

TERMO DE REFERÊNCIA**(Prestação de serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra)****INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ****PREGÃO PRESENCIAL Nº 78/2022****(Processo Administrativo nº 23411.015180/2022-10)****Anexo I****1. DO OBJETO**

1.1 Cessão onerosa de uso de espaço público para serviços de cantina, mediante apuração do menor preço global a ser aplicado em planilha de preços (cardápio), com vistas a atender às necessidades do Instituto Federal do Paraná - Campus Irati, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no edital e seus anexos.

1.2 A cessão visa atender à comunidade acadêmica e eventuais visitantes, na linha de fornecimento de lanches e bebidas não alcoólicas, em conformidade com o que determinam as normas de Saúde Pública, nos dias e horários de funcionamento do IFPR - Campus Irati.

1.3 O quadro a seguir detalha o cardápio exigido e os valores máximos admitidos por item.

GRUPO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	VALOR MÁXIMO ADMITIDO POR ITEM
1	CARDÁPIO MÍNIMO (destinado a todos os públicos)		
	A - CARDÁPIO MÍNIMO DE BEBIDAS GELADAS (mínimo de 3 opções por dia)		
	1	Achocolatado - embalagem de no mínimo 200ml	R\$ 3,63
	2	Água mineral com gás - garrafa pet de 500 ml	R\$ 2,88
	3	Água mineral sem gás - garrafa pet de 500 ml	R\$ 2,67
	4	Água de coco - caixa com 200 ml	R\$ 3,49
	5	Suco natural ou de polpa de frutas - 300 ml (não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte. Mínimo de 3 sabores)	R\$ 6,20
	6	Bebida à base de soja - 200 ml	R\$ 3,05
	7	Chá gelado - 300 ml (diversos sabores)	R\$ 3,68
	8	Iogurte natural e/ou de frutas (copo de mínimo 170g)	R\$ 3,45
	B - CARDÁPIO MÍNIMO DE BEBIDAS QUENTES (mínimo de 2 opções por dia)		
	9	Café coado pequeno - 180ml (não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte)	R\$ 3,50
	10	Café com leite pequeno - 200ml (leite integral longa vida. Não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte)	R\$ 3,80
	11	Chocolate quente ou frio pequeno - 180ml (não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte)	R\$ 4,90
	12	Chá mate e demais sabores - 180ml (não adoçado. Dispor de açúcar e adoçante à parte)	R\$ 3,50
	13	Leite integral ou desnatado pasteurizado ou UHT - copo de 200 ml	R\$ 3,50
	C - CARDÁPIO MÍNIMO DE SANDUÍCHES VARIADOS (mínimo de 3 opções por dia)		
	14	Misto quente (Pão de forma tradicional (50g), presunto (20g), queijo (20g))	R\$ 6,00
	15	X-salada (pão, hambúrguer, queijo, tomate e alface)	R\$ 13,13
	16	Queijo quente com pão francês ou pão de forma (pão de forma tradicional (50g), queijo (2 fatias de 20g cada))	R\$ 5,25
	17	Pão francês com manteiga - frio ou aquecido (pão francês (50g), manteiga (10g))	R\$ 2,71
	18	Pão com ovo (pão de no mínimo 50g e 01 ovo)	R\$ 3,31
	19	Sanduíche natural (Pão de forma, pelo menos dois sabores (frango desfiado, atum ou peito de peru) com alface, tomate e cenoura, sendo pães convencionais ou integral, no mínimo, de 50g. Ter uma opção vegetariana)	R\$ 7,10
	D - CARDÁPIO MÍNIMO DE SALGADOS ASSADOS VARIADOS (mínimo de 2 opções por dia)		
	20	Torta salgada (diversos sabores (fatia de 150g))	R\$ 5,38
	21	Pão de queijo - unidade de no mínimo 50 g	R\$ 2,40
	22	Esfiha assada - unidade de no mínimo 100 g (pelo menos dois sabores (carne, frango, pizza, queijo ou legumes). Ter no mínimo uma opção vegetariana)	R\$ 6,25
	23	Pão de batata - unidade de no mínimo 100 g (pelo menos dois sabores (frango com catupiry ou requeijão, ou queijo, tomate e orégano) ter no mínimo uma opção vegetariana)	R\$ 5,75
	24	Mini pizza - unidade de no mínimo 80 g (massa de pizza assada, com no mínimo 80g (mínimo de 3 sabores). Ter pelo menos uma opção vegetariana)	R\$ 5,50
	E - DOCES DIVERSOS (mínimo de 1 opção por dia)		
	25	Bombom caseiro (aproximadamente 8 cm, com recheio de diversos sabores)	R\$ 5,25
	26	Bolo simples, sem recheio ou recheio de frutas (sabores diversos - fatia de no mínimo 100g)	R\$ 4,78
	27	Biscoito doce, sem recheio - pacote de no mínimo 100g	R\$ 3,97
	28	Picolé ou sorvete de frutas (sabores variados, no mínimo três, em embalagens individuais de no mínimo, 55g)	R\$ 2,75
	F - OUTROS PRODUTOS (mínimo de 2 opções por dia)		
	29	Barra de cereais (sabores variados, com no mínimo 1g de fibras. Ter pelo menos uma opção diet)	R\$ 2,59
	30	Barra de chocolate meio amargo e/ou ao leite - unidade de 25 g	R\$ 2,80
	31	Biscoito salgado - pacote de no mínimo 100 g	R\$ 3,00
	32	Pipoca caseira - pacote de no mínimo 50 g	R\$ 4,50
	G - FRUTAS IN NATURA (no mínimo 01 opção, uma vez na semana)		

