarina</b>	-	Becel, Vigor, Delícia, Doriana, Mazola e Qualy.
<b>Manteiga</b>	-	Itambé, Marília, Paracatu, Piracanjuba, Becel, Lac Lélo, Tirol, Batavo e Frimesa.
<b>Enlatados</b>	Ervilha, milho verde e palmito (com registro no IBAMA).	Etti, Jurema, Quero, predilecta, Fugini, Knorr e Bonare.

## 9. DA MANUTENÇÃO E DOS REPAROS

9.1. Toda manutenção e/ou reparo será de responsabilidade da cessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção poderá abranger os seguintes itens:

9.1.1 Manutenção das instalações de água, esgoto e de possíveis vazamentos em torneiras, encanamentos, etc.

9.1.2 Manutenção das instalações elétricas (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores, etc).

9.1.3 Proibido utilização de gás.

9.2. Em caso da necessidade de manutenção dos equipamentos/serviços, a reposição deverá ocorrer dentro do prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos.

## 10. DOS EMPREGADOS

10.1. Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade.

10.2. O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da cessionária, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

10.3. A concessionária deverá manter um número mínimo de empregados necessário para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno de aula da instituição. Caso seja necessário, tal número será estabelecido pela fiscalização de contrato.

10.4. Os empregados deverão usar uniforme apropriado, com a identificação da empresa, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, toucas higiênicas, sapatos/tênis e demais itens que possam ser necessários.

10.5. A cessionária deverá assumir também a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados na execução dos serviços, ainda que acontecido nas dependências da cedente.

10.6 A cessionária não deverá empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que já mantenham vínculo empregatício com o IFPR.

## 11. DA LIMPEZA E DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

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

11.2. O material de limpeza e a retirada do lixo interno são de responsabilidade da cessionária.

11.3. A cessionária deverá fornecer lixeiras e sacos de plástico para toda a área desta concessão de uso, de acordo com as normas de coleta seletiva e/ou conforme estabelecido pela fiscalização do contrato.

11.3.2. As lixeiras do espaço interno da cantina devem ser de fácil limpeza, com tampa e preferencialmente com pedal.

11.3.3. O lixo deve ser retirado para fora da área de preparo dos alimentos, acondicionados em sacos plásticos devidamente fechados.

11.3.4. Após o manuseio do lixo e/ou qualquer resíduo estranho, efetuar a devida higienização das mãos.

11.4. A cessionária deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência necessária para manter a higiene local, ou sempre que solicitado pela fiscalização do IFPR – *Campus* Campo Largo.

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

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

11.7. A concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos, utensílios etc.

11.8. A concessionária deverá disponibilizar álcool em gel na cantina, e se necessário, a fiscalização poderá solicitar a disponibilização de luvas plásticas se a cessionária adotar o sistema de self-service.

## 12. DA JUSTIFICATIVA COM FUNDAMENTO NA DEMANDA PELO SERVIÇO

12.1. Justifica-se a prestação dos serviços de cantina/lanchonete no *Campus* Campo Largo devido a circulação contínua de estudantes, servidores e terceirizados, visando atender minimamente às necessidades de alimentação desse coletivo, conforme o quadro abaixo:

<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>TOTAL</b>
Alunos dos cursos técnicos modalidade médio integrado	275
Alunos dos cursos técnicos modalidade subsequente	288
Alunos dos cursos superiores, especialização e FIC	202
Alunos novos cursos/turmas (início 2022)	440

Servidores e funcionários terceirizados	99
<b>TOTAL</b>	<b>1.304 pessoas</b>

### **13. DO MÉTODO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DO SERVIÇO EXECUTADO**

13.1. A avaliação da qualidade, bem como o aceite do serviço executado serão realizados de acordo com a verificação do cumprimento das atribuições constantes do item 20 do Presente Projeto, por fiscal de contrato, designado pela cedente, preferencialmente servidor da entidade, que:

13.1.1. Terá livre acesso aos locais de trabalho da cessionária.

13.1.2. Exigirá o imediato afastamento de qualquer empregado, preposto da cessionária que dificulte a fiscalização ou ainda que conduza de modo deslegante, irresponsável, descortês, inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

### **14. DA VISTORIA PRÉVIA**

14.1. A concorrente deverá realizar vistoria prévia e inspecionar o local objeto da concessão de modo a obter, para sua própria utilização e por sua exclusiva responsabilidade, todas as informações necessárias à elaboração da proposta, sendo obrigatório Atestado de Vistoria Prévia (Anexo II do Edital de Concorrência Pública n. 02/2021) emitido pelo IFPR – *Campus* Campo Largo, para fins de habilitação. A vistoria deve ser agendada na Direção de Planejamento e Administração por meio do e-mail: lucio.schulz@ifpr.edu.br e no prazo de até 48 horas anteriores à abertura da sessão pública.

