

TERMO DE REFERÊNCIA**MINUTA****(PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTINUADO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA)****INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARANÁ - IFPR****PREGÃO PRESENCIAL Nº 90041/2024****(PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23411.023036/2023-20)****1. DO OBJETO**

1.1. Concessão administrativa onerosa com apuração do menor preço global a ser aplicado na planilha de preços (cardápio), referente a cessão de uso do espaço físico destinado à exploração comercial de LANCHONETE/CANTINA, com vistas a atender às necessidades do Instituto Federal do Paraná - Campus Foz do Iguaçu, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no edital e seus anexos, visando atender a comunidade acadêmica e visitantes eventuais na linha de fornecimento de lanches, refeições rápidas e bebidas não alcoólicas, em conformidade com o que determina as normas de Saúde Pública, nos dias e horários de funcionamento da instituição.

CARDÁPIO MÍNIMO		
GRUPO 1 - BEBIDAS GELADAS DIVERSAS		
MÍNIMO DE 3 OPÇÕES POR DIA		
ITEM	DESCRIÇÃO	PREÇO MÉDIO
1	ÁGUA DE COCO EM CAIXINHA - 200 ML	R\$ 5,90
2	SUCO DE FRUTA NATURAL COM ÁGUA - 300 ML	R\$ 7,50
3	SUCO DE POLPA DE FRUTA CONGELADA COM ÁGUA - 300 ML	R\$ 7,20
4	ÁGUA MINERAL SEM GÁS GARRAFA - 500 ML	R\$ 3,90
5	CHÁ GELADO, SEM AÇÚCAR E PREPARADO NO DIA (SABORES VARIADOS) - 300 ML	R\$ 6,33
6	VITAMINA DE FRUTAS - 300 ML	R\$ 6,50
7	IOGURTE EM EMBALAGEM INDIVIDUAL - 170 GR.	R\$ 3,67
GRUPO 2 - BEBIDAS QUENTES DIVERSAS		
MÍNIMO DE 01 OPÇÃO POR DIA		
ITEM	DESCRIÇÃO	PREÇO MÉDIO
8	LEITE INTEGRAL OU DESNATADO PASTEURIZADO OU UHT - 200 ML	R\$ 2,67
9	CAFÉ - 200 ML	R\$ 4,90
10	CAFÉ COM LEITE - 200 ML	R\$ 5,40
11	CHOCOLATE QUENTE - 200 ML	R\$ 6,20
12	CHÁ QUENTE, SEM AÇÚCAR E PREPARADO NO DIA (SABORES VARIADOS) - 200 ML	R\$ 5,33
GRUPO 3 - SANDUÍCHES VARIADOS*		
*OS SANDUÍCHES NÃO DEVEM TER INGREDIENTES EMBUTIDOS		
MÍNIMO DE 2 OPÇÕES POR DIA		
ITEM	DESCRIÇÃO	PREÇO MÉDIO
13	PÃO FRANCÊS COM MANTEIGA - FRIO / AQUECIDO	R\$ 3,79
14	QUEIJO QUENTE COM PÃO FRANCÊS OU PÃO DE FÔRMA	R\$ 6,80
15	X-SALADA TAMANHO PADRÃO	R\$ 11,70
16	PÃO COM CARNE MOÍDA	R\$ 10,00

CARDÁPIO MÍNIMO		
17	SANDUÍCHE NATURAL (PÃO DE FÔRMA, FRANGO E VERDURAS)	R\$ 8,40
GRUPO 4 - DOCES DIVERSOS		
Mínimo de 1 opção por dia		
Item	Descrição	Preço médio
18	DOCE DE FRUTA CASEIRO - 100 GR.	R\$ 5,00
19	PICOLÉ DE FRUTAS À BASE DE ÁGUA, SEM LEITE - UND.	R\$ 3,50
20	SORVETE DE FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR - 2 BOLAS	R\$ 6,67
GRUPO 5 - ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS		
Mínimo de 1 opção por dia		
Item	Descrição	Preço médio
21	BISCOITO SIMPLES EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS FECHADAS, SEM MANIPULAÇÃO PRÉVIA	R\$ 2,67
22	BARRA DE FRUTAS E/OU CEREAIS, SEM AÇÚCAR - 30 GR.	R\$ 5,16
23	BOLO SIMPLES, SEM RECHEIO (SABORES DIVERSOS) - FATIA 100 GR. APROX.	R\$ 4,00
GRUPO 6 - SALGADOS DIVERSOS (sem ingredientes embutidos)		
MÍNIMO DE 2 OPÇÕES POR DIA		
ITEM	DESCRIÇÃO	PREÇO MÉDIO
24	PIPOCA CASEIRA - 50 GR.	R\$ 7,00
25	TORTA SALGADA PEDAÇO - 150 GR. APROX.	R\$ 7,75
26	SALGADO ASSADO TAMANHO MÉDIO PADRÃO	R\$ 7,30
27	PÃO DE QUEIJO TAMANHO MÉDIO PADRÃO	R\$ 2,50
28	SALGADO TIPO EMPADA/QUICHE	R\$ 7,50
29	EMPADÃO/QUICHE - PORÇÃO 150 GR. APROX.	R\$ 8,25
30	MINI PIZZA	R\$ 7,90
31	PÃO DE BATATA TAMANHO MÉDIO PADRÃO	R\$ 7,33
GRUPO 7 - FRUTAS IN NATURA		
Mínimo de 1 opção, 1 vez na semana		
Item	Descrição	Preço médio
32	FRUTA IN NATURA DA ÉPOCA - UNIDADE OU PORÇÃO CORTADA EM PEDAÇOS DE 100G	R\$ 6,00
33	SALADA DE FRUTAS - 100 G	R\$ 5,88
	TOTAL	R\$ 200,60