33	Salada de frutas, mínimo de 3 frutas - porção de 200g	R\$	8,33
34	Fruta in natura (no mínimo duas opções, com peso médio de 100g)	R\$	1,19
CARDÁPIO COMPLEMENTAR (destinado ao público consumidor não pertencente ao Ensino Médio)			
35	Torta doce (sabores e recheios variados) - fatia de no mínimo 150g	R\$	5,67
36	Empadão - porção de no mínimo 200g	R\$	6,65
37	Geladinho - unidade de 55 ml	R\$	0,93
38	Paçoca, gibi e doces similares - embalagens de 15 a 20g	R\$	1,22
39	Pipoca doce - embalagem de 50 g	R\$	3,03
40	Pipoca salgada - embalagem de 110 g	R\$	3,03
41	Salgadinho - pacote de 45 a 60g	R\$	3,67
42	Bala tablete (tipo Halls, Mentos, Freegells, Fruit-Tela)	R\$	2,38
43	Bala – unidade	R\$	0,23
44	Pirulito – unidade	R\$	0,55
45	Refrigerante - 350 ml (sabores diversos)	R\$	4,25
VALOR TOTAL MÁXIMO		R\$	181,80

1.4 Será considerada vencedora do certame a licitante que ofertar o menor valor global para o cardápio (mínimo e complementar), cujo valor máximo é de R\$ 181,80 (cento e oitenta e um reais e oitenta centavos).

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

1.6 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).

1.7 O cardápio mínimo 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.

1.8 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 (modelo do ANEXO X - SOLICITAÇÃO DE INCLUSÃO DE ITEM NO CARDÁPIO).

1.8.1 A partir da solicitação da cessionária, o IFPR realizará pesquisa de mercado para o(s) item(s). Na média obtida na pesquisa, para o cálculo do preço de venda do novo item, deverá ser aplicado o mesmo desconto ofertado na licitação (o percentual será apurado a partir da diferença entre o valor total estimado para a licitação e o valor total homologado - fórmula já inclusa no ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS).

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

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

1.11 O prazo de vigência inicial do contrato é de 20 (vinte) meses podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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 Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1 Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

5.1.2. As empresas interessadas em participar do certame licitatório deverão atuar no ramo de atividade de alimentação;

5.1.3 Disponibilização de pessoal capacitado e materiais adequados à prestação do serviço;

5.1.4 Observância ao cumprimento dos prazos e obrigações contratuais;

5.1.5 O contrato terá vigência inicial de 20 (vinte) meses podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

5.1.6 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.

5.1.7 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.

5.1.8 Os serviços deverão ser prestados no Instituto Federal do Paraná Campus Irati, no seguinte endereço: Rua Pedro Koppe, nº 100, Bairro Vila São João, Irati-PR.

5.1.9 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.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1 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 Irati;
- 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.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, a 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 09:00 às 12:00 e das 14:00 às 17:00 horas.

7.1.1 A vistoria deverá ser previamente agendada através do e-mail: licitacoes.irati@ifpr.edu.br ou do telefone: (42) 2104-0205.

7.2 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.

7.3 Para a vistoria a 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.

7.4 Por ocasião da vistoria, à licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, “pen-drive” ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

7.5 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.

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

7.7 Para o cumprimento deste tópico, deverá ser incluída nos documentos de habilitação, a declaração de vistoria ou não vistoria, conforme modelo do ANEXO VII.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1 A execução dos serviços deverá ser iniciada em 06/02/2023 (primeiro dia letivo de 2023), na forma dos itens a seguir.

8.2 DO ESPAÇO A SER CEDIDO, DO ALUGUEL E DO RESSARCIMENTO DAS DESPESAS

8.2.1 O quadro a seguir detalha o espaço a ser cedido:

DESCRIÇÃO	LOCALIZAÇÃO
<p>Espaço físico total de 29,30m² (vinte e nove vírgula trinta metros quadrados), correspondente a duas salas anexas, sendo:</p> <p>Sala 01 - com área de 13,12m² (treze vírgula doze metros quadrados), a qual possui três pias, instalação elétrica e estrutura para recebimento de gás (GLP).</p> <p>Sala 02 - possui área de 16,18 m² (dezesseis vírgula dezoito metros quadrados), com porta e janela, a qual possibilita o atendimento ao público.</p> <p>Ambas as salas não possuem mobiliário ou equipamentos.</p>	<p>BLOCO A - Instituto Federal do Paraná - Campus Irati</p> <p>Endereço: Rua Pedro Koppe, nº 100, Vila São João, CEP: 84.507-302 - Irati/PR.</p>

8.2.2 O uso do espaço físico se dará na forma de cessão onerosa, **ATRELADA AO PAGAMENTO DE ALUGUEL NO VALOR MENSAL DE R\$ 358,13** correspondente à área exclusiva destinada aos serviços de cantina.