### **15. DOS DEVERES DA CONCESSIONÁRIA**

15.1. Manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação e na legislação municipal, estadual e federal vigente.

15.2. Prestar os serviços conforme detalhado no Projeto Básico, com emprego de mão de obra qualificada, observando rigorosamente todas as exigências constantes nas normas de higiene e vigilância sanitária, bem como de acordo com o estipulado em sua proposta, ficando a cessionária sujeita às penalidades estabelecidas neste Projeto Básico, no caso de mora ou inadimplemento de suas obrigações.

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

15.4. Manter obrigatoriamente a tabela com os preços praticados em local visível e de acesso a todos os usuários. Não incluir taxas, como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem qualquer espécie de cobrança à parte.

15.5. Responsabilizar-se por todos os impostos, taxas, encargos sociais e obrigações de ordem trabalhista, previdenciária e civil, decorrentes de suas atividades, bem como o pagamento de salários e benefícios a seus funcionários.

15.6. Dispor às suas expensas, os materiais, equipamentos, mobiliários e maquinários necessários ao bom funcionamento dos serviços a serem desenvolvidos nos espaços concedidos conforme objeto de concessão de uso, sendo os mesmos disponibilizados em número adequado para atender as necessidades de funcionamento.

15.7. Responder integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao Instituto Federal do Paraná – *Campus* Campo Largo ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus



prepostos/funcionários, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

15.8. Providenciar a obtenção da documentação necessária junto às autoridades competentes, para que o funcionamento da cantina esteja dentro das normas legais vigentes, mantendo-as atualizadas. As despesas de todas as licenças e registros que se fizerem necessários é de responsabilidade exclusiva da cessionária.

15.9. Corrigir todas as imperfeições verificadas pela fiscalização na execução das atividades no prazo por esta determinada.

15.10. Não sublocar, emprestar, ceder e/ou transferir, total ou parcialmente, o espaço físico cedido, ainda que temporariamente, para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

15.11. Pagar todas as multas que venham a ser impostas, à cessionária, pelos órgãos competentes em decorrência da não observância de leis ou regulamentos relativos à prestação dos serviços contratados.

15.12. Fornecer a todas as pessoas envolvidas no processo, equipamentos necessários e indispensáveis ao cumprimento das normas de segurança no trabalho previstas em lei e demais regulamentos, bem como instruções específicas sobre a prevenção de acidentes no trabalho.

15.13. Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados na execução dos serviços ou em conexão com ele, ainda que acontecido nas dependências da cedente.

15.14. Manter em permanente estado de limpeza, higiene e conservação as dependências e instalações da cantina, utilizando materiais de limpeza de boa qualidade.

15.15. Transportar o lixo ocasionado na área de serviço até o local designado pela cedente. A retirada do lixo deverá ocorrer em caráter regular, sistemático e acondicionado em lixeiras e sacos plásticos adequados ao tipo de lixo (orgânicos e/ou inorgânicos, recicláveis e não recicláveis), não podendo ser acumulado no interior da cantina.

15.16. Manter preposto no local dos serviços para representá-lo na execução do contrato, instruindo-o quanto à necessidade de acatar as orientações da fiscalização.

15.17. Manter sempre em serviço, número suficiente de profissionais com vistas ao atendimento eficiente e ágil nos dias e horários fixados neste Projeto Básico.

15.18. Manter sob a supervisão do preposto, a atividade da cantina.

15.19. Apresentar, em até 30 dias após o início dos serviços, relação com a identificação de seus empregados, cópia do registro na Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS), cópia do Cadastro de Pessoa Física (CPF) e antecedentes criminais. Demais documentos podem ser solicitados pela cedente.

15.20. Qualquer alteração de pessoal deverá ser comunicada, por escrito, à cedente, sendo necessário apresentar os mesmos itens mencionados acima para o novo funcionário.

15.21. Substituir no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, sempre que exigido pela cedente, e independente da apresentação dos motivos por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, nocivos, inconveniente ou insatisfatórios à disciplina ou ao interesse do serviço público.