CARDÁPIO COMPLEMENTAR		
ITEM	DESCRIÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
1	ACHOCOLATADO 200ML	R\$ 5,15
2	CHÁ MATE E DEMAIS SABORES – COPO 300ML	R\$ 5,25
3	CHÁ MATE E DEMAIS SABORES – GARRAFA 450ML	R\$ 6,75

CARDÁPIO COMPLEMENTAR		
4	SUCO "ADES", DIVERSOS SABORES, EMBALAGEM COM 290ML	R\$ 3,90
5	SUCO "DEL VALLE", DIVERSOS SABORES, EMBALAGEM COM 350ML	R\$ 5,75
6	SUCO "KAPO", DIVERSOS SABORES, EMBALAGEM COM 200ML	R\$ 4,33
7	SUCO "PRATS", DIVERSOS SABORES, EMBALAGEM COM 310ML	R\$ 7,41
8	BEBIDA ISOTÔNICA, SABORES DIVERSOS, 500ML	R\$ 7,66
9	REFRIGERANTE 350ML	R\$ 5,75
10	REFRIGERANTE DE BAIXA CALORIA	R\$ 5,75
11	GOMA DE MASCAR "TRIDENT", 5 UNIDADES	R\$ 3,00
12	BALA "HALLS", EMBALAGEM COM 10 UNIDADES	R\$ 2,88
13	BALA DE MASCAR, DIVERSOS SABORES	R\$ 0,35
14	ALFAJOR RECHEADO COM COBERTURA DE CHOCOLATE	R\$ 3,50
15	BARRA DE CHOCOLATE	R\$ 6,25
16	BARRA DE CHOCOLATE "BIS XTRA"	R\$ 4,67
17	BARRA DE CHOCOLATE "KIT KAT"	R\$ 4,67
18	BISCOITO RECHEADO	R\$ 5,00
19	BOLO DE POTE	R\$ 6,66
20	CHOCOLATE "BATON", UNIDADE 16G	R\$ 2,00
21	COOKIE DE CHOCOLATE	R\$ 5,75
22	CAMADINHA DE AÇAÍ 300G	R\$ 11,50
23	SANDUÍCHE INTEGRAL DE PEITO DE PERU	R\$ 7,00
24	SANDUÍCHE NATURAL INTEGRAL VEGETARIANO	R\$ 7,00
25	CACHORRO QUENTE	R\$ 6,00
26	ENROLADO DE PRESUNTO	R\$ 6,67
27	ENROLADO DE SALSICHA	R\$ 6,00
28	PAÇOQUINHA	R\$ 1,00
29	CROISSANT DOCE	R\$ 6,33
30	CROISSANT SALGADO	R\$ 6,67
31	SALGADINHO EM PACOTE DE APROXIMADAMENTE 60G	R\$ 5,33
32	X-EGG	R\$ 12,38
TOTAL		R\$ 178,31

1.2. Será considerada vencedora do certame a licitante que ofertar o menor preço global para os cardápios, cujo valor máximo é de: **Cardápio Mínimo - R\$ 200,60 (Duzentos reais e sessenta centavos)** e **Cardápio Complementar - R\$178,31 (Cento e setenta e oito reais e trinta e um centavos)**.

1.3. Deverão ser respeitados os valores MÁXIMOS ADMITIDOS POR ITEM, acima detalhados.

1.4. Com a finalidade de facilitar a comercialização e o pagamento pelos produtos, a licitante, preferencialmente, deverá efetuar o arredondamento dos valores (neste caso deverá ser mantido o valor final total ofertado na licitação, bem como deverão ser respeitados os valores máximos admitidos por item, acima detalhados). A licitante deverá também disponibilizar a compra antecipada de produtos por meio de fichas ou sistema semelhante visando otimizar o tempo de atendimento e evitar filas nos horários de intervalo.

1.5. O cardápio deverá ser ofertado diariamente (atendendo as quantidades mínimas estabelecidas no quadro acima) de forma a atender a toda comunidade acadêmica (estudantes do Ensino Médio, estudantes do Ensino Superior, servidores, terceirizados e público visitante). Já o cardápio complementar poderá ser ofertado diária ou esporadicamente, destinado ao público consumidor não pertencente ao Ensino Médio.

1.6. Outros produtos vinculados ao objeto poderão ser comercializados, se de interesse da cessionária e somente após a apreciação e aprovação do IFPR. Neste caso, a cessionária deverá apresentar a relação de itens não contemplados no cardápio inicial, para que a Administração proceda à análise de sua aceitabilidade.

1.7. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de natureza continuada.