8.2.2.1 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).

8.2.2.2 Nos períodos de férias escolares, greve ou em situações outras que acarretem a paralisação prolongada das atividades presenciais da instituição, a cessionária ficará dispensada do pagamento do aluguel, proporcionalmente aos dias paralisados. Nestas situações poderá ainda ser avaliada a suspensão contratual.

8.2.3 A cessionária arcará ainda com as **DESPESAS DE ENERGIA ELÉTRICA, ÁGUA E ESGOTO REFERENTES AO ESPAÇO CEDIDO**.

8.2.4 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 R\$ 81,45 (oitenta e um reais e quarenta e cinco centavos), conforme Resolução 09/2022/AGEPAR - ANEXO I Tabela de Tarifas de Saneamento Básico da Companhia de Saneamento do Paraná.

8.2.4.1 Havendo alteração de preços autorizada pela AGEPAR, o valor que a contratada ressarcirá ao campus será alterado de mesmo modo, a partir da mesma data de início de vigência da alteração.

8.2.4.2 No decorrer do contrato poderá ser instalado medidor de água específico pela cessionária ou pela cedente, a depender da viabilidade econômica e física das instalações.

8.2.4.3 Nos períodos de férias escolares, greve ou em situações outras que acarretem a paralisação prolongada das atividades presenciais da instituição, a cessionária ficará dispensada do pagamento de água e esgoto, proporcionalmente aos dias paralisados, desde que não efetue consumo de água nos respectivos dias. Nestas situações poderá ainda ser avaliada a suspensão contratual.

8.2.5 O valor referente à taxa mensal de energia elétrica será aferido por medidor específico, já instalado no ambiente da cantina. A medição será realizada pela fiscalização do contrato no 1º (primeiro) dia útil de cada mês.

8.2.5.1 Considerando que o referido medidor não segrega o consumo em ponta e fora de ponta, o valor considerado para ressarcimento de energia será apurado tendo em vista o custo médio do KWh na fatura de energia elétrica do Campus Irati para a mesma competência:

- a) Ao final de cada competência, a fiscalização do contrato apurará o consumo total apurado no medidor específico da cantina;
- b) Concomitantemente, a concessionária Copel também realiza a medição do consumo total do campus e emite a fatura de energia elétrica;
- c) A fiscalização do contrato calculará o custo médio do KWh somando todos os valores em reais, relativos ao consumo (ponta e fora de ponta), demanda (normal e isenta de ICMS) e bandeira de escassez hídrica, e dividirá este valor pela soma dos consumos (ponta e fora de ponta) em KWh;
- d) O custo médio do KWh apurado será multiplicado pelo consumo apurado no medidor específico da cantina;
- e) Fórmula para cálculo do ressarcimento de energia: (Custo total em R\$ relativo a consumo, demanda e bandeira)/(Consumo total em KWh) X Consumo apurado no medidor da cantina.

8.2.5.2 Nos períodos de férias escolares, greve ou em situações outras que acarretem a paralisação prolongada das atividades presenciais da instituição, a cessionária deverá continuar efetuando o pagamento das despesas de energia elétrica, referentes ao consumo do espaço cedido, verificado no medidor de energia. Se houver suspensão contratual, a cessionária ficará dispensada do pagamento de energia elétrica.

8.2.6 O pagamento do aluguel e das despesas de energia elétrica, água e esgoto será mensal e deverá ser efetuado pela cessionária através de GRU (Guia de Recolhimento da União).

8.2.6.1 A GRU será fornecida à cessionária pela fiscalização do contrato até o dia 15 (quinze) de cada mês e terá vencimento em 05 (cinco) dias úteis a partir da apresentação desta pelo fiscal.

8.2.6.2 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.

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

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

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

DESCRIÇÃO	VALOR ESTIMADO
Aluguel	R\$ 358,13
Energia Elétrica	R\$ 160,32 (média dos últimos 05 meses / contrato atual)
Água e esgoto	R\$ 81,45
VALOR TOTAL ESTIMADO MENSAL	R\$ 599,90

8.2.8 Durante a vigência do contrato poderá ser efetuada a segregação dos relógios de energia elétrica, água e esgoto, com a transferência de titularidade para a futura contratada. Tal procedimento será precedido de avaliação da viabilidade técnica e econômica.

8.2.9 É expressamente vedada a utilização do espaço pela cessionária para fim diverso ao desta contratação.

8.3 DO FUNCIONAMENTO

8.3.1 A frequência da cantina é franqueada à comunidade acadêmica e de pessoas externas que eventualmente visitam o Campus Irati.