15.22. Restituir o espaço físico quando solicitada pela cedente, havendo interesse público, independentemente da indenização.

15.23. Adquirir por conta própria, os materiais e produtos necessários e indispensáveis à prestação de serviço.

## **16. DOS DEVERES DA CONCEDENTE**

16.1. Analisar a proposta de alteração nos cardápios e aprovar ou não a relação de produtos a serem comercializados.

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

16.3. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive, permitir o acesso de representante, prepostos ou empregados da cessionária às dependências do espaço de concessão de uso.

16.4. Realizar a leitura mensal do medidor de energia elétrica instalado nas instalações do local de prestação dos serviços e providenciar a emissão da GRU para ressarcimento das despesas com água, esgoto e energia elétrica no mês de competência.

16.5. Fornecer atestados de capacidade técnica, quando solicitado, e desde que atendidas as obrigações contratuais.

16.6. Notificar a cessionária por escrito toda e qualquer ocorrência que porventura venha existir durante a vigência da concessão de uso, fixando prazos para sua correção ou impugnação.

16.7. Tornar disponíveis as instalações para o fornecimento de energia elétrica e água nas dependências da cessionária para o desempenho das atividades inerentes à finalidade do objeto da concessão.

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

## **17. DO RESSARCIMENTO DAS DESPESAS COM ÁGUA, ESGOTO E ENERGIA ELÉTRICA**

17.1. O pagamento referente às despesas com energia elétrica será mensal, sendo que o valor cobrado será de acordo com a leitura do medidor de consumo individual instalado no espaço de execução dos serviços.

17.2. Para definição do valor será estipulado o seguinte critério, baseado nos horários de funcionamento da cantina:

17.2.1. 12,5% da Quantidade consumo kwh x valor tarifa concessionária de energia Consumo Ponta;

17.2.2. 87,5% da Quantidade consumo kwh x valor tarifa concessionária de energia Consumo Fora da Ponta;

17.2.3. O percentual para cálculo do consumo ponta e fora da ponta, levou em consideração o percentual diário das horas destinadas ao consumo ponta (3 horas = 18 h às 21 h).

17.3. Até a instalação do equipamento de medidor trifásico, caso haja atrasos ou problemas técnicos na instalação, será cobrado uma taxa no valor de R\$ 405,41 (quatrocentos e cinco reais e quarenta e um centavos). O valor levou em consideração o cálculo realizado no simulador de Consumo no site da concessionária Copel, considerando os equipamentos previstos e suas potências médias e consumo médio, para tarifa convencional.

17.4. Os reajustes serão realizados conforme acompanhamento dos reajustes realizados pela concessionária de energia elétrica.

17.5. O valor mensal referente a taxa de água e esgoto a ser pago pela cessionária pelo uso do espaço, possui um valor estimado de água de R\$ 43,11 (quarenta e três reais e onze centavos) e do esgoto de R\$ 34,49 (trinta e quatro reais e quarenta e nove centavos), totalizando o valor de **R\$ 77,60 (setenta e sete reais e sessenta centavos)**.

17.5.1. O valor levou em consideração a taxa mínima de água e esgoto cobrada no estado do Paraná, prestados pela Companhia de Saneamento do Paraná - SANEPAR, conforme Resolução Homologatória nº

15, de 14 de abril de 2021 da AGEPAR - Agência Reguladora do Paraná, em relação à tarifa de saneamento para micro e pequeno comércio.

17.5.2. A cessionária terá redução de 75% do valor da despesa mensal com água e esgoto nos períodos de recesso escolar, férias ou greve.

17.6. Os reajustes serão realizados conforme acompanhamento do mesmo critério e nova resolução publicada.

17.7. O ressarcimento das despesas com água, esgoto e energia elétrica será mensal, efetuado através de GRU (Guia de Recolhimento da União) até o 5º (quinto) dia útil do mês posterior ao do período de competência do encargo. As guias de recolhimento serão fornecidas ou instruídas pela fiscalização de contrato do IFPR.

17.8. Se o pagamento não for recolhido no seu vencimento, será cobrada multa de 10% (dez por cento) do valor pago mensalmente, além de incorrer em encargos moratórios de acordo com a legislação vigente, podendo se for o caso ser aplicada penalidade.

17.9. A cessionária deverá apresentar em até 5 (cinco) dias úteis, para o fiscal do contrato, os comprovantes de pagamento da contraprestação mensal do consumo de água e energia elétrica.