1.8. A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço global.

1.9. O prazo de vigência inicial do contrato é de 1 ano, contados da assinatura do termo, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. Tendo em vista a disponibilidade de ambiente próprio para a instalação de cantina dentro das dependências do Campus Foz do Iguaçu e, considerando que os pontos comerciais que oferecem os produtos correspondentes encontram-se distantes do Campus, e para possibilitar que se oferte ao público a disponibilidade desse serviço sem a necessidade de se deslocar externamente, faz-se necessário a instalação de uma empresa que ofereça os serviços de cantina/lanchonete, para atender a demanda da comunidade deste Instituto.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e SEM fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma presencial.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CESSIONÁRIA e a Administração CONCEDENTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5. DO ESPAÇO A CONCEDER

5.1. O uso do espaço físico será destinado à exploração comercial de LANCHONETE/CANTINA, localizado no bloco de ensino, situada na sede do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná - Campus Foz do Iguaçu, Avenida Araucária, 780 - Bairro Itaipu A - CEP 85860-000 - Foz do Iguaçu/PR, com área de 28,87 m² (vinte e oito vírgula oitenta e sete metros quadrados), contemplando área de atendimento, despensa e banheiro.

5.2. O IFPR poderá a qualquer tempo promover alterações nas dimensões do espaço cedido, tendo em vista alterações supervenientes no layout da instituição, aumento ou redução da demanda.

5.3. As alterações no que se refere à área a ser cedida deverão ser proporcionalmente aplicadas aos valores de rateio de energia elétrica, água e esgoto.

5.4. Não será permitida afixação de propagandas comerciais e/ou eventos não relacionados diretamente às atividades da cantina/lanchonete ou aos eventos promovidos pela instituição.

5.5. A cessionária somente poderá fixar cartazes no espaço cedido com a destinação exclusiva à divulgação de informações ao público interno do IFPR e relacionados à sua prestação, mediante prévia autorização da fiscalização.

5.6. As dependências da cantina/lanchonete são de uso exclusivo de servidores, estagiários, alunos, prestadores de serviços e visitantes do IFPR - Campus Foz do Iguaçu, não sendo permitido à cessionária a locação, cessão ou autorização a terceiros do espaço cedido para outros usos que não estejam previstos neste Termo de Referência.

5.7. É de responsabilidade única e exclusiva da cessionária prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade adequada e em boas condições de conservação, de modo a proporcionar um bom atendimento e, para os equipamentos ligados à rede elétrica, visando prevenir curtos e danos às instalações elétricas da instituição.

5.8. A cessionária deverá oferecer número suficiente de mesas e cadeiras para atender a demanda dos usuários.

5.9. A cessionária deverá prover lixeiras com sacos plásticos no ambiente da cantina em quantidade suficiente e em conformidade com as normas de coleta seletiva.

5.10. Qualquer alteração, ampliação ou modificação no espaço cedido, somente poderá ser executada após aprovação da instituição através do fiscal do contrato ou autoridade superior.

5.11. Quanto à manutenção e reparos nas instalações:

- 5.11.1. Toda manutenção ou reparo nas instalações da cantina/lanchonete será de responsabilidade da cessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens:
- 5.11.1.1. Tubulações e conexões de água e esgoto, louças, válvulas e sanitários.
- 5.11.1.2. Eletrodutos, fiação, disjuntores, caixas de distribuição, interruptores, tomadas, lâmpadas, reatores, relês, ventiladores e condicionadores de ar, coifas e exaustores.
- 5.11.1.3. Tubulações de gás natural, válvulas e conexões.
- 5.11.2. As manutenções mencionadas, se comprovadamente decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliadas e promovidas pelo IFPR.
- 5.11.3. Ao término do prazo de vigência contratual ou no caso da rescisão a cessionária deverá restituir o imóvel, na forma como o recebeu, realizar a pintura de toda a área correspondente à concessão e efetuar as demais manutenções necessárias, salvo ao que se refere aos desgastes normais da ação do tempo e uso.
- 5.12. Quanto à limpeza e controle de pragas e roedores:
- 5.12.1. A limpeza total da cantina/lanchonete, compreendendo a área de atendimento interna e externa, cozinha, banheiros e lixeiras internas e externas deverão ser diárias, sob a responsabilidade da cessionária.
- 5.12.2. Os materiais utilizados na limpeza prevista no Item 5.12.1 serão de responsabilidade da cessionária.
- 5.12.3. A cessionária deverá manter programa periódico de desinsetização e desratização da área sob sua responsabilidade, independentemente de ações similares adotadas pela instituição, zelando para que a prestação dos serviços dessa natureza sejam prestados por empresas devidamente habilitadas e que apresentem alvará de funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária e comprovação de registro nos conselhos atinentes como CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ ou outros definidos na forma da legislação que rege o tema.
- 5.12.4. A cessionária deverá comunicar com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis à instituição sobre as datas e horários em que serão realizados os procedimentos de desinsetização e desratização, que deverão ser realizados fora dos horários de atendimento e de realização das aulas, visando evitar que a área a ser atingida tenha fluxo de pessoas, devendo ainda planejar as ações levando em consideração o período de toxicidade dos materiais utilizados e o período de ausência necessário, assim como providenciando a retirada de alimentos, utensílios e outros materiais que possam ser danificados ou afetados.
- 5.13. A cessionária deverá realizar a correta separação e destinação do lixo e demais resíduos resultantes do consumo de todo e qualquer produto comercializado, bem como quanto aos insumos utilizados, atendendo a todos os dispositivos legais pertinentes à destinação de resíduos e às recomendações exaradas pela fiscalização da instituição.
- 5.14. A cessionária deverá zelar pela conservação dos bens móveis e imóveis pertencentes ao ambiente da cantina/lanchonete e os que vierem a ser incorporados, respondendo direta e imediatamente pelo prejuízo que seus colaboradores, parceiros e fornecedores venham a causar ao patrimônio da instituição com ou sem dolo.
- 5.15. A responsabilidade pela guarda de seus equipamentos será de inteira responsabilidade da contratada. A cedente não se responsabilizará por eventuais danos, furtos ou roubos ocorridos, tanto na área aberta como na área fechada, fora ou dentro do horário de expediente.
- 5.16. Com vistas à proteção de suas instalações, a cedente poderá complementar, por sua conta, as medidas de segurança da área fechada, com aprovação da fiscalização do contrato, providenciando a instalação de divisórias, grades, cadeados e demais acessórios necessários, ficando sob sua inteira responsabilidade o material porventura exposto na área aberta.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 6.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
- 6.1.1. Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;
- 6.1.2. As empresas interessadas em participar do certame licitatório deverão atuar no ramo de atividade de alimentação;
- 6.1.3. Disponibilização de pessoal capacitado e materiais adequados à prestação do serviço;
- 6.1.4. Observância ao cumprimento dos prazos e obrigações contratuais;
- 6.1.5. O contrato terá vigência inicial de 1 ano, contados da assinatura do termo, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.1.6. Não há, no caso em tela, necessidade de a cessionária promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas depois de findado o contrato, tendo em vista tratar-se de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo.
- 6.1.7. A cessionária deverá pautar suas ações nas boas práticas de otimização de recursos e redução de desperdícios, bem como nos critérios e práticas de sustentabilidade.
- 6.1.8. Os serviços deverão ser prestados no Instituto Federal do Paraná IFPR - Campus Foz do Iguaçu, no seguinte endereço: Avenida Araucária 780 Bairro Itaipu A Foz do Iguaçu/PR CEP 85860-000.
- 6.1.9. Além dos pontos acima, a cessionária deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

7. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

7.1. Considerando os critérios de sustentabilidade estabelecidos pela legislação (conforme detalhamento no Estudo Técnico Preliminar), durante à execução dos serviços a Cessionária deverá:

- a) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- b) adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- c) observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- d) fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- e) realizar a separação e destinação adequada dos resíduos recicláveis e não recicláveis à coleta seletiva do município de Foz do Iguaçu;
- f) respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- g) priorizar o baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- h) dar preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- i) priorizar maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- j) priorizar a maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- k) priorizar a origem sustentável dos recursos naturais utilizados na prestação dos serviços;
- l) cumprir a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como a legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

8. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

8.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 14 horas às 16 horas.

8.1.1. A vistoria, caso seja feita, deverá ser marcada previamente pelo e-mail compras.foz@ifpr.edu.br.

8.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

8.2.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

8.3. Por ocasião da vistoria, o licitante ou seu representante legal, portando “*pen-drive*” ou outra forma compatível de reprodução, poderá solicitar o edital e seus anexos contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

8.4. A não realização da vistoria, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

8.5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

9.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

9.1.1. 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.

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

9.1.1.2. Está proibido empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com o Instituto Federal do Paraná - Campus Foz do Iguaçu.

9.1.1.3. Os empregados deverão usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, toucas, sapato fechado, luvas e máscaras e demais itens e/ou EPIs que se fizerem necessários.

9.1.1.4. Os uniformes deverão ser de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

9.1.1.5. Qualquer funcionário que for transitar pela cantina deverá proteger os cabelos, retirar anéis, relógio ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos.

9.1.1.6. Os produtos constantes do Cardápio devem ser ofertados diariamente conforme descrito no quadro, obrigatoriamente, pela CESSIONÁRIA.

9.1.1.7. A CESSIONÁRIA poderá oferecer produtos não contidos no cardápio cujo preço será verificado mediante pesquisa de mercado e apresentado a CEDENTE para apreciação prévia para posterior disponibilização aos usuários e incorporação no cardápio inicial ou no cardápio complementar.

9.1.1.8. O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com as normas em vigência da Secretaria Sanitária do Ministério da Saúde.

9.1.1.8.1. As matérias primas alimentares e os produtos alimentícios somente devem ser utilizados ou comercializados se apresentarem características próprias adequadas e estiverem dentro do prazo de validade.

9.1.1.9. Os lanches e marmitas serão pré-preparados, preferencialmente, fora das dependências da lanchonete, uma vez que os equipamentos básicos listados estão de acordo com as exigências para que somente a comercialização seja realizada na cantina. Excepcionalmente, alguns lanches de simples preparo poderão ser finalizados na cantina. Em ambos os casos, o produtos devem seguir as normas de higiene, sanitárias e de saúde cuja operação de preparo deverá ser efetuada obrigatoriamente no dia correspondente a venda aos usuários.

9.1.1.10. O atendimento e fornecimento dos produtos a serem comercializados se dará por pessoas capacitadas e uniformizadas.