8.3.2 O horário de funcionamento da cantina será, no mínimo, das 09h00 às 21h00, de segunda à sexta-feira, devendo a cessionária manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado.

8.3.2.1 O funcionamento deverá atender obrigatoriamente os intervalos de aulas dos três turnos de funcionamento da instituição.

8.3.2.2 Poderá ser admitido intervalo no período de atendimento, mediante acordo entre a fiscalização do contrato e a cessionária.

8.3.2.3 O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a fiscalização do contrato e a cessionária.

- 8.3.3 É facultado à cessionária o funcionamento aos finais de semana, em caso de aulas, cursos ou eventos promovidos pela cedente.
- 8.3.4 Nos períodos de férias escolares, greve ou em situações outras que acarretem a paralisação prolongada das atividades presenciais da instituição, os horários de funcionamento da cantina serão acordados entre a cessionária e a cedente, por meio da fiscalização do contrato. Nestas situações poderá ainda ser avaliada a suspensão contratual.
- 8.3.5 Qualquer alteração do horário de funcionamento só poderá ocorrer, mediante prévia autorização da fiscalização do contrato.
- 8.3.6 Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do espaço físico, objeto da cessão, só poderá ser executada após a aprovação da fiscalização do contrato.
- 8.3.7 A cessionária deverá seguir as normas federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial dos alimentos.
- 8.3.8 Não será permitida a afixação de propagandas comerciais por parte da cessionária. A cessionária poderá fixar cartazes no ambiente da cantina, desde que autorizado pela cedente e nos locais que essa determinar, por intermédio da fiscalização do contrato.
- 8.3.9 A cessionária deverá manter estoque de produtos adequado ao bom atendimento da demanda.
- 8.3.10 A cessionária somente poderá ter acesso às dependências do Campus Irati em horários de funcionamento da unidade; devendo, em casos excepcionais, solicitar autorização de acesso para a fiscalização do contrato.

8.4 DO CARDÁPIO, DOS REQUISITOS ALIMENTARES E SANITÁRIOS

- 8.4.1 Todos os alimentos comercializados pela cessionária deverão atender às disposições da Resolução RDC ANVISA nº 216, de 2004, alterada pela RDC ANVISA nº 52/2014, bem como a legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.
- 8.4.2 O cardápio a ser fornecido pela cessionária está descrito na seção "1. DO OBJETO".
- 8.4.3 Conforme especificado no cardápio, deverão ser respeitadas a periodicidade e a quantidade mínima dos itens.
- 8.4.4 No decorrer do contrato a cessionária poderá comercializar outros produtos não constantes no cardápio mínimo e no complementar, mediante autorização da Administração. Em tais situações a cessionária deverá formalizar pedido à fiscalização ou à gestão contratual, que procederá à pesquisa de preços, a qual deve conter no mínimo 03 orçamentos para o item a ser incluso. No valor médio do item deverá ser aplicado o percentual de desconto ofertado na licitação, para fins de obtenção do valor a ser comercializado pela cessionária.
- a) O pedido deverá ser formalizado por meio do "ANEXO X - SOLICITAÇÃO DE INCLUSÃO DE ITEM NO CARDÁPIO";
 - b) A pesquisa de preços deverá ser efetuada no âmbito do comércio do município de Irati, visando à compatibilidade dos preços com o mercado local;
 - c) O valor de comercialização do item será apurado mediante a aplicação da seguinte fórmula: (valor da média obtida na pesquisa de preços) - (o valor do desconto ofertado na licitação);
 - d) O valor de desconto ofertado na licitação será apurado a partir da diferença entre o valor total estimado da licitação e o valor total homologado (cuja fórmula já está prevista no ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS);
 - e) A inclusão do(s) item(s) será formalizada por meio de apostilamento.
- 8.4.5 A cessionária deverá cumprir as seguintes exigências na comercialização dos alimentos:
- a) As frutas in natura deverão ser devidamente higienizadas e embaladas individualmente com plástico filme;
 - b) A cessionária deverá fornecer no mínimo uma preparação integral por dia (bolo, pastel assado, pão etc.) e uma opção vegetariana;
 - c) Deverá ser afixada, em local visível para os usuários, a tabela de preços com todos os itens do cardápio;
 - d) A cessionária deverá fornecer cardápio com as informações dos ingredientes que compõem os produtos manipulados, ou seja, alimentos não industrializados que não contêm embalagem própria com tal informação, devendo divulgar em local visível a todos. Essas informações são essenciais para pessoas alérgicas. Deverão ser destacadas especialmente preparações que contenham leite, açúcar, glúten (presente na farinha de trigo, centeio, cevada e aveia), castanhas e amendoim;
 - e) Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações a serem dispostas para a visualização pelos consumidores.
- 8.4.6 Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos alimentos, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser frescos e de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização.
- 8.4.7 Todos os alimentos deverão ser preparados sem o uso de:
- a) Gordura vegetal hidrogenada (trans).
 - b) Óleo reutilizado.
 - c) Temperos industrializados tipo caldo maggi, knorr, sazón e outros.
- 8.4.8 Os alimentos deverão ser frescos e estar em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração ou contaminação até seu consumo.
- 8.4.9 Não serão aceitos itens sem data de validade ou com data vencida, tanto alimentos manipulados quanto industrializados.
- 8.4.10 Todos os produtos utilizados para o preparo de alimentos (alface, tomate etc) deverão conter data de manipulação inicial e validade.
- 8.4.11 Todos os alimentos depois de abertos deverão ser retirados das embalagens originais e deverão ser colocados em recipientes limpos e identificados com nome, data da abertura da embalagem e data de validade, conforme informações contidas na rotulagem do produto.
- 8.4.12 Os lanches naturais deverão ser compostos de produtos frescos e preparados diariamente.
- 8.4.13 Os itens deverão apresentar sabor, odor, consistência e aparência agradáveis, características de alimentos próprios para consumo.
- 8.4.14 Caso sejam identificados sabor, odor, consistência ou aparência desagradável, que caracterize que o alimento esteja azedo, vencido, estragado ou impróprio para o consumo, a cessionária poderá ser notificada e penalizada.