## 18. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

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

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

18.3 Em situação de renovação do contrato por meio do termo aditivo, havendo necessidade de reajuste dos preços praticados para os produtos do item 8 desse Projeto, o indexador a ser utilizado será IPCA dos últimos 12 meses.

## 19. DA AUTORIZAÇÃO DE CONCESSÃO

19.1. Por ocasião da assinatura do contrato a Direção-Geral do **IFPR – Campus Campo Largo** emitirá autorização de concessão permitindo o início da execução do serviço objeto da concessão de uso de espaço físico, a partir de 15 (quinze) dias da assinatura daquele, conforme Anexo VI do Edital de Concorrência Pública no. 02/2021.

## 20. INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS

20.1. Sendo verificadas irregularidades ou não atendimento a qualquer das exigências estabelecidas no presente Projeto Básico, o Fiscal notificará oficialmente a cessionária através de formulário de ocorrência e ao término de cada mês realizará a contagem dos pontos acumulados, realizará a juntada dos documentos que julgar pertinentes e instruirá processo ao gestor do contrato recomendando a aplicação da respectiva sanção.

20.2. Os pontos acumulados em cada indicador são cumulativos com os pontos dos demais indicadores.

20.3. O acúmulo de pontos é mensal, apurado do primeiro ao último dia de cada mês e sendo zerado para o mês seguinte.

20.4. Da sanção aplicada pelo Gestor de Contrato, cabe recurso da cessionária, no prazo de 05 (cinco) dias úteis ao Diretor-Geral do Campus ou seu eventual substituto.

**INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS**

<b>INDICADORES</b>
INDICADOR 01 – CUMPRIMENTO DO CARDÁPIO MÍNIMO
INDICADOR 02 – QUALIDADE DOS PRODUTOS OFERECIDOS
INDICADOR 03 – CUMPRIMENTO DOS PREÇOS DO CARDÁPIO MÍNIMO
INDICADOR 04 – COMUNICAÇÃO EFICAZ DE PREÇOS E COMPOSIÇÃO DOS INSUMOS UTILIZADOS
INDICADOR 05 – RESSARCIMENTO DAS DESPESAS COM ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA
INDICADOR 06 – HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO
INDICADOR 07 – DA INFRAESTRUTURA E DOS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS
INDICADOR 08 – MANUTENÇÃO/CONSERVAÇÃO DO ESPAÇO CEDIDO
INDICADOR 09 – VESTIMENTAS E IDENTIFICAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS
INDICADOR 10 – QUALIDADE NO ATENDIMENTO
INDICADOR 11 – LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO E COLETA DE LIXO

<b>INDICADOR 01 - CUMPRIMENTO DO CARDÁPIO MÍNIMO</b>	
FINALIDADE	Garantir que a quase totalidade dos itens constantes do cardápio mínimo estejam disponíveis à venda, salvo algumas exceções devidamente justificadas, como por exemplo a sazonalidade.
METAS A CUMPRIR	No mínimo 90% dos itens previstos no cardápio mínimo.
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Conferência local.
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Visual, pelo fiscal do contrato ou por quaisquer outros usuários atendidos.
PERIODICIDADE	Semanal.
MECANISMO DE CÁLCULO	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.
INÍCIO DE VIGÊNCIA	Início da vigência do contrato e início da prestação dos serviços.
OCORRÊNCIA/PONTUAÇÃO	Deixar de oferecer uma quantidade superior a 10% da quantidade total de itens do cardápio sem a devida justificativa. 0,5 ponto por item faltante.
OBSERVAÇÕES	Qualquer usuário do serviço da cantina poderá motivar reclamação referente à quantidade/qualidade dos itens constantes do cardápio. Recebida a reclamação, o fiscal do contrato obrigatoriamente deverá verificar a situação e em caso de confirmação, deverá notificar a empresa para que a situação seja regularizada o mais breve possível. Em hipótese alguma a identidade do usuário será revelada.