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

9.1.1.10.2. Sucos, vitaminas, leites e refrescos poderão ser fornecidos em copos descartáveis.

9.1.1.10.3. É proibida à CESSIONÁRIA a oferta dos seguintes produtos:

- a) Alimentos com alto teor de açúcar e gordura;
- b) Bebidas alcoólicas e artigos de tabacaria;
- c) Bilhetes lotéricos e caça níqueis;
- d) Itens não relacionados à alimentação;
- e) Qualquer produto considerado ilícito.

9.1.1.11. É obrigatória a inclusão de opções vegetarianas nos salgados e lanches.

9.1.1.12. Caso na composição do alimento haja itens alergênicos (leite, glúten, amendoim, entre outros), deverá haver a informação junto ao alimento.

9.1.1.13. A CESSIONÁRIA poderá (optativo) comercializar refeições prontas (marmitas executivas) e se responsabilizará pela organização e logística das encomendas e entregas aos solicitantes.

9.1.1.14. Na hipótese de fornecimento de refeições, a elaboração do cardápio deverá ser assinada por responsável técnico Nutricionista, e apresentado, mensalmente ou quando ocorrer alteração do cardápio, ao Fiscal / Gestor do Contrato do IFPR, para sua avaliação e aprovação:

- a) Declaração indicando o nome, CPF, nº do registro na entidade profissional competente, do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de fornecimento de refeições;
- b) A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio de certidão de registro no Conselho Regional de Nutrição.

9.1.2. Não será permitido o processamento e transformação de alimentos *in natura* nas dependências da cantina.

9.1.3. Os preços por item do cardápio exigido, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a lanchonete, objeto da concessão de uso.

9.1.3.1. A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo ela aprovada pela Fiscalização do Contrato, podendo a mesma solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado regional.

9.1.3.1.1. Atendimentos especiais de lanches e refeições deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitados e negociados entre a Fiscalização do Contrato e a CESSIONÁRIA.

9.1.3.1.2. A CESSIONÁRIA não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes, adoçados ou gelados.

9.1.3.2. Não poderá ser cobrado valor diferenciado para usuários que optem pelo "serviço de viagem", devendo a CESSIONÁRIA disponibilizar vasilhame aceito e regulamentado pelas normas aplicáveis à comercialização e acondicionamento de alimentos.

9.1.4. A limpeza total da lanchonete (cozinha, área de atendimento – interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da CESSIONÁRIA.

9.1.4.1. O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidade da CESSIONÁRIA.

9.1.4.2. A CESSIONÁRIA deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência de acordo com a necessidade local.

9.2. A execução dos serviços será iniciada em até 30 (trinta) dias corridos contados a partir da assinatura do contrato, na forma que segue:

9.3. O horário de funcionamento previsto para a lanchonete/cantina deverá ser de segunda a sexta-feira, nos seguintes horários: das 8h às 21h. Ocasionalmente, quando informado pela fiscalização, aos sábados letivos: das 9h às 12h. Os horários poderão ser alterados em caso de necessidade quando da assinatura da Ordem de Serviço, após acordo com a Direção do IFPR - Campus Foz do Iguaçu, fiscalização contratual e a concessionária.

9.3.1. Poderá ocorrer o funcionamento aos domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela concedente, devendo o fiscal de contrato comunicar à Concessionária com antecedência mínima de 05 (cinco) dias.

9.3.2. 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 à equipe de fiscalização do IFPR - Campus Foz do Iguaçu fazer contato prévio para estipular o horário de funcionamento.

9.4. Os serviços objeto deste termo serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação à CONCEDENTE.

9.5. Sujeita-se a CESSIONÁRIA a, periodicamente, ouvir sugestões dos usuários a respeito dos serviços de alimentação à respeito da qualidade dos itens oferecidos, apresentando relatório à Administração informando, se for o caso, as providências a serem tomadas.

10. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

10.1. **Equipamentos e materiais específicos:** A cessionária também será responsável única e exclusivamente pela adequação do local em relação ao mobiliário, equipamentos, máquinas e utensílios necessários em quantidade suficientes e em boas condições para a oferta do serviço de cantina.

10.1.1. A título de sugestão de funcionalidade e análise do cálculo de energia elétrica, sugere-se o uso e será considerado os equipamentos:

- Forno microondas 900W
- Cafeteira elétrica 600w
- Geladeira simples 130W
- Estufa - 150W
- Freezer vertical 300W
- Forno Elétrico - 1500W

Porém será exigido os EQUIPAMENTOS MÍNIMOS:

- 01 Forno microondas
- 01 Estufa para alimentos
- 01 Forno Elétrico
- 01 Freezer para bebidas
- 04 conjuntos de mesa e cadeiras plásticas/madeira

10.2. A guarda de seus equipamentos e mobiliários será de inteira responsabilidade da contratada. A cedente não se responsabilizará por eventuais danos, furtos ou roubos ocorridos, tanto na área aberta como na área fechada, fora ou dentro do horário de expediente. Entretanto, mediante aprovação da fiscalização e gestão do contrato a empresa poderá implementar medidas de segurança da área.

10.3. A cessionária deverá providenciar lixeiras e sacos plásticos no interior da cantina, de acordo com as normas da coleta seletiva do IFPR - Campus Foz do Iguaçu.