- 8.4.15 Os alimentos, quando aplicável, deverão ser servidos quentes, mantidos em estufa que mantenha o aquecimento e, se necessário, aquecidos em forno elétrico ou micro-ondas no momento do consumo.
- 8.4.16 É vedado qualquer tipo de comercialização de cigarros, bebidas alcoólicas, medicamentos/remédios e outros determinados pela fiscalização, que sejam impróprios para o ambiente da instituição.
- 8.4.17 Deverão ser disponibilizados pela cessionária: guardanapos de papel, pratos, talheres, embalagens para viagem e molhos para acompanhamento.
- 8.4.18 Não é permitido o reaproveitamento de sobras de alimentos.
- 8.4.19 Alimentos não-perecíveis, perecíveis e embalagens deverão ser armazenados em locais distintos.
- 8.4.20 Os produtos de limpeza devem ser mantidos em local apropriado, em armários fechados, separados dos alimentos.
- 8.4.21 Deverá haver a segregação entre as funções de manipulação de dinheiro e manipulação de alimentos (quem manipula alimentos não pode manipular dinheiro).
- 8.4.22 Os colaboradores e os manipuladores de alimentos:
- a) Deverão estar devidamente paramentados com uniformes (minimamente jalecos), calçados fechados, touca higiênica (descartável ou não) e avental. Para utilização de utensílios em alta temperatura deverá ser utilizada luva de proteção térmica.
 - b) Não podem estar com acessórios (brincos, pulseiras, relógios, anéis e alianças).
 - c) Não podem ter esmaltes, unhas compridas e ferimentos expostos.
 - d) Não podem fazer uso de perfumes.
 - e) Devem ter exames médicos (ASO – Atestado de Saúde Ocupacional) para comprovar que sua saúde está íntegra para tal atividade.
- 8.4.23 A cessionária deverá apresentar certificado de curso de Boas Práticas Alimentares de todos que desempenharem atividades de manipulação de alimentos. Esse curso deve atender às determinações da Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA. O prazo para apresentação do documento será de 60 dias a contar do início da prestação dos serviços, bem como de cada nova contratação de colaborador.
- 8.4.24 Para a manipulação de alimentos prontos para o consumo deverá ser utilizada luva plástica descartável.
- 8.4.25 As atividades de higienização em geral e de manipulação de alimentos deverão ser realizadas em pias distintas, as quais devem ser utilizadas exclusivamente para seus fins, não podendo haver materiais de limpeza na pia de manipulação de alimentos.
- 8.4.26 O local para higienização das mãos deverá conter sabonete bactericida, álcool em gel 70%, toalha de papel não reciclável e informativo do correto procedimento para lavagem das mãos.
- 8.4.27 A cessionária deve instalar prateleiras de material não poroso e lavável, SEM proteção plástica ou toalhas, para a guarda de alimentos (estoque). O local deve ser mantido organizado de tal maneira que o ar circule entre os produtos, mantendo a qualidade dos mesmos.

8.5 DA MANUTENÇÃO E DOS REPAROS

- 8.5.1 Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da cessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos.
- 8.5.2 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).
- 8.5.3 Previamente à qualquer manutenção, a fiscalização do contrato deverá ser consultada para avaliação e aprovação.
- 8.5.4 A cessionária é responsável por qualquer dano ou avaria no imóvel.
- 8.5.5 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.

8.6 DOS EMPREGADOS

- 8.6.1 Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade.
- 8.6.2 O número de pessoal necessário à execução do serviço, objeto da presente cessão, será de exclusiva responsabilidade da cessionária, devendo ser observadas: a legislação trabalhista; as normas de saúde, higiene e segurança do trabalho; as orientações de higiene e manipulação contidas neste documento e na legislação, bem como o atendimento satisfatório do público usuário.
- 8.6.3 Os empregados deverão fazer uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) adequados à função que irão desempenhar. Sendo obrigatório o seu uso.
- 8.6.4 Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.
- 8.6.5 A cessionária deverá apresentar à fiscalização do contrato, sempre que solicitado, a documentação trabalhista comprobatória da regularidade do vínculo empregatício dos empregados alocados na prestação dos serviços.