<b>INDICADOR 02 - QUALIDADE DOS PRODUTOS OFERECIDOS</b>	
FINALIDADE	Garantir controle de qualidade acerca dos produtos oferecidos.
METAS A CUMPRIR	100% dos produtos oferecidos devem estar dentro dos padrões reconhecidos de qualidade. Os ingredientes devem ser frescos e os produtos industrializados devem estar dentro do prazo de validade.
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Conferência local por amostragem.
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Visual, pelo fiscal do contrato ou por quaisquer outros usuários atendidos.
PERIODICIDADE	Semanal
MECANISMO DE CÁLCULO	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.
INÍCIO DE VIGÊNCIA	Início da vigência do contrato e início da prestação dos serviços.
	Produto preparado com matéria-prima inapropriada, a qual já não mantém suas características organolépticas. 2,0 pontos por ocorrência

OCORRÊNCIA/PONTUAÇÃO		verificada.
	Produto industrializado com prazo de validade vencida em até 7 dias.	2,0 pontos por ocorrência
	Produto industrializado com prazo de validade vencida em mais de 7 dias.	3,0 pontos por ocorrência
OBSERVAÇÕES	<p>Em hipótese alguma será permitido o reaproveitamento de alimentos ou a comercialização de sobras.</p> <p>Qualquer usuário do serviço da cantina poderá motivar reclamação referente à quantidade/qualidade dos itens constantes do cardápio. Recebida a reclamação, o fiscal do contrato obrigatoriamente deverá verificar a situação e em caso de confirmação, deverá notificar a empresa para que a situação seja regularizada o mais breve possível. Em hipótese alguma a identidade do usuário será revelada.</p>	

### INDICADOR 03 - CUMPRIMENTO DOS PREÇOS DO CARDÁPIO MÍNIMO

FINALIDADE	Garantir que a proposta de preço homologada seja cumprida.	
METAS A CUMPRIR	Totalidade dos produtos condizentes com a proposta de preço homologada.	
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Conferência local.	
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Visual, pelo fiscal do contrato ou por quaisquer outros usuários atendidos.	
PERIODICIDADE	Semanal	
MECANISMO DE CÁLCULO	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
INÍCIO DE VIGÊNCIA	Início da vigência do contrato e início da prestação dos serviços.	
OCORRÊNCIA/PONTUAÇÃO	Produto comercializado acima do preço homologado.	0,5 ponto por item com preço aumentado/dia independente do valor do aumento.
OBSERVAÇÕES	<p>A pontuação total referente a esse indicador deverá ser o somatório de todos os itens vendidos com aumento.</p> <p>Qualquer usuário do serviço da cantina poderá motivar reclamação referente aos preços praticados em desacordo com os valores homologados. Recebida a reclamação, o fiscal do contrato obrigatoriamente deverá verificar a situação e em caso de confirmação, deverá notificar a empresa para que a situação seja regularizada o mais breve possível. Em hipótese alguma a identidade do usuário será revelada.</p>	

### INDICADOR 04 - COMUNICAÇÃO EFICAZ DE PREÇOS E COMPOSIÇÃO DOS INSUMOS UTILIZADOS

FINALIDADE	Garantir o pleno acesso dos usuários aos valores e insumos constantes do cardápio.	
METAS A CUMPRIR	Fixação de tabela de preços e de todos os ingredientes constantes de cada produto e disponibilização de no mínimo 3 cardápios.	
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Conferência local.	
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Visual, pelo fiscal do contrato ou por quaisquer outros usuários atendidos.	
PERIODICIDADE	Semanal	
MECANISMO DE CÁLCULO	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
INÍCIO DE VIGÊNCIA	Início da vigência do contrato e início da prestação dos serviços.	
OCORRÊNCIA/PONTUAÇÃO	Deixar de disponibilizar tabela de preços e ingredientes.	0,5 ponto por ocorrência
	Deixar de disponibilizar o número mínimo de cardápios estabelecidos nas metas.	0,5 ponto por ocorrência

<b>OBSERVAÇÕES</b>	<p>A Contratada deverá manter tabela de preço em local visível a todos os usuários contendo todos os ingredientes utilizados no preparo dos lanches e disponibilizar cardápio no balcão de atendimento e/ou nas mesas.</p> <p>Qualquer usuário do serviço da cantina poderá motivar reclamação referente à ausência de banners/pôsteres/faixas indicando os valores praticados ou a ausência de cardápios. Recebida a reclamação, o fiscal do contrato obrigatoriamente deverá verificar a situação e em caso de confirmação, deverá notificar a empresa para que a situação seja regularizada o mais breve possível. Em hipótese alguma a identidade do usuário será revelada.</p>