10.4. Do prazo para adequação: A cessionária terá um prazo máximo de 30 dias, a partir da data de assinatura do Termo de Concessão de Uso.

10.5. Manutenção e Reparo: 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:

a) Instalações de água, esgoto e de possíveis vazamentos em torneiras e encanamentos.

b) Instalações elétricas (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores).

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

10.5.1. Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a CESSIONÁRIA deverá comunicar, por escrito, ao fiscal, que se incumbirá dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

10.5.2. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas

expensas toda e qualquer despesa decorrente.

11. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

11.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

11.1.1. Concessão de Uso é um contrato administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo no artigo 2º, IV da Lei nº 14.133/21, no art. 12, inciso III do Decreto nº 3.725/2001, Lei nº 6.120/74 e Decreto nº 9.760/46 e acórdãos do TCU nºs 2.289/2005, 1.443/2006 e 928/2009.

11.2. A CESSIONÁRIA é responsável por todos os impostos, encargos sociais, taxas, obrigações trabalhistas, saúde e segurança no trabalho, meio ambiente, vigilância sanitária, serviços de telefonia e energia elétrica ou quaisquer outros gerados pelas suas atividades.

11.3. A presente concessão é do tipo onerosa com a cobrança de aluguel e ainda do ressarcimento das despesas referentes à energia elétrica e água conforme Item 12.

11.4. A CONCEDENTE conta atualmente com aproximadamente 1.226 usuários, sendo alunos, servidores e funcionários terceirizados.

11.4.1. O público acima é meramente informativo, podendo sofrer variações em decorrência da movimentação dos servidores, estudantes, estagiários, visitantes e pelas próprias características do calendário acadêmico da Instituição.

11.4.2. A CONCEDENTE não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual, cabendo à CESSIONÁRIA prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

11.5. À CESSIONÁRIA cabe ainda:

11.5.1. Fornecer os materiais de consumo em geral (descartáveis, forros de mesa, produtos de higiene e limpeza);

11.5.2. Realizar a manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos que vierem a ser disponibilizados pela CONCEDENTE;

11.5.3. Respeitar o horário de funcionamento do Campus; e

11.5.4. Responsabilizar-se pela confecção de grades de proteção sobre o balcão de atendimento e pelo reforço ou substituição da porta de acesso, bem como a instalação de equipamentos de segurança como sensores ou alarmes, ou outros que julgar necessário.

12. DO ALUGUEL E DO RESSARCIMENTO DAS DESPESAS COM ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA

12.1. O uso do espaço físico se dará na forma de cessão onerosa, **ATRELADA AO PAGAMENTO DE ALUGUEL NO VALOR MENSAL DE R\$ 400,00 (quatrocentos reais)** correspondente à área exclusiva destinada aos serviços de cantina.

12.1.1. A cada interregno de um ano, a contar da data de abertura das propostas, o valor do aluguel será reajustado, conforme Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M) acumulado nos últimos 12 meses, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV).

12.2. A cessionária arcará ainda com o valor de ressarcimento das despesas referente à **energia elétrica e água**.

12.2.1. O valor mensal para a taxa de água e esgoto será aquele estabelecido pela Agência Reguladora de Serviços Públicos Delegados do Paraná - AGEPAR, como taxa mínima (5m³) para a categoria Micro e Pequeno Comércio, atualmente conforme Resolução 12/2023/AGEPAR - ANEXO I Tabela de Tarifas de Saneamento Básico da Companhia de Saneamento do Paraná.

12.2.2. O local possui medidor de energia elétrica, para que seja feita identificação do consumo, com o cálculo do valor sendo feito com base nas tarifas pagas pelo Campus Foz do Iguaçu.

12.3. Os pagamentos deverão ser realizados mensalmente pela cessionária contratada, através de GRU (Guia de Recolhimento Único) até o 10º (décimo) 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 ou junto à Direção de Planejamento e Administração do Campus.

12.3.1. Se o pagamento da GRU não for realizado pela cessionária, até o seu vencimento, será cobrada multa de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso, limitada a 20% (vinte por cento); ambos os percentuais calculados sobre o valor total devido, podendo ainda ser aplicada sanção, em caso de atrasos recorrentes.

12.3.2. Em caso de atraso no recolhimento da GRU, o valor referente à respectiva multa será cobrado na GRU do mês subsequente.

12.3.3. O atraso superior a 60 (sessenta) dias autoriza a Administração a rescindir o contrato.

12.4. O quadro a seguir resume o **CUSTO MENSAL ESTIMADO COM ALUGUEL, ENERGIA ELÉTRICA E ÁGUA**:

DESCRIÇÃO	VALOR ESTIMADO
Aluguel	R\$ 400,00
Energia Elétrica	R\$ 408,45 Média de Consumo (Simulador Copel)
Água e esgoto	R\$ 88,16

VALOR TOTAL MENSAL	R\$ 896,61
---------------------------	-------------------

12.5. A cessionária contratada deverá apresentar em até o 5 (cinco) dias úteis, após o pagamento, para o fiscal do contrato, os comprovantes de pagamento da GRU.

12.6. A cessionária contratada terá redução de 50% do valor da despesa mensal nos períodos de recesso acadêmico e férias ou greve parcial.