8.7 DA LIMPEZA E DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

- 8.7.1 A limpeza total do ambiente da cantina, bem como de seus equipamentos, deverá ser diária, sob a responsabilidade da cessionária. Sendo efetuada sempre depois do término da manipulação de alimentos.
- 8.7.2 O material de limpeza e a retirada do lixo interno são de responsabilidade da cessionária. O lixo deverá ser retirado diariamente ou sempre que houver necessidade.
- 8.7.3 O IFPR é responsável pela dedetização periódica de todos os ambientes do campus. Dessa forma a cessionária ficará responsável pelo preparo do local a ser dedetizado e desratizado providenciando a guarda de alimentos, utensílios, etc. A cessionária será comunicada

previamente à data de sua realização pela fiscalização do contrato e ficará responsável em analisar, verificar e comunicar eventual reincidência de infestações.

8.8 CONDIÇÕES GERAIS

8.8.1 A cessionária deverá apresentar para a fiscalização do contrato, em até 60 dias após o início da execução dos serviços, os alvarás de localização (Prefeitura), Vigilância Sanitária e Corpo de Bombeiros, pertinentes ao espaço cedido. O prazo poderá ser prorrogado, mediante justificativa, no caso de atraso na emissão por parte dos órgãos competentes.

8.8.1.1 Os citados documentos deverão ser mantidos atualizados durante toda a vigência do contrato, seguindo as datas e trâmites exigidas pelos órgãos competentes. Os documentos atualizados deverão ser apresentados à fiscalização do contrato.

8.8.2 A cessionária deverá apresentar licença sanitária de todos os fornecedores que efetuem manipulação de alimentos a serem comercializados na cantina.

8.8.3 A cessionária, visando agilizar o atendimento, poderá adotar sistema de venda de fichas.

8.8.4 A cessionária deverá manter constantemente todas as dependências referentes ao espaço cedido, bem como os equipamentos e utensílios utilizados, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo IFPR.

8.8.5 A cessionária responde por todo o ajustado perante a cedente, permanecendo plenamente responsável pela execução do objeto contratado e por todos os atos ou omissões de pessoas direta ou indiretamente empregadas, na execução do objeto.

8.8.6 A cessionária responsabiliza-se pelos padrões higiênico-sanitários dos alimentos comercializados no ambiente da cantina, respondendo por eventuais intoxicações alimentares a que der causa.

8.8.7 A cessionária responderá por danos e prejuízos que eventualmente causar à cedente ou a terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham a causar. A cessionária terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da cedente, para dar início à reparação dos danos e prejuízos.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1 A Cessionária será responsável única e exclusivamente pela adequação do local em relação ao mobiliário, equipamentos, máquinas e utensílios necessários em quantidades suficientes e em boas condições para a oferta do serviço de cantina (o atual espaço possui unicamente 03 pias - 01 para higienização de alimentos; 01 para higienização de louças e 01 para lavagem de mãos).

9.2 Os utensílios deverão ser de materiais lisos, não porosos, fáceis de desmontar e laváveis. São proibidos materiais de madeira no ambiente de manipulação de alimentos.

9.3 A guarda dos equipamentos, mobiliários e utensílios será de inteira responsabilidade da cessionária. A cedente não se responsabilizará por eventuais danos, furtos ou roubos ocorridos, fora ou dentro do horário de expediente. Entretanto, mediante aprovação da fiscalização do contrato a empresa poderá implementar medidas de segurança na área.

9.4 A cessionária deverá fornecer lixeiras com acionamento de pedal, de material liso e lavável, com sacos plásticos em seu interior, para toda a área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva.

9.5 A completa adequação do espaço deverá ser realizada no período compreendido entre a assinatura do contrato e o dia 05/02/2023, de modo que no dia 06/02/2023 o espaço esteja pronto para o início da execução dos serviços.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1 O quadro a seguir detalha o público consumidor estimado:

DISCRIMINAÇÃO DE CURSOS OFERTADOS		PÚBLICO ESTIMADO DE SEGUNDA À SEXTA-FEIRA			TOTAL
		MANHÃ	TARDE	NOITE	
CURSO EM ANDAMENTO	TÉCNICO EM INFORMÁTICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO	108	75	-	183
	TÉCNICO EM AGROECOLOGIA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO	94	36	-	130
	BACHARELADO EM AGRONOMIA	-	65	-	65
	TECNOLOGIA EM ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS	-	-	70	70
	LICENCIATURA EM QUÍMICA	-	-	24	24
DOCENTES EFETIVOS					45
TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS EFETIVOS					34
FUNCIONÁRIOS TERCEIRIZADOS					13
ESTAGIÁRIOS					2
TOTAL GERAL ESTIMADO DE PÚBLICO:					566