<b>INDICADOR 05 - RESSARCIMENTO DAS DESPESAS COM ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA</b>		
<b>FINALIDADE</b>	Garantir que a contratada cumpra de maneira integral e sem atrasos, com as obrigações de ressarcimento e pagamento das despesas de água, esgoto e energia elétrica e demais obrigações previstas em contrato.	
<b>METAS A CUMPRIR</b>	Percentual zero de inadimplência com relação às obrigações de pagamento da empresa.	
<b>INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO</b>	Apresentação por parte da contratada dos recibos de pagamento.	
<b>FORMA DE ACOMPANHAMENTO</b>	Através dos recibos de pagamento.	
<b>PERIODICIDADE</b>	Mensal.	
<b>MECANISMO DE CÁLCULO</b>	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
<b>INÍCIO DE VIGÊNCIA</b>	Vencimento das primeiras prestações.	
<b>OCORRÊNCIA/PONTUAÇÃO</b>	Atraso no pagamento de quaisquer das obrigações, seja consumo de água, luz, taxa de lixo, etc.	1,0 ponto por pagamento atrasado.
	Acúmulo de dois meses de atraso de quaisquer das obrigações, seja consumo de água, luz, taxa de lixo, etc.	2,0 pontos por pagamento atrasado.
	Acúmulo de mais de 3 meses de atraso nos pagamentos.	Inexecução contratual. Penalização de acordo com o projeto básico.
<b>OBSERVAÇÕES</b>		

<b>INDICADOR 06 - HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO</b>		
<b>FINALIDADE</b>	Garantir que a contratada cumpra com o horário de atendimento estipulado no contrato, de maneira que não venha a prejudicar a qualidade do serviço prestado.	
<b>METAS A CUMPRIR</b>	Nenhum atraso com relação à abertura da cantina nos horários pré estabelecidos.	
<b>INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO</b>	Conferência local.	
<b>FORMA DE ACOMPANHAMENTO</b>	Visual, pelo fiscal do contrato ou por quaisquer outros usuários atendidos.	
<b>PERIODICIDADE</b>	Diária	
<b>MECANISMO DE CÁLCULO</b>	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
<b>INÍCIO DE VIGÊNCIA</b>	Início da vigência do contrato e início da prestação dos serviços.	
<b>OCORRÊNCIA/PONTUAÇÃO</b>	Atraso superior a 10 minutos na abertura da cantina, seja nos turnos matutino, vespertino ou noturno.	0,5 ponto por ocorrência
	Atraso superior a 20 minutos na abertura da cantina, seja nos turnos matutino, vespertino ou noturno.	1,0 ponto por ocorrência

OBSERVAÇÕES	A penalização referente aos atrasos poderá ser suprimida em caso de justificativa devidamente fundamentada e apresentada ao fiscal, o qual deverá encaminhá-la ao gestor para apreciação e decisão.

<b>INDICADOR 07 - DA INFRAESTRUTURA E DOS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS</b>	
FINALIDADE	Garantir que a contratada mantenha disponível aos usuários apenas equipamentos novos ou em perfeito estado de conservação e uso.
METAS A CUMPRIR	Nenhum acidente decorrente de equipamentos e móveis obsoletos/quebrados ou sem condições de uso.
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Conferência local.
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Visual, pelo fiscal do contrato ou por quaisquer outros usuários atendidos.
PERIODICIDADE	Semanal
MECANISMO DE CÁLCULO	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.
INÍCIO DE VIGÊNCIA	Início da vigência do contrato e início da prestação dos serviços.
OCORRÊNCIA/PONTUAÇÃO	Equipamento/móvel (mesa, cadeira) sem condições de uso. 1,0 ponto por equipamento não recolhido/substituído no prazo previsto abaixo.
OBSERVAÇÕES	A empresa deverá manter conferência diária do estado de conservação dos móveis disponibilizados ao público e substituí-los sempre que for necessário, a fim de garantir a segurança dos usuários. O fiscal do contrato deverá notificar a empresa caso se constate alguma situação descrita acima. A empresa deverá recolher o móvel imediatamente e repor, se necessário, em até 24 horas. Caso descumprir esse item, aplicar a pontuação acima.

<b>INDICADOR 08 - MANUTENÇÃO E CONSERVAÇÃO DO ESPAÇO</b>	
FINALIDADE	Garantir que a contratada não utilize espaço superior ao cedido em contrato, evitando atrapalhar o fluxo de pessoas.
METAS A CUMPRIR	Zero reclamação referente ao tema.
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Conferência local.
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Visual, pelo fiscal do contrato ou por quaisquer outros usuários atendidos.
PERIODICIDADE	Semanal
MECANISMO DE CÁLCULO	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.
INÍCIO DE VIGÊNCIA	Início da vigência do contrato e início da prestação dos serviços.
OCORRÊNCIA/PONTUAÇÃO	Extrapolar os limites do espaço cedido. 1,0 ponto por ocorrência registrada.
OBSERVAÇÕES	Constatando-se essa situação, a empresa deverá ser advertida verbalmente pelo fiscal do contrato. Em caso de haver reincidência, a empresa deverá ser notificada e se ainda assim nenhuma providência for tomada, aplicar a pontuação acima.