12.6.1. No caso de greve geral e suspensão das atividades acadêmicas e administrativas a cessionária ficará isenta do pagamento das despesas do período.

13. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

13.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

13.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

13.3. Notificar a CESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

13.4. Não praticar atos de ingerência na administração da CESSIONÁRIA, tais como:

13.4.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da CESSIONÁRIA, devendo reportar-se somente aos responsáveis;

13.4.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa CESSIONÁRIA;

13.4.3. Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CESSIONÁRIA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

13.4.4. Considerar os trabalhadores da CESSIONÁRIA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

13.5. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.

13.6. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.

13.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CESSIONÁRIA.

13.8. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas.

13.9. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela CESSIONÁRIA, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

14. OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

14.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

14.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

14.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade.

14.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

14.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONCEDENTE, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010.

14.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores SICAF, a empresa CESSIONÁRIA deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

a) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

b) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

c) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;

d) Certidão de Regularidade do FGTS CRF; e

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.

14.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONCEDENTE.

14.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

14.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONCEDENTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

14.10. Paralisar, por determinação da CONCEDENTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

14.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

14.11.1. A cessionária deverá responsabilizar-se pela segurança do estabelecimento, contribuindo com as ações gerais de segurança e vigilância realizadas no prédio ou nas imediações em que se localiza o espaço cedido, não podendo ser atribuída à CEDENTE qualquer responsabilização pela ocorrência de delitos locais e específicos no estabelecimento, por omissão ou negligência, ou que não condigam com o plano geral de segurança e vigilância desenvolvido pela instituição.

14.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

14.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

14.14. Submeter previamente, por escrito, à CONCEDENTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

14.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

14.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

14.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a CESSIONÁRIA houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

14.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

14.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação.

14.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONCEDENTE.

14.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

16. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

16.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CESSIONÁRIA com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

17. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

17.1. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no artigo 125 e ss da Lei nº 14.133, de 2021.

- 17.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CESSIONÁRIA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 17.3. O representante da CONCEDENTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto no art. 117 e ss. da Lei nº 14.133, de 2021.
- 17.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CESSIONÁRIA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme o disposto no art. 137 e ss. da Lei nº 14.133, de 2021.
- 17.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 17.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.
- 17.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CESSIONÁRIA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 17.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CESSIONÁRIA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 17.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CESSIONÁRIA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 17.10. A CESSIONÁRIA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 17.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CESSIONÁRIA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.
- 17.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 17.13. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, como competência do Fiscal do Contrato:
- 17.13.1. Promover reuniões com o (s) representante (s) da CESSIONÁRIA para o perfeito cumprimento dos termos do contrato.
- 17.13.2. Organizar arquivos contendo toda a documentação pertinente.
- 17.13.3. Fiscalizar e exigir que a CESSIONÁRIA mantenha o seu pessoal uniformizado, constando a identificação nos uniformes, bem como complementos pertinentes de acordo com o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual e Coletivo (EPI e EPC).
- 17.13.4. Comunicar a CESSIONÁRIA os danos porventura causados por seus empregados no âmbito deste Poder, requerendo as providências reparadoras, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.
- 17.14. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 17.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes, gestores e fiscais.

18. **DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO**

- 18.1. A avaliação da execução do objeto utilizará a Pesquisa de Satisfação, conforme modelo previsto no Anexo XI.
- 18.1.1. A utilização da pesquisa de satisfação não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 18.2. A aferição da execução contratual considerará os seguintes critérios:
- 18.2.1. Qualidade na prestação do serviço contratado; e
- 18.2.2. Garantia da continuidade do serviço contratado.

19. **DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

- 19.1. A execução dos serviços será iniciada em até 30 (trinta) dias após a assinatura do Termo de Contrato.

19.2. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

20. DO REAJUSTE

20.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

20.2. Após o interregno de um ano, a pedido da CONTRATADA, os preços iniciais dos itens do cardápio poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

20.3. O reajuste de itens novos incluídos no cardápio ao longo da vigência do contrato, poderá ser realizado somente depois de decorrido um ano de sua inclusão no contrato.

20.4. Adicionalmente, a cada interregno de um ano, a contar da data limite para a apresentação das propostas, o valor do aluguel será reajustado, conforme Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M) acumulado nos últimos 12 meses, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV).

20.5. Ambos os reajustes serão aplicados com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$$R = V (I - I^0) / I^0, \text{ onde:}$$

R = Valor do reajuste procurado

V = Valor contratual a ser reajustado

I^0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação

I = Índice relativo ao mês do reajustamento

20.6. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

20.7. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a importância será calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

20.8. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

20.9. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

20.10. Os reajustes serão realizados por apostilamento.

20.11. Na hipótese de anuência do reajuste, a cessionária deverá afixar aviso prévio em local visível por no mínimo 05 (cinco) dias úteis anteriores à vigência do reajuste, com o fim de proporcionar aos usuários condições de planejamento de seus gastos.