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

10.3 A cedente 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.

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

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE/CEDENTE

- 11.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- 11.2 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 e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
- 11.3 Notificar a Contratada 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.
- 11.4 Cobrar os valores devidos pela Contratada, no que tange a aluguel, energia elétrica, água e esgoto.
- 11.5 Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- 11.5.1 exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário.
 - 11.5.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas.
 - 11.5.3 promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, 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
 - 11.5.4 considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 11.6 Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.
- 11.7 Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.
- 11.8 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada.
- 11.9 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.
- 11.10 Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.11 Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/CESSIONÁRIA

- 12.1 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.
- 12.2 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.
- 12.3 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, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.
- 12.4 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- 12.5 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 Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010.
- 12.6 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal e Estadual do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 12.7 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato de seus empregados, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante.
- 12.8 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.
- 12.9 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 12.10 Paralisar, por determinação da Contratante, 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.
- 12.11 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 12.12 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.
- 12.13 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.

- 12.14 Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 12.15 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis 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.
- 12.16 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 12.17 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 contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 12.18 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 12.19 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, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 12.20 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante.
- 12.21 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.
- 12.22 Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
- 12.22.1 O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
- 12.22.2 Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.
- 12.23 Apresentar ao fiscal de contrato, sempre que solicitado, a documentação trabalhista comprobatória da regularidade do vínculo empregatício dos empregados alocados na prestação dos serviços.
- 12.24 Utilizar e cuidar do imóvel sob cessão de uso, bem como os bens móveis ali instalados, estritamente para as atividades contratadas, como se seu próprio fosse, responsabilizando pelos danos que porventura der causa.
- 12.25 Responsabilizar-se pela limpeza total do ambiente da cantina, bem como de seus equipamentos e utensílios.
- 12.26 Responder por incêndio na área de cessão de uso, se não provar caso fortuito ou força maior, vício de construção ou origem criminosa provocado por terceiros.
- 12.27 Responder integralmente por pequenos reparos na área do imóvel sob cessão, realizando imediatamente a reparação de danos pelos quais tenha dado causa, com consentimento do IFPR – Campus Irati.
- 12.28 Pagar mensalmente, dentro do prazo estabelecido, o valor referente ao aluguel e às despesas com água e luz, inclusive as multas e penalizações, se aplicadas.
- 12.29 Responsabilizar-se na forma da legislação vigente e cabível, quanto aos preços, qualidade e higiene dos produtos comercializados, assim como pela higienização das instalações, na forma exigida pela saúde pública e por este documento.
- 12.30 Cumprir fielmente as cláusulas contratuais, os horários estipulados e as normas gerais de funcionamento avençadas nesta contratação.
- 12.31 Oferecer cardápio com as variedades estipuladas, conforme descrito neste documento.
- 12.32 Comprovar, sempre que solicitado, a origem dos produtos confeccionados por terceiros, apresentando a respectiva documentação.
- 12.33 Garantir que seus funcionários atendam às exigências da presente contratação em relação à higiene pessoal, saúde, uniformização e bom atendimento ao público de acordo com as normas legais e da instituição.
- 12.34 Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas os seus empregados em serviço, cumprindo todas as suas obrigações quanto às leis trabalhistas e previdenciárias e lhes assegurando as demais exigências para o exercício da atividade objeto deste Termo de Referência.
- 12.35 Indicar um preposto/representante a quem o fiscal do contrato da Administração se reportará de forma ágil.
- 12.36 Permitir o acesso do fiscal do contrato às instalações cedidas, para a realização das inspeções periódicas e fornecer todas as informações necessárias à correta fiscalização da execução do contrato.
- 12.37 Solucionar todas as irregularidades notificadas pela fiscalização do contrato.
- 12.38 Não efetuar sob qualquer motivo, a subconcessão total ou parcial do imóvel, objeto desta licitação.
- 12.39 Obter e apresentar para a Administração todos os alvarás exigidos para o exercício dos serviços, bem como a licença sanitária dos fornecedores que efetuem a manipulação de alimentos comercializados na cantina.
- 12.40 Responsabilizar-se pela perfeita qualidade e condições higiênico-sanitárias dos alimentos comercializados.
- 12.41 Observar 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, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.
- 12.42 Restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou no caso de rescisão, da forma como o recebeu, realizando os reparos que forem necessários.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 13.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada 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.

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1 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 § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.2 A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada 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.

15.3 O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.4 O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.5 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.

15.6 A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.

15.7 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 CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.8 O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.9 Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.10 A CONTRATADA 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.

15.11 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

15.12 O fiscal técnico poderá estabelecer a periodicidade da avaliação, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

15.13 Para o acompanhamento da qualidade na prestação dos serviços, a fiscalização do contrato aplicará pesquisa de satisfação junto aos usuários dos serviços, conforme modelo do **ANEXO II - PESQUISA DE SATISFAÇÃO**.

15.13.1 A pesquisa de satisfação terá a finalidade de embasar a melhoria contínua dos serviços, bem como fundamentar possíveis sanções à cessionária.