<b>INDICADOR 9 - VESTIMENTA E IDENTIFICAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS</b>	
FINALIDADE	Garantir que todos os funcionários estejam devidamente vestidos/uniformizados, equipados e identificados, a fim de evitar acidentes de trabalho e manter um padrão.

METAS A CUMPRIR	Totalidade dos funcionários uniformizados, trajando todos os EPI's necessários e portando crachá de identificação.	
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Conferência local.	
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Visual, pelo fiscal do contrato ou por quaisquer outros usuários atendidos.	
PERIODICIDADE	Diária.	
MECANISMO DE CÁLCULO	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
INÍCIO DE VIGÊNCIA	Início da vigência do contrato e início da prestação dos serviços.	
OCORRÊNCIA/PONTUAÇÃO	Não utilização de vestimenta adequada e/ou equipamentos de proteção individual.	0,5 ponto por ocorrência/dia.
	Não utilização identificação.	0,5 ponto por ocorrência/dia.
OBSERVAÇÕES	Qualquer usuário do serviço da cantina poderá motivar reclamação referente ao serviço prestado. Recebida a reclamação, o fiscal do contrato obrigatoriamente deverá verificar a situação e em caso de confirmação, deverá notificar a empresa para que a situação seja regularizada o mais breve possível. Em hipótese alguma a identidade do usuário será revelada.	

INDICADOR 10 - QUALIDADE NO ATENDIMENTO		
FINALIDADE	Garantir que o serviço seja executado com presteza, rapidez e de uma maneira educada e cortês, aproximando-se o máximo possível da excelência.	
METAS A CUMPRIR	Totalidade dos atendimentos prestados de maneira educada, rápida e atenciosa.	
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Conferência local/Pesquisa de satisfação.	
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Visual, pelo fiscal do contrato ou por quaisquer outros usuários atendidos. Reclamações recebidas.	
PERIODICIDADE	Diária/Esporádica.	
MECANISMO DE CÁLCULO	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
INÍCIO DE VIGÊNCIA	Início da vigência do contrato e início da prestação dos serviços.	
OCORRÊNCIA/PONTUAÇÃO	Atendimento prestado de maneira contrária ao descrito e esperado.	1,0 ponto por ocorrência.
OBSERVAÇÕES	Qualquer usuário do serviço da cantina poderá motivar reclamação referente ao serviço prestado. Recebida a reclamação, o fiscal do contrato obrigatoriamente deverá verificar a situação e em caso de confirmação, deverá notificar a empresa para que a situação seja regularizada o mais breve possível. Em hipótese alguma a identidade do usuário será revelada.	

INDICADOR 11 - DA LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO E COLETA DE LIXO		
FINALIDADE	Garantir a limpeza constante no local da cantina, tanto interno a fim de evitar a proliferação de insetos e disseminação de possíveis doenças, quanto da área ocupada pelos usuários (mesas e cadeiras) a fim de manter um ambiente saudável.	
METAS A CUMPRIR	Totalidade das áreas limpas e higienizadas. Recolhimento diário do lixo.	
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Conferência local.	
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Visual, pelo fiscal do contrato ou por quaisquer outros usuários atendidos. Reclamações recebidas.	
PERIODICIDADE	Semanal	



MECANISMO DE CÁLCULO	Será aplicada a pontuação atribuída para cada ocorrência verificada.	
INÍCIO DE VIGÊNCIA	Início da vigência do contrato e início da prestação dos serviços.	
OCORRÊNCIA/PONTUAÇÃO	Limpeza inadequada ou insuficiente, independente da quantidade ou do local.	1,0 ponto por ocorrência
	Falta de recolhimento diário do lixo.	1,0 ponto por ocorrência
OBSERVAÇÕES	Qualquer usuário do serviço da cantina poderá motivar reclamação referente ao serviço prestado. Recebida a reclamação, o fiscal do contrato obrigatoriamente deverá verificar a situação e em caso de confirmação, deverá notificar a empresa para que a situação seja regularizada o mais breve possível. Em hipótese alguma a identidade do usuário será revelada.	