21. GARANTIA DA EXECUÇÃO

21.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, em função de a contratação não envolver gasto público e em razão do risco contratual não elevado.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o licitante/adjudicatário que:

22.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

22.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

22.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;

22.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

22.1.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

22.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

22.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

22.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

22.1.9. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

22.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

- 22.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 22.1.12. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.](#)
- 22.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 22.3. Sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, o licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, nos termos do art. 156 e ss. da Lei nº 14.133, de 2021 e demais legislações vigentes, às seguintes sanções:
- a) Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado.
- b) Multa.
- c) impedimento de licitar e contratar,;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 22.3.1. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 22.3.2. No caso de inadimplemento da multa, ocorrerá a incidência de juros e atualização monetária, a serem calculados com base na taxa SELIC, com termo inicial para seu cálculo a partir da data do inadimplemento.
- 22.4. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido pela CONCEDENTE, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a a multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do faturamento da empresa.
- 22.5. A CESSIONÁRIA é obrigada a manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sendo que o mesmo fica sujeito às sanções para o inadimplemento a essa Cláusula e a rescisão do contrato, além das penalidades já previstas em Lei.
- 22.6. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	1% por dia/ocorrência sobre o valor mensal apurado do contrato (aluguel + energia elétrica + água e esgoto)
2	3% por dia/ocorrência sobre o valor mensal apurado do contrato (aluguel + energia elétrica + água e esgoto)
3	5% por dia/ocorrência sobre o valor mensal apurado do contrato (aluguel + energia elétrica + água e esgoto)
4	7% por dia/ocorrência sobre o valor mensal apurado do contrato (aluguel + energia elétrica + água e esgoto)
5	10% por dia/ocorrência sobre o valor mensal apurado do contrato (aluguel + energia elétrica + água e esgoto)

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia;	04
3	Não oferecer o cardápio exigido, nas variedades e periodicidades estabelecidas neste documento, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por ocorrência;	04
4	Comercializar itens com preços superiores aos estabelecidos em contrato, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por ocorrência;	04
5	Comercializar itens vencidos ou estragados, por ocorrência;	05
6	Não atender aos padrões higiênico-sanitários estabelecidos neste documento, por ocorrência;	05
7	Atraso superior a 60 dias no pagamento da GRU relativa ao aluguel e às despesas de energia elétrica, água e esgoto;	05
Para os itens a seguir, deixar de:		
8	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
9	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
10	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
11	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01

22.7. Ficam sujeitas às penalidades do art. 156 da Lei 14.133 de 2021, as empresas ou profissionais que incidirem nas práticas previstas no art. 155 da referida Lei.

22.8. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CESSIONÁRIA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

- 22.9. As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONCEDENTE serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 22.10. Caso a CONCEDENTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 22.11. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 22.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 22.13. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 22.14. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 22.15. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultante de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 22.16. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

23. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 23.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 23.2. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- 23.2.1. Apresentação de atestado de vistoria ou declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, e assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a CONCEDENTE.
- 23.3. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
- 23.3.1. Valor Global: **R\$ 378,91 (trezentos e setenta e oito reais e noventa e um centavos)**.
- 23.3.2. Valores unitários: conforme preços MÁXIMOS DOS ITENS indicados na planilha de composição do cardápio.
- 23.4. O critério de julgamento da proposta é o MENOR PREÇO GLOBAL.
- 23.5. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

24. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

- 24.1. O valor máximo aceitável para a contratação, para fins de apuração do MENOR PREÇO é de **R\$ 378,91 (trezentos e setenta e oito reais e noventa e um centavos)**.
- 24.1.1. Tal valor foi obtido a partir de Pesquisa de Mercado realizada de acordo com as determinações da Instrução Normativa n. 65/2021, emitida pela Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital, do Ministério da Economia, sendo utilizada como metodologia para obtenção do preço de referência à média dos valores obtidos na pesquisa de preços.
- 24.1.2. A pesquisa foi feita junto aos fornecedores especializados, refletindo a similaridade dos serviços e preços.
- 24.1.3. Será declarada vencedora a licitante que apresentar o menor preço sobre o valor de referência do Cardápio.

25. ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

- 25.1. Apêndice - Estudo Técnico Preliminar.

Responsável pela Cotação de Preços:

- Jehanne Denizard Schroder - SIAPE 1894561

Elaboração do Termo de Referência:

- Murilo Odilon Nichele Scroccaro - SIAPE 1846900
- Jehanne Denizard Schroder - SIAPE 1894561

- Monice Moise de Freitas Aquino - SIAPE 1801856

Aprovo o presente Termo de Referência tendo em vista que foram atendidos os elementos técnicos para contratação do objeto, com base nas justificativas e necessidades apresentadas pela unidade requisitante e, que foi utilizado o modelo de Termo de Referência disponibilizado pela AGU/CGU.

Kayla Walquiria Garmus
Diretora Geral
IFPR - Campus Foz do Iguaçu



Documento assinado eletronicamente por **MURILO ODILON NICHELE SCROCCARO, Servidor Técnico Administrativo em Educação**, em 29/05/2024, às 15:21, 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 **JEHANNE DENIZARD SCHRODER, Chefe de Seção**, em 29/05/2024, às 15:39, 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?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3011497** e o código CRC **51BCC64D**.

Referência: Processo nº 23411.023036/2023-20

SEI nº 3011497

INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ | FOZ/SECCON/IFPR/FOZ-SECCON/FOZ
Avenida Araucária, 780, Foz do Iguaçu - PR | CEP CEP 85860-000 - Brasil