15.13.2 A pesquisa será realizada entre os usuários da cantina, no mínimo, uma vez a cada semestre, em datas não conhecidas previamente pela Cessionária.

15.13.3 A pesquisa será aplicada pela fiscalização do contrato.

15.13.4 A fiscalização do contrato disponibilizará e discutirá os resultados da pesquisa com a cessionária, visando a melhoria contínua dos serviços.

15.14 A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

15.14.1 Promoção de reuniões com o(s) representante(s) da cessionária para o perfeito cumprimento dos termos do contrato;

15.14.2 Manutenção de histórico e arquivos de toda a documentação pertinente ao contrato;

15.14.3 Fiscalização quanto ao cumprimento do cardápio exigido, em relação à periodicidade, quantidade e valores comercializados;

15.14.4 Fiscalização das orientações de higiene e manipulação contidas neste documento e na legislação, bem como do atendimento satisfatório do público usuário.

15.15 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.

15.16 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, 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 CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16. REAJUSTE

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

16.2 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.

16.2.1 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.

16.3 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).

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

$R = V (I - I^0) / I^0$, 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;

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

16.6 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.

16.7 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

16.8 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.

16.9 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.

16.10 Os reajustes serão realizados por apostilamento.

17. GARANTIA DA EXECUÇÃO

17.1 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.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

18.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

18.2.1 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;

18.2.2 Multa de:

- a) 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia sobre o valor ANUAL previsto para o aluguel (R\$358,13 X 12 = **R\$ 4.297,56**) em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- b) 1% (um por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor ANUAL previsto para o aluguel (R\$358,13 X 12 = **R\$ 4.297,56**), em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- c) 1% (um por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor ANUAL previsto para o aluguel (R\$358,13 X 12 = **R\$ 4.297,56**), em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- d) 10% a 50% por dia/ocorrência sobre o valor MENSAL apurado do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo;

18.2.2.1 as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

18.2.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

18.2.4 Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

18.2.5 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 que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

18.3 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem "18.2.4" também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

18.4 As sanções previstas nos subitens "18.2.1", "18.2.3", "18.2.4" e "18.2.5" poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

18.5 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	10% por dia/ocorrência sobre o valor mensal apurado do contrato (aluguel + energia elétrica + água e esgoto
2	20% por dia/ocorrência sobre o valor mensal apurado do contrato (aluguel + energia elétrica + água e esgoto
3	30% por dia/ocorrência sobre o valor mensal apurado do contrato (aluguel + energia elétrica + água e esgoto
4	40% por dia/ocorrência sobre o valor mensal apurado do contrato (aluguel + energia elétrica + água e esgoto
5	50% 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

18.6 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

18.6.1 tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

18.6.2 tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

18.6.3 demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

18.7 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

18.8 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

18.8.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

18.9 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.

18.10 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.

18.11 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, 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.

18.12 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.

18.13 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 resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

18.14 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

19. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

19.1 As exigências de habilitação são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

19.2 As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável (ANEXO VII).

19.2.1 O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante (ANEXO VII).

19.3 Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

19.3.1 Valor Global MÁXIMO: R\$ 181,80 (cento e oitenta e um reais e oitenta centavos).

19.3.2 Valores unitários: conforme preços MÁXIMOS DOS ITENS indicados na planilha de composição do cardápio.

19.4 O critério de julgamento da proposta é o MENOR PREÇO GLOBAL.

19.5 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

20. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

20.1 O valor máximo aceitável para a contratação, para fins de apuração do MENOR PREÇO é de R\$ 181,80 (cento e oitenta e um reais e oitenta centavos).

21. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

21.1 A contratação decorrente deste instrumento envolverá previsão de receita própria por parte do IFPR - Campus Irati, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26432 / 154674.

Fonte: 0150151789.

Equipe de Planejamento da Contratação

Portaria de Pessoal DG/IRATI/IFPR Nº 5, DE 02 DE SETEMBRO DE 2022

NOME	SIAPE	FUNÇÃO
Cintia Siqueira	1949050	Coordenadora
Ana Cláudia Marochi	2107364	Membro
Maysa Anciuti Kaminski	1801852	Membro
Paulo Sérgio Bonato	2107313	Membro
Sílvia Letícia Trevisan	2103679	Membro

Aprovação:

Ana Cláudia Radis

Diretora-Geral/Ordenadora de Despesas

IFPR - Campus Irati



Documento assinado eletronicamente por **CINTIA SIQUEIRA, COORDENADOR(A)**, em 17/11/2022, às 09:54, 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 **PAULO SÉRGIO BONATO, Servidor Técnico Administrativo em Educação**, em 17/11/2022, às 10:04, 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 **ANA CLAUDIA MAROCHI, Servidor Técnico Administrativo em Educação**, em 17/11/2022, às 10:08, 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 **ANA CLAUDIA RADIS, DIRETOR(a)**, em 17/11/2022, às 11:27, 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 **2048000** e o código CRC **7D4FC234**.