## 21. SANÇÕES APLICÁVEIS

SANÇÕES APLICÁVEIS POR DESCUMPRIMENTO DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS - IMR	
PONTOS	SANÇÃO
Até 2 pontos	Advertência.
2,5 a 5,0 pontos	Multa de 2% sobre o valor do ressarcimento mensal das despesas com água e energia elétrica.
5,5 a 8,0 pontos	Multa de 3% sobre o valor do ressarcimento mensal das despesas com água e energia elétrica.
8,5 a 11 pontos	Multa de 4% sobre o valor do ressarcimento mensal das despesas com água e energia elétrica.
11,5 a 14 pontos	Multa de 5% sobre o valor do ressarcimento mensal das despesas com água e energia elétrica.
14,5 a 16 pontos	Multa de 6% sobre o valor do ressarcimento mensal das despesas com água e energia elétrica.
16,5 a 20 pontos	Multa de 7% sobre o valor do ressarcimento mensal das despesas com água e energia elétrica.
20,5 a 24,5 pontos	Multa de 8% sobre o valor do ressarcimento mensal das despesas com água e energia elétrica.
25 a 30 pontos	Multa de 9% sobre o valor do ressarcimento mensal das despesas com água e energia elétrica.
Acima de 30 pontos	Inexecução parcial do contrato – Multa de 10% sobre o valor do ressarcimento mensal das despesas com água e energia elétrica.

21.1. O acúmulo acima de 30 pontos por não cumprimento das metas previstas no presente Instrumentos de Medição de Resultados configura a inexecução parcial do contrato.

21.2. O acúmulo acima de 30 pontos por 02 (dois) meses, consecutivos ou não, configura inexecução total do contrato e, a critério da Administração, poderá ensejar a rescisão unilateral do contrato.

21.3. Na hipótese de aplicação de qualquer das sanções (advertências ou multas), o cessionário terá 5 (cinco) dias úteis para apresentar contrarrazões.

21.4. Cabe ao Fiscal do Contrato abertura do processo de sanção bem como o encaminhamento ao Gestor da sugestão de penalização, com os documentos e relatórios que se fizerem necessários.

21.5. Caberá ao gestor do contrato o recebimento das contrarrazões e, caso mantenha sua decisão, deve realizar o encaminhamento dos autos ao Diretor-Geral do campus, com o fim de manter ou não a sanção aplicada.

21.6. Mantida a sanção ou extinto o prazo de defesa sem manifestação, caberá à contratada o recolhimento dos valores através de GRU específica.

21.7. A ausência de pagamento das sanções aplicadas por prazo superior a 60 (sessenta) dias corridos configura inexecução total do contrato e, a critério do IFPR, poderá ensejar a rescisão unilateral do contrato.

21.8. Na hipótese de rescisão unilateral do contrato, além das sanções previstas neste instrumento será aplicada a suspensão do direito de licitar e contratar com a União.

21.9. Sem prejuízo das demais sanções previstas no Edital e neste Projeto Básico, poderão ser aplicadas conjuntamente as seguintes sanções:

21.9.1. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

21.9.21 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade, e será concedida sempre que a contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no Subitem anterior deste Projeto Básico.

21.10. A cessionária não incorrerá em multa ou qualquer outra modalidade de sanção na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, ou de responsabilidade da cedente.

21.11. Se o valor das multas e demais sanções aplicadas não forem pagos no prazo especificado, serão cobrados administrativamente, podendo, ainda, ser inscritos como Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

21.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.



Documento assinado eletronicamente por **LUCIO SCHULZ JUNIOR, DIRETOR(a)**, em 28/09/2021, às 10:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **RAQUEL ZANETTI SIOMA, COORDENADOR(A)**, em 28/09/2021, às 10:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **JOAO CLAUDIO BITTENCOURT MADUREIRA, Ordenador de Despesa**, em 28/09/2021, às 13:20, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **ANDRÉ CHUDRIK, Chefe de Seção**, em 28/09/2021, às 13:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **LUCIANE SCHULZ, DIRETOR(a)**, em 28/09/2021, às 23:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site

[https://sei.ifpr.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?](https://sei.ifpr.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifpr.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **1386913** e o código CRC **915B9CC2**.



---

**Referência:** Processo nº 23411.008426/2020-27

SEI nº 1